

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
Перерабатывающих
технологий, доцент

А.В Степовой

«16» июня 2021 г.



Рабочая программа производственной практики
Технологической практики

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность подготовки

«Производство продуктов питания из растительного сырья»

Уровень высшего образования

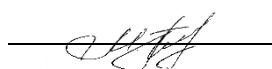
Бакалавриат

Форма обучения
очная

Краснодар
2021

Рабочая программа производственной практики (технологической практики) на основе ФГОС ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020. № 1041.

Автор:
ст. преподаватель

 М.П. Багдасарова

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 15.06.2021 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой
к.т.н., доцент

 И.В. Соболь

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол от 15.06.2021 г., протокол № 10.

Председатель
методической комиссии
д.т.н., профессор

 Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
к.т.н., доцент

 О.П. Храпко

1 Цель производственной практики

Целью производственной практики (технологической практики) является приобретение обучающимися профессиональных навыков, связанных с направлением подготовки, практическое освоение особенностей технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

2 Задачи производственной практики

Задачами производственной практики: технологической практики являются:

- научиться оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки
- научиться эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля
- уметь осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- уметь управлять производством, организовать рациональное использование основных видов ресурсов
- уметь осуществлять проектирования новых, реконструкции и технологическое перевооружение существующих предприятий по хранению растительного сырья и производству из него продукции

3 Вид практики, тип практики

Вид практики – производственная практика; тип – технологическая практика.

4 Способ проведения производственной практики

Практика может проводиться стационарным или выездным способом.

Согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041 производственная практика может проводится стационарным способом (на кафедрах и в лабораториях вуза, в профильной организации, расположенной на территории г. Краснодара) и выездном способом (на перерабатывающих предприятиях).

5 Форма проведения практики

Практика проводится: непрерывно.

Непрерывно – согласно календарному учебному графику и учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате прохождения производственной практики: технологической практики обучающийся должен освоить следующие трудовые функции и действия:

Профессиональный стандарт № 694н от 28.10.2019 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»:

Знает принципы современных информационных технологий и основы работы в локальных и глобальных сетях, основные требования к информационной безопасности при работе с информационными технологиями, защиты объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок.

Обосновывает и реализует технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья.

Оценивает качество растительного сырья с учетом биохимических показателей.

Знает конструктивные особенности, принцип работы и технические характеристики технологического оборудования.

Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья.

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

ПКС-4 – способность оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки

ПКС-5 – владение знаниями в области технологии, необходимыми для разработки новых продуктов питания и товароведной оценки растительного сырья и продуктов его переработки

ПКС-6 – способность эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля

ПКС-7 – способность осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПКС-8 – осуществление управления производством, организует рациональное использование основных видов ресурсов

ПКС-9 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе

ПКС-10 – осуществление проектирования новых, реконструкции и технологическое перевооружение существующих предприятий по хранению растительного сырья и производству из него продукции

В результате прохождения практики обучающиеся выполняют виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью.

7 Место производственной практики в структуре ОПОП ВО

Практика (технологическая практика) является элементом обязательной части учебного плана.

Практика реализуется на 3 курсе, в 6 семестре по учебному плану очной формы обучения.

8 Содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 324 часа, 9 зачетных единиц, в том числе в форме практической подготовки 324 часа.

Форма контроля зачет.

Таблица 1 – Содержание и структура практики для очной формы обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работы на практике, в часах			
		контактная аудиторная	контактная внеаудиторная	иные формы	итого
1	Подготовительный инструктаж	4			4
2	оценка качества растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки		40	35	75
3	эксплуатация технологического оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля		40	35	75
4	оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных		40	35	75

1	Подготовительный инструктаж	4			4
2	оценка качества растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки		40	35	75
3	эксплуатация технологического оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля		40	35	75
4	оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных		40	35	75

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работы на практике, в часах			
		контактная аудиторная	контактная внеаудиторная	иные формы	итого
	технологических линиях				
5	организация рационального использования основных видов ресурсов		40	35	75
6	Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка сопутствующей документации	8	12		20
	Всего, час	12	172	140	324

9 Требование к форме отчетности по практике. Промежуточная аттестация по итогам учебной практики

Для текущего контроля успеваемости и освоения материала производственной практики руководителем практики от предприятия и от вуза могут использоваться устные опросы на основании контрольных вопросов, проверка ведения дневника практиканта.

К зачету по производственной практике (технологической практике) студент должен оформить следующую документацию:

- пакет документов для прохождения практик (индивидуальное задание, рабочий график (план), дневник, отзыв руководителя)
- отчет о прохождении практики,

В ходе практики студент составляет письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики. Объем отчета – 30–35 страниц. Отчет о практике должен содержать: титульный лист; содержание; введение; основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием); заключение; список источников; приложения.

По окончании практики отчет сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

По итогам промежуточной аттестации выставляется зачет.

10 Фонд оценочных средств по учебной практике

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

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки компетенций и оценка уровня их сформированности по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПКС-4 - Способность оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки	
5	Технохимический контроль сырья и продуктов питания
6	Химия и технология вина
6	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология и экспертиза кондитерских изделий
7	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков
6	Технология и экспертиза бродильных производств
7	Технология производства растительных масел
8	Технология переработки плодов и овощей
4	Пищевая микробиология
3	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
7	Химия и технология сахара
7	Технология хранения плодов и овощей
5	Технология хранения зерна
8	Технология переработки зерна
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКС-5 – владение знаниями в области технологии, необходимыми для разработки новых продуктов питания и товароведной оценки растительного сырья и продуктов его переработки	
5	Основы проектирования технологических линий
4	Проектирование комбинированных продуктов питания
6	Технология функциональных продуктов питания
3	Товароведение продуктов питания
7	Основы технологического учета в производстве продуктов питания
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКС-6 – Способность эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля	
6	Сооружения и оборудование для хранения продуктов питания
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКС-7 - Осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	

2	Основные принципы организации здорового питания населения РФ
5	Пищевые добавки для производства продуктов питания из растительного сырья
5	Технохимический контроль сырья и продуктов питания
6	Химия и технология вина
6	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология и экспертиза кондитерских изделий
7	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков
6	Технология и экспертиза бродильных производств
7	Технология производства растительных масел
8	Технология переработки плодов и овощей Пищевая микробиология
7	Химия и технология сахара
7	Технология хранения плодов и овощей
5	Технология хранения зерна
8	Технология переработки зерна
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

ПКС-8 – осуществление управления производством, организует рациональное использование основных видов ресурсов

8	Экономика и управление производством
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

ПКС-9 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе

7	Основы технологического учета в производстве продуктов питания
8	Стандартизация и сертификация пищевой продукции
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

ПКС-10 – осуществление проектирования новых, реконструкции и технологическое перевооружение существующих предприятий по хранению растительного сырья и производству из него продукции

4	Проектирование комбинированных продуктов питания
6	Технологическая практика
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

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

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенций)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

ПКС-4 - Способность оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки

ИД-1 Оценивает качество растительного сырья с учетом биохимических показателей	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи.	Продемонстрированы основные умения, решены все основные задачи.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельным и несущественным недочетами, Продемонстрированы навыки при решении стандартных задач	Отчет по практике, ответы на контрольные вопросы, дневник по практике, отзыв руководителя практики от предприятия
ИД-2 Определяет способ хранения растительного сырья с учетом биохимических показателей его качества	имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки				
ИД-3 Определяет способ переработки растительного сырья с учетом биохимических показателей его качества					

ПКС-5 – владение знаниями в области технологии, необходимыми для разработки новых продуктов питания и товароведной оценки растительного сырья и продуктов его переработки

ИД-1 Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологиче	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи.	Продемонстрированы основные умения, решены все основные задачи.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи.	Отчет по практике, ответы на контрольные вопросы, дневник по практике,

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенций)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

ских, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности	умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	задачи с отдельным и несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	отзыв руководителя практики от предприятия
ИД-2 Обосновывает и реализует технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья					
ИД-3 Осуществляет товароведную оценку растительного сырья и продуктов его переработки					

ПКС-6 – Способность эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля

ИД-1 Знает конструктивные особенности, принцип работы и технические характеристики	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные	Отчет по практике, ответы на контрольные вопросы, дневник по практике,
---	--	--	---	---	--

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенций)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

и технологического оборудования ИД-2 Эксплуатирует технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья ИД-3 Использует цифровые навыки для организации эксплуатации современного технологического оборудования ИД-4 Знает принципы работы оборудования для контроля ведения технологических процессов хранения и переработки растительного сырья	умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	задачи с отдельным и несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	отзыв руководителя практики от предприятия
--	---	---	--	--	--

ПКС-7 - Осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-1 Знает конструктивные особенности, принцип работы и технические	При решении стандартных задач не продемонстрированы	Продемонстрированы основные умения, решены типовые	Продемонстрированы все основные умения, решены все	Продемонстрированы все основные умения, решены все	Отчет по практике, ответы на контрольные вопросы, дневник по
---	---	--	--	--	--

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенций)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

характеристики технологического оборудования ИД-2 Эксплуатирует технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья ИД-3 Использует цифровые навыки для организации эксплуатации современного технологического оборудования ИД-4 Знает принципы работы оборудования для контроля ведения технологических процессов хранения и переработки растительного сырья	основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	основные задачи с отдельными и несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	практике, отзывы руководителя практики от предприятия
---	--	---	---	--	---

ПКС-8 – осуществление управления производством, организует рациональное использование основных видов ресурсов

ИД-1 Организовывает технологический процесс производства	При решении стандартных задач не продемонстрированы	Продемонстрированы основные умения, решены	Продемонстрированы все основные умения,	Продемонстрированы все основные умения,	Отчет по практике, ответы на контрольные вопросы,
---	---	--	---	---	---

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенций)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

продуктов питания из растительного сырья ИД-2 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания ИД-3 Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов и эффективность производства	ированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	решены все основные задачи с отдельным и несущественным недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	дневник по практике, отзыв руководителя практики от предприятия
--	--	---	--	---	---

ПКС-9 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе

ИД-1 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе ИД-2 Реализует качество и безопасность растительного сырья и продуктов их	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельным и несущественным недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	Отчет по практике, ответы на контрольные вопросы, дневник по практике, отзыв руководителя практики от предприятия
--	--	--	--	---	---

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенций)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы ИД-3 Владеет терминологией, методами и навыками по определению и оценке качества растительного сырья и продуктов их переработки ИД-4 Использует современные цифровые технологии для оценки качества и безопасности растительного сырья и продуктов их переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы				решении нестандартных задач	
ПКС-10 – осуществление проектирования новых, реконструкции и технологическое перевооружение существующих предприятий по хранению растительного сырья и производству из него продукции					
ИД-1 Способен обосновать и разработать проект новых, реконструкции и технологическое переоснащение существующих	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется	Продемонстрированы основные умения, решены все основные задачи.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с	Отчет по практике, ответы на контрольные вопросы, дневник по практике, отзыв

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенций)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

<p>предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД-2 Способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при технологическом проектировании предприятий для хранения и производства продукции из растительного сырья, реконструкции и технологическим переоснащении существующих.</p> <p>ИД-3 Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технических</p>	<p>имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки</p>	<p>минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач</p>	<p>отдельным и несущественным недочетами,</p> <p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач</p>	<p>руководителя практики от предприятия</p>
---	--	--	--	--	---

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенций)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
обоснованных норм времени, рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)					

10.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы по производственной практике (Технологической практики)

1. Приведите характеристику предприятия.
2. Приведите специализацию предприятия.
3. Приведите производственный профиль предприятия.
4. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия.
5. Охарактеризуйте сырьевую зону и мощность предприятия
6. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции. Как часто обновляется ассортимент?
7. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
8. Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции?
9. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
10. При каких условиях и режимах хранится готовая продукция?
11. Какое имеется и используется оборудование на предприятии?
12. Приведите характеристику основного оборудования.
13. Приведите характеристику вспомогательного оборудования.
14. Какова степень автоматизации на предприятии?
15. Дайте характеристику производственному участку.
16. Как производится контроль качества сырья?

17. Как производится контроль качества готовой продукции?
18. Существует ли система менеджмента качества на предприятии?
19. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брата) продукции?
20. Какие меры принимаются по возврату продукции?
21. Какой режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
22. Мощность предприятия.
23. Какие виды упаковки используют на предприятии?
24. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
25. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (зачет)

ПКС-4 – способность оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки

Вопросы к зачету:

1. Приведите характеристику предприятия.
2. Приведите специализацию предприятия.
3. Приведите производственный профиль предприятия.

ПКС-5 – владение знаниями в области технологии, необходимыми для разработки новых продуктов питания и товароведной оценки растительного сырья и продуктов его переработки

Вопросы к зачету:

1. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия.
2. Охарактеризуйте сырьевую зону и мощность предприятия
3. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции. Как часто обновляется ассортимент?

ПКС-6 – способность эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля

Вопросы к зачету:

1. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
2. Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции?
3. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?

ПКС-7 – способность осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Вопросы к зачету:

1. Приведите характеристику основного оборудования.
2. Приведите характеристику вспомогательного оборудования.

3. Какова степень автоматизации на предприятии?

ПКС-8 – осуществление управления производством, организует рациональное использование основных видов ресурсов

Вопросы к зачету:

1. Дайте характеристику производственному участку.
2. Как производится контроль качества сырья?
3. Как производится контроль качества готовой продукции?

ПКС-9 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе

Вопросы к зачету:

1. Существует ли система менеджмента качества на предприятии?
2. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брата) продукции?
3. Какие меры принимаются по возврату продукции?

ПКС-10 – осуществление проектирования новых, реконструкции и технологическое перевооружение существующих предприятий по хранению растительного сырья и производству из него продукции

Вопросы к зачету:

1. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
2. Какие мероприятия могли бы предложить по совершенствованию технологического процесса на предприятии?
3. Какие мероприятия могли бы предложить для повышения конкурентоспособности предприятия?

10.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценки знаний, умений и навыков характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения программы производственной практики проводится в соответствии Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Оценка выставляется ответственным по практике преподавателем на кафедре технологии хранения и переработки растениеводческой продукции.

Для подготовки отчета необходимо воспользоваться методическими указаниями:

Рабочей программой производственной практики

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности): метод. указания / сост. М.П. Багдасарова, Е. А. Красноселова, Л. Я. Родионова – Краснодар: КубГАУ, 2018. – 28 с.

Критерии оценивания результатов обучения по результатам прохождения практики

Результаты выполнения и защиты отчета по производственной практике оцениваются «зачтено» или «не зачтено» и заносятся в зачетную книжку обучающегося, протокол защиты отчета, ведомость.

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
Отчёт по производственной практике (технологической практике)	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и методическим рекомендациям; – степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования – соблюдение требований к оформлению – грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета – полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета 	(зачтено)	<p>Оценку «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать выводы и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.</p> <p>Оценку «зачтено» заслуживает обучающийся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы исследования, сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета.</p> <p>Оценку «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им</p>

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
			информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.
		«неудовлетворительно» (не зачтено)	Оценки «неудовлетворительно» или «не зачтено» заслуживает обучающийся, не выполнивший программу практики и представивший отчет, выполненный на крайне низком уровне; требования к оформлению отчета не соблюдены.

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Алексеева, М. М. Физико-химические методы исследований / М. М. Алексеева, Т. Н. Романова [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2014. – 140 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/278943>.
2. Годин, А. М. Статистика: учебник / А. М. Годин [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – М.: ИТК "Дашков и К", 2014. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/48108>.
3. Джей, Дж. М. Современная пищевая микробиология / М. Дж. Лесснер, Д. А. Гольден, Дж. М. Джей. – 2-е изд. (эл.) [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. — М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. – 388 с.– Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/321055>.
4. Журавлева А. П. Послеуборочная обработка зерна с основами хранения зернопродуктов / А. П. Журавлев, Л. А. Журавлева [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2012. – 308 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/224281>.
5. Крамер, Г. Математические методы статистики [монография] / Г. Крамер, А. А. Петров, Г. Крамер . [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Ижевск: Регулярная и хаотическая динамика, 2003. – с. 612 – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/292966>
6. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин: учеб. пособие

[Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2012. – 140 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/204987>.

7. Остриков, А. Н. Процессы и аппараты пищевых производств / А. Н. Остриков. [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – СПб: ГИОРД, 2012. – 614 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4887.

8. Ромадина, Ю. А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства / Ю. А. Ромадина, А. В. Волкова [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2012. – 247 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/224889>.

9. Сажин, С. Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред / С. Г. Сажин - [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2012. – 440 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4134.

10. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, ОСТы. ТУ и ТИ. Режим доступа http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70616.

11. Сысоев, В. Н. Оборудование перерабатывающих производств / В. Н. Сысоев С. А. Толпекин, [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Самара: РИЦ СГСХА, 2014 – 256 с. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/231953>.

Дополнительная учебная литература

1. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания. Ч. 2: учеб. пособие / М. А. Студянникова, Г. В. Карпова [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Оренбург: ОГУ, 2012 . – с. 388– Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/202416>

2. Ли, Д. Г. Спиртные напитки: особенности брожения и производства / Д. Г. Ли, Д. Р. Пигготт; пер. с англ., под общ. ред. А. Л. Панасюка [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – СПб.: Профессия, 2006. - 552 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/31912.html>

3. Нечаев, А. П. Технологии пищевых производств: учебник для вузов / А.П. Нечаева. [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – М.: КолосС, 2008. - 768с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15944.html>.

4. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания: учеб. пособие / Д. А. Куликов, Е. В. Волошин, Т. А. Никифорова [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2012. – с. 412 – Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/204987>

5. Пашук, З. Н. Технология производства хлебобулочных изделий / З. Н. Пашук, Т. К. Апет, И. И. Апет. [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 397 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4901.

6. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов / В. М. Позняковский [Электронный

ресурс]: – Электрон. дан. – Новосибирск, 2007. – 455с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html>

7. Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб.пособие для вузов / И. А. Рогов [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Новосибирск, 2007. – 227с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176.html>.

12 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень ЭБС

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znarium.com	Универсальная	17.07.2019 16.07.2020 17.07.2020 16.01.2021	Договор № 3818 ЭБС от 11.06.19 Договор 4517 ЭБС 03.07.20
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во Технология хранения и переработки пищевых продуктов	13.01.2020 12.01.2021	ООО «Изд-во Лань» Контракт №940 от 12.12.19
3	IPRbook	Универсальная	12.11.2019- 11.05.2020 12.05.2020 11.11.2020	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5891/19 от 12.11.19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №6707/20 от 06.05.20
	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная		
	Электронный Каталог библиотеки КубГАУ	Универсальная		

1. Библиотека ГОСТов [Электронный портал]: Режим доступа: www.vsegost.com

2. Образовательный портал КубГАУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://edu.kubsau.local>

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по практике позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;

- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Microsoft Project	Управление проектами
4	Microsoft Visio	Схемы и диаграммы
5	Microsoft Visual Studio	Разработка приложений
6	Microsoft Access	СУБД
7	Компас	САПР
8	Autodesk Autocad	САПР
9	Statistica	Статистика
10	Система тестирования INDIGO	Тестирование
11	1С.Предприятие	ERP
12	1С.Бухгалтерия	Учетная система

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика
1	Гарант	Правовая

14 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование
--------------	---	---	--

		наглядных пособий и используемого программного обеспечения	организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Технологическая практика	<p>Помещение №524 ГУК, площадь – 70,6кв.м;</p> <p>Лаборатория "Качества зерна и зернопродуктов" (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции)</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное – 4 шт.;</p> <p>шкаф лабораторный – 3 шт.;</p> <p>весы – 3 шт.;</p> <p>анализатор – 3 шт.;</p> <p>дозатор – 15 шт.;</p> <p>стол лабораторный – 1 шт.;</p> <p>пурка – 3 шт.;</p> <p>набор лабораторный – 3 шт.;</p> <p>стенд лабораторный – 3 шт.;</p> <p>тестомесилка – 2 шт.;</p> <p>мельница – 2 шт.);</p> <p>технические средства обучения</p> <p>(компьютер персональный – 7 шт.);</p> <p>доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №525 ГУК, площадь – 70,7кв.м;</p> <p>Лаборатория "Качества хлеба и хлебобулочных изделий (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой</p>	350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина,13

	<p>продукции), лабораторное оборудование (оборудование лабораторное – 7 шт.; измеритель – 3 шт.; пресс – 1 шт.; шкаф лабораторный – 2 шт.; весы – 3 шт.; анализатор – 2 шт.; печь – 1 шт.; стол лабораторный – 2 шт.; пурка – 3 шт.; набор лабораторный – 4 шт.; стенд лабораторный – 3 шт.; тестомесилка – 3 шт.; термоштанга – 1 шт.; мельница – 1 шт.); технические средства обучения (проектор – 1 шт.; интерактивная доска – 1 шт.; монитор – 1 шт.; компьютер персональный – 1 шт.); программное обеспечение: Windows, Office. специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №522 ГУК, площадь – 72,1 кв.м; Лаборатория "Качества функциональных и специализированных продуктов (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции) холодильник – 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное – 17 шт.); автоклав – 1 шт.; шкаф лабораторный – 2 шт.; весы – 4 шт.; анализатор – 1 шт.;</p>
--	---

	<p>иономер – 1 шт.; дистиллятор – 1 шт.; стол лабораторный – 5 шт.; стенд лабораторный – 2 шт.; насос – 1 шт.; гомогенизатор – 2 шт.); технические средства обучения (компьютер персональный – 1 шт.); программное обеспечение: Windows, Office. специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №523 ГУК, площадь – 70,6кв.м; Лаборатория "Качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки" (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции) лабораторное оборудование (оборудование лабораторное – 14 шт.; шкаф лабораторный – 3 шт.; весы – 4 шт.; печь – 1 шт.; стол лабораторный – 3 шт.; набор лабораторный – 1 шт.; стенд лабораторный – 1 шт.; насос – 1 шт.; гомогенизатор – 2 шт.; мешалка – 2 шт.; термостат – 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадочных мест – 30; площадь – 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы. лабораторное оборудование (стол лабораторный – 1 шт.;</p>	
--	---	--

	<p>термоштанга – 1 шт.); технические средства обучения (мфу – 1 шт.; экран – 1 шт.; проектор – 1 шт.; сетевое оборудование – 1 шт.; сканер – 1 шт.; ибп – 2 шт.; сервер – 2 шт.; компьютер персональный – 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p> <p>Практика проходит на базе профильных организаций согласно договорам. Материально-техническое обеспечение практики в профильной организации соответствует требованиям, указанным в программе практики</p> <p>Договор с ООО фирма «Калория» № 12.02.14-70 от 04.09.2019,</p> <p>Договор с ООО «КЗ ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ» № 12.02.14-107 от 01.11.2019,</p> <p>Договор с ООО «Тимашевск мясопродукт» от 13.02.2017</p> <p>Договор с ООО «Кубань-Вино» от 22.03.2017</p>	<p>Местоположение профильной организации Договор с ООО фирма «Калория» № 12.02.14-70 от 04.09.2019, Договор с ООО «КЗ ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ» № 12.02.14-107 от 01.11.2019, Договор с ООО «Тимашевск мясопродукт» от 13.02.2017 Договор с ООО «Кубань-Вино» от 22.03.2017</p>
--	---	--

Для практики, проводимой выездным способом, материально-техническое обеспечение прохождения практики обеспечивается профильной организацией не ниже уровня, указанного в программе практики в соответствии с ФГОС ВО.