

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 (ПРЕДДИПЛОМНОЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА) ПРАКТИКИ

Практика производственная (преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа)

для направления (специальности) 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю (специализации, программе) Технология безалкогольных напитков

факультет Технологический,

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 4 семестр (ы) 8.

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 Ибрагимов к.т.н., доцент Ибрагимова Л.Р.
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 10 » 09. 20 21 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____ д.т.н. А.Ф. Демирова
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09. 20 21 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры _____
от 14.01.21 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. 20 21 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. 20 21 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 (преддипломной в том числе научно-исследовательская работа) практики

Целями производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики являются:

- непосредственная практическая подготовка к самостоятельной работе и помощь обучающемуся в сборе необходимого материала для выполнения выпускной работы;
- приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Задачи производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики

Задачами преддипломной практики являются:

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

3. Место производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики в структуре ОПОП

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

Производственная (преддипломная) практика базируется на следующих дисциплинах ОПОП: инженерная и компьютерная графика, прикладная механика, тепло- и хладотехника, физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, общая технология продуктов питания из растительного сырья, методы исследования свойств сырья и готовой продукции.

Прохождение данной практики необходимо как предшествующее для укрепления теоретических знаний, профессиональных навыков в области технологии производства безалкогольных напитков, кваса, пива, технологического оборудования предприятий по производству безалкогольных напитков, автоматизации технологических процессов, системы управления процессами и информационных технологий.

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

В результате изучения предшествующих частей ОПОП для прохождения производственной преддипломной 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 в идеальных газах, водяном паре и влажном воздухе; решать теоретические задачи, используя основные законы термодинамики; применять методы анализа, принятые в пищевых производствах для определения качественных характеристик сырья, полупродуктов, готовой продукции; выбирать оптимальные способы и условия производства продуктов питания из растительного сырья; 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 (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики

Форма проведения производственной (преддипломной) практики - заводская.

Руководство производственной (преддипломной) практикой обучающихся осуществляют руководители от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенные приказом руководителя от организации.

Руководитель практики от ДГТУ перед ее началом консультирует обучающихся о выполнении заданий программы практики и написании отчетов, раз в неделю 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 (преддипломной) 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 обучающимся дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой обучающегося; кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении обучающегося к работе.

5. Место и время проведения производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики

Производственную (преддипломную) 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, кваса, виноградных вин.

Производственную (преддипломную) практику проводят после 8 семестра. Продолжительность – 6 недель.

В соответствии с учебным планом трудоемкость производственной (преддипломной) практики составляет 324 часа, что соответствует 9 зачетным единицам.

Дата начала и окончания устанавливается календарным учебным графиком.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики обучающийся должен овладеть следующими компетенциями: (перечень компетенций и индикаторов их достижения, относящихся к практике, указан в соответствующей ОПОП).

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
УК-1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики поиска, сбора и обработки информации; - актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; - метод системного анализа. <p>УК-1.2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики поиска, сбора и обработки информации; - осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; - применять системный подход для решения поставленных задач. <p>УК-1.3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; - методикой системного подхода для решения поставленных задач.
УК-10	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	-
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>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</p> <p>ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p> <p>ПК-1.5. Осуществляет контроль</p>

		соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-2	ПК-2. Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК-2.1. Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов ПК-2.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания

7. Структура и содержание производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики

Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики составляет 9 зачетных единиц (324 часа).

Структура и содержание производственной (преддипломной) практики приведены в таблице 1

Таблица 1. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Производственная работа	Самостоятельная работа	
4 курс, 8 семестр					
Подготовительный:					
1	Общее ознакомление с предприятием, оформление документов, инструктаж по технике безопасности, производственной санитарии, правилами внутреннего распорядка, знакомство с коллективом		2	30	Сдать т/б и сан. Минимум зав. производством. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
Производственный:					
2	Изучение оборудования, используемого в основном производстве			40	Составить схему работы механического оборудования по заданию
3	Практическое изучение поточных автоматизированных линий по аппаратурно-процессуальным технологическим схемам			40	Составить схему работы механического оборудования, схему движения сырья и п/ф
4	Изучение средств и методов механизации и автоматизации производственных процессов			40	Составить схему работы теплового оборудования по заданию.
5	Ознакомление с новыми видами техники и технологии			30	Изучить новые виды техники и технологии
6	Знакомство с организацией работы оборудования в вспомогательных цехах и			30	Ознакомиться с организацией работы оборудования в

	службах				вспомогательных цехах
7	Изучение экономических показателей предприятия, расчета себестоимости продукции			30	Изучить методики расчета экономических показателей предприятия
8	Изучение работы лаборатории, методов контроля качества сырья, и готовой продукции			20	Изучить методы исследования качества сырья и готовой продукции
9	Сбор материала для выполнения ВКР			30	Изучить чертежи, имеющиеся на предприятии, технологию, СМК
10	Оформление отчета и его защита			30	Подготовка и защита отчета
	Итого: 9/324		4	320	

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практике

В процессе прохождения практики должны применяться следующие научно-исследовательские и научно-производственные методы обучения: наблюдение, беседа, сбор, первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете по практике.

Во время прохождения производственной (преддипломной) 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 (преддипломной) практики обучающиеся выполняют экспериментальные работы, индивидуальные задания, готовят макеты, стенды, образцы сырья и материалов, используемые в производстве безалкогольных напитков.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практике

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

п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
	2	3	4	5
4 курс, 8 семестр				
	Подготовительный: 30 ч			
	-инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям	15	Какие существуют меры безопасности холодильных установок? Какие общие принципы безопасности оборудования? Какая зона оборудования считается опасной? Какие могут быть причины травматизма на ПОП? Какие средства защиты поражения током?	Составить схему основных точек санитарного контроля

			<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>Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих местах?</p> <p>Требования к личной гигиене работника общественного питания.</p>	<p>на предприятии по производству БАН</p>
- ознакомление с предприятием по производству безалкогольных напитков	15	<p>Какие типы предприятий вы знаете?</p> <p>На какие классы они делятся?</p> <p>Перечень структурных подразделений ПОП.</p> <p>Какие цеха предприятия относятся к производственным?</p> <p>Какие цеха завода относятся к вспомогательным?</p> <p>Что понимают под складским хозяйством?</p> <p>Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим?</p> <p>Какие предприятия относят к заготовочным?</p> <p>Какие моечные отделения организуют на предприятии?</p> <p>Какие помещения расположены в вестибюле?</p>	<p>Составить технологическую схему организации производства на предприятии по производству БАН</p>	
Производственный: 294 ч.				
-изучение ассортимента выпускаемой продукции	20	<p>Как определяется ассортимент продукции в зависимости от типа, класса предприятия?</p> <p>Чем отличается ассортимент продукции специализированных предприятий?</p> <p>Какие напитки считаются фирменными?</p> <p>Как классифицируется ассортимент продукции?</p> <p>Какие сроки и условия хранения выпускаемой продукции?</p> <p>От чего зависит ассортимент выпускаемой продукции?</p> <p>Какие организации являются основными поставщиками сырья?</p>	<p>изучить ассортиментный минимум предприятия.</p>	
-ознакомление с оборудованием автоматизированных производственных линий	50	<p>Какое оборудование применяется для осуществления тепловых процессов производства?</p> <p>Какое оборудование применяется для осуществления охлаждения напитков?</p> <p>Как готовятся купажные сиропы?</p> <p>Какое оборудование используют для изготовления колера?</p> <p>Объясните принцип работы этикетировочной машины</p>	<p>составить аппаратурно-технологические схемы производственных линий</p>	
Изучение средств и методов механизации и автоматизации производственных	45	<p>Какое оборудование применяется для изготовления бутылок ПЭТ?</p> <p>Какое оборудование применяется для сатурации напитков диоксидом кальция?</p> <p>На какой линии происходит подготовка воды для напитков – фильтрация, умягчение и пр.?</p> <p>Каковы требования к качеству воды для</p>	<p>Изучить работу сатурационных установок и линии выдувки</p>	

	процессов		изготовления БАН?	ПЭТ
	Ознакомление с новыми видами техники и технологии	45	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 работы оборудования во вспомогательных цехах и службах	44	Как организована работа ремонтных служб предприятия? Как организована работа компрессорной подстанции предприятия? Как организована работа котельной? Откуда предприятие снабжается электроэнергией, водопроводной водой? Как организована утилизация отходов?	изучить работу оборудования во вспомогательных цехах и службах
	Изучение экономических показателей предприятия, расчета себестоимости продукции	40	Каковы методики расчета капитальных вложений? Каковы методики расчета расхода сырья и материалов для производства единицы продукции? Как производится расчет себестоимости продукции? Как производится расчет рентабельности производства? Как производится расчет срока окупаемости капитальных вложений?	Изучить методики расчета экономических показателей предприятия
	Изучение работы лаборатории, методов химического контроля качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	20	Как организован входной контроль сырья и вспомогательных материалов на предприятии? Как определяется качество сырья и полуфабрикатов? Как организована система менеджмента качества продукции на предприятии? Какие показатели контролируются при микробиологическом контроле на предприятиях питания? Каковы методики определения качества готовой продукции? Как организуется органолептический контроль? Как проводится дегустация готовой продукции?	Изучить методы исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
3	Заключительный	30	Обработка и анализ собранного материала, выполнение технологических схем	Написание отчета
	Итого	324		

10. Формы текущей и промежуточной аттестации по производственной (преддипломной) 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 производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики

№	Виды занят ий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Кол-во изданий	
			в библи	на кафедр.
Основная				
1	СРС	В.Г. Тихомиров. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства.- М., 2007 Колос	10	2
2	Пз	Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие/А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2020. -208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт] URL: https://www.iprbookshop.ru/99227.html	-	-
3	Пз	Учебно-методическое пособие к самостоятельной работе по решению ситуационных производственных задач при прохождении производственной практики, для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: учебно-методическое пособие/ составители Л. З. Бориева, Ф. А. Бисчокова. Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017.-101 с. - Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/137657 (дата обращения: 24.11.2021). - Режим доступа: для авторизованных пользователей.	-	-
4.	Лк, пз	Ц.Р.Зайчик. Технологическое оборудование. Часть 1. Технологическое оборудование винодельческих предприятий.- М.: КолосС, 2007	2	2
Дополнительная				
5	Пз	Исламов М.Н. Порядок организации и программы всех видов практик для студентов по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья по профилю - Технология безалкогольных напитков.- Махачкала: ДГТУ, 2014	10	10
6	СРС	Цыбикова, Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум: учеб. пособие / Г. Ц. Цыбикова. - Санкт-Петербург: Лань, 2021.-92 с.- ISBN 978-5-8114-3051-2.- электронный //Лань: электронно-библиотечная система.- URL: https://e.lanbook.-com/book/169246 (дата обращения: 24.11.2021). - Режим доступа: для авториз. пользов.	-	-

Периодические издания

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

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

Интернет - ресурсы

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

Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа:<http://elibrary.ru>

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

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

12. Материально-техническое обеспечение производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики

Производственная (преддипломная) 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 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)

Приложение А
(обязательное к программе практической подготовки)

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по производственной (преддипломной, в том числе
научно-исследовательская работа) 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 (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СРС), 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 (преддипломной) практике решаются следующие задачи:

- контроль и оценка степени освоения универсальных, 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 (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) 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
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 УК-1.1 - осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации	Подготовительный	- анализ и синтез собранной на предприятии информации
	ИД -2 УК-1.2. – применяет методики поиска, сбора и обработки информации	Подготовительный	- выбор и обоснование методов обработки информации, варианты информационно-коммуникационных технологий при проведении обследования предприятия
	ИД – 3 УК-1.3. – применяет системный подход для решения поставленных задач	Производственный	- разработка технической системы для решения поставленных задач
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД – 1 УК-10 - способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Производственный	- разработка обоснованного экономического решения по организации рентабельной работы предприятия
ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Производственный	- анализ и синтез собранной информации на предприятии - Контролирует соблюдение технологии и организацию технологических процессов производства продуктов питания
	ИД-2ПК-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-3ПК-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
ПК-2. Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2.1} . Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Производственный	- организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья
	ИД-2 _{ПК-2.2} . Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Производственный	- контролирует рациональное использование основных видов ресурсов
	ИД-3 _{ПК-2.3} . Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания	Производственный	- определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания

¹ Наименования этапов практики соответствуют программе практики

3. 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	уровней освоения компетенции	
			Высокий	Повышенный
			«отлично»	«хорошо»
			«зачтено»	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1.1} - осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации	- анализ и синтез собранной на предприятии информации	анализ и синтез собранной на предприятии информации проведен на высоком уровне	анализ и синтез собранной на предприятии информации проведен в соответствии с заданием
	ИД-2 _{УК-1.2} – применяет методики поиска, сбора и обработки информации	- выбор и обоснование методики обработки информации, варианта информационно-коммуникационных технологий при проведении обследования предприятия	профессионально осуществляет выбор и обоснование методики обработки информации при проведении обследования предприятия	профессионально осуществляет выбор и обоснование методики обработки информации при проведении обследования предприятия, но не обосновывает его
	ИД-3 _{УК-1.3} – применяет системный подход для решения поставленных задач	- разработка технической системы для решения поставленных задач	-разработка технической системы для решения поставленных задач осуществлена на высоком уровне	разработка технической системы для решения поставленных задач осуществлена на повышенном уровне

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД – 1 _{УК-10} - способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	- разработка обоснованного экономического решения по организации рентабельной работы предприятия	разработка обоснованного экономического решения по организации рентабельной работы предприятия осуществлена на высоком уровне	разработка обоснованного экономического решения по организации рентабельной работы предприятия осуществлена на повышенном уровне
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 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
ПК-2. Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2.1} . Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 _{ПК-2.1} . Организует технологический процесс производства продуктов питания	организует технологический процесс производства продуктов питания на высоком уровне	организует технологический процесс производства продуктов питания на повышенном уровне
	ИД-2 _{ПК-2.2} . Контролирует рациональное использование основных	ИД-2 _{ПК-2.2} . Контролирует рациональное	контролирует рациональное использование	контролирует рациональное использование

	видов ресурсов	использование основных видов ресурсов	основных видов ресурсов на высоком уровне	основных видов ресурсов на повышенном уровне
	ИД-З _{ПК-2.3} . Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания	ИД-З _{ПК-2.3} . Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания	определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства на высоком уровне	определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства 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.).

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

Результатом прохождения производственной (преддипломной) 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. «отлично». Обучающийся владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения при ответе на дополнительные вопросы, собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допускает незначительные ошибки.
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 на практику выполнено полностью, но присутствуют замечания. Применены на практике все программы компетенции. Присутствуют незначительные замечания руководителя от профильной организации. «хорошо». Обучающийся владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения при ответе на дополнительные вопросы, собственные, обоснованные, аргументированные суждения, допускает 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, испытывает затруднения при ответе на дополнительные вопросы, собственные, обоснованных и аргументированных суждений, допускает незначительные ошибки.
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	Комплект документов неполный или не представлен в срок. Индивидуальное задание на практику не выполнено. Обучающийся не отработал программы компетенции, присутствующие в программе практики, не применил их на практике. На защите обучающийся не прокомментировал результаты прохождения практики, не владеет теоретическим материалом, допускает грубые ошибки, испытывает затруднения при ответе 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.

