



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВПО КНИТУ)



«Утверждаю»

Проректор по НДИП

И.А. Абдуллин

20 15 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по производственной практике
студентов заочной формы обучения

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки: Технология хранения и переработки зерна

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Институт пищевых производств и биотехнологии

Факультет пищевой инженерии

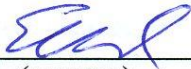
Кафедра «Пищевая инженерия малых предприятий»

Практика :

Учебная/производственная – 4 нед. (семестр 8)

Казань, 2015 г.

Рабочая программа по практике студентов составлена с учетом требований ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для специальности по профилю «Технология хранения и переработки зерна», в соответствии с учебным планом, утвержденным 01.06.2015 для приема 2013 года.

Разработчик программы  Доцент Е.В. Крякунова
(подпись) (должность, И.О. Фамилия)

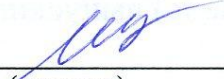
«Согласовано»
Методист кафедры  Доцент Е.В. Крякунова
(подпись) (должность, И.О. Фамилия)

Ответ. за организацию практики  Доцент Д.З. Давлетбаева
(подпись) (должность, И.О. Фамилия)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
18.06.2015 , протокол № 11
число, месяц, год

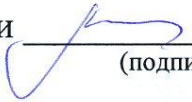
Зав. кафедрой, проф.  М.А. Поливанов
(подпись)

« Проверил»

Зав. учебно-произв. практикой студентов  М.М. Шекурова
(подпись)

« 18 » 09 20 15 г

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссии по интеграции учебного процесса с производством
« 08 » 09 20 15 г., протокол № 1

Председатель комиссии  И.А. Липатова
(подпись)

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Практика студентов организуется в соответствии с ФГОС ВО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и включает в себя производственную практику для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Целью производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является формирование профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области переработки растительного сырья.

Задачи производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности):

1. закрепление, углубление и систематизация теоретических знаний при изучении работы предприятий хранения и переработки зерна;
2. приобретение профессиональных практических навыков работы на зерноперерабатывающих предприятиях;
3. ознакомления с видами сырья и основных материалов, используемых в технологических процессах;
4. изучения аппаратурно-технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
5. приобретение навыков по эксплуатации производственного оборудования;
6. формирование профессионального интереса и уважения к выбранной профессии;
7. развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности;
8. выработка потребности в непрерывном профессиональном самообразовании и самосовершенствовании.

Способ проведения практики: стационарная или выездная.

Практика проводится непрерывно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) бакалавр по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю подготовки «Технология хранения и переработки зерна» должен обладать следующими компетенциями:

1) профессиональные:

ПК-2 – Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

ПК-3 – Способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

ПК-8 - Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

ПК-11 - Готовность выполнять работы по рабочим профессиям

ПК-12 - Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

3. Место производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) в структуре образовательной программы

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б2 Блок практика, Б2.П.1 Производственная практика.

Полученные в ходе прохождения практики знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

1. Б1.Б.19 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
2. Б1.В.ОД.10 Технология отрасли 1 (Технология элеваторной промышленности)
3. Б1.В.ОД.12 Проектирование предприятий отрасли
- 4.1 Б1.В.ДВ.10.1 Технология производства муки
- 4.2 Б1.В.ДВ.10.2 Технология производства крупы
- 4.3 Б1.В.ДВ.10.3 Технология производства комбикормов

4. Время проведения производственной практики

Объем производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) составляет 6 зачетных единиц в 8 семестре, продолжительность практики – 4 недели.

5. Содержание практики

Направляемые на практику студенты должны присутствовать на инструктивном собрании, которое проводит кафедра, где они получают подробный инструктаж о содержании и организации практики, графики, индивидуальные задания, там же решаются все вопросы организационно-методического характера.

По прибытии на место прохождения практики студент должен предоставить руководителю практикой от предприятия индивидуальное задание и примерный план прохождения практики, пройти инструктаж по технике безопасности, ознакомиться с рабочим местом. Индивидуальное задание составляется руководителем практики от кафедры и может быть скорректировано руководителем практики от предприятия для лучшего выполнения цели и задач практики. Студенту совместно с руководителем практики от предприятия рекомендуется уточнить и дополнить план прохождения практики согласно сферы деятельности предприятия для достижения выполнения целей и задач практики.

Примерный план прохождения производственной практики:

1. Общее ознакомление с технологическими процессами производства предприятия.

Общее ознакомление с технологическими процессами производства цехов предприятия осуществляется путем организации экскурсий по заводу под руководством руководителя практики от завода, изучением информационных материалов о предприятии и сведений о действующих на предприятии производствах в учебной и периодической литературе специализации.

2. Анализ одного или несколько технологических процессов включает изучение:

- назначения цеха (участка) и его роли в системе предприятия, связи с другими цехами (участками), областей применения готового продукта;
- характеристик сырьевой зоны: виды сырья, правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования.
- технологической схемы производства: описание технологической линии производства;
- технологический режим производства, стадии технологического процесса, обоснование параметров процесса;
- системы контроля качества продукции: контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции.
- лабораторной документации;
- схемы материальных потоков и материального баланса цеха (участка), побочных продуктов и

отходов производства.

3. Анализ основного и вспомогательного оборудования включает изучение:

- основного оборудования цеха (участка), его назначения и устройства, принципа работы, материала аппаратуры;
- эскизов, чертежей основного оборудования;
- аппаратурно-технологической схемы производства.

4. Сбор и оформление материалов, необходимых для подготовки и защите отчета по производственной практике.

Примерный график прохождения производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

№ раздела	Тема	Неделя
1	Выдача индивидуальных заданий по практике. Ознакомление с формой отчетности	1
	Ознакомление с правилами работы предприятия, инструкцией по ТБ, противопожарной технике, газовой и электробезопасности. Оформление документов	1
	Общее знакомство с предприятием, экскурсии по цехам предприятия	1
	Распределение по цехам (участкам), проведение инструктажа по ТБ на рабочем месте	1
2	Изучение технологического процесса.	2
	Характеристика сырья: виды сырья, правила приемки и контроля качества, требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования.	2
	Организация системы контроля качества вырабатываемой продукции, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готового продукта.	2
3	Изучение принципа работы основного оборудования, их эскизов и чертежей.	3
	Составление аппаратурно-технологической схемы производства.	3
4	Оформление и сдача отчета	4

6. Формы отчетности по производственной практике (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

По итогам прохождения производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся в течение 4-й недели практики подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на производственную практику (Приложение №1);
- отчет по производственной практике (Приложение № 2);
- дневник по производственной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку нахождение практики (Приложение №5);

Срок сдачи отчета: не позднее 10 дней по окончании практики (26 июля-5 августа);

Отчет должен включать следующие разделы:

1.Оглавление

2. Введение (история развития предприятия; ассортимент производимой продукции,

поставщики сырья, материалов, комплектующих)

3. Характеристика исходного сырья, вспомогательных материалов и готового продукта (номенклатура, ГОСТ, ТУ, физико-химические показатели)

4. Принципиальная технологическая схема процесса

5. Описание технологического процесса производства с указанием технологических параметров по отдельным стадиям (нормы технологического режима, аналитический контроль производства)

6. Исходные данные для расчета материального баланса

7. Устройство и характеристика основного оборудования, эскизы оборудования

8. Заключение

9. Список использованных источников

К отчету прилагаются технологическая схема производства и чертеж основного оборудования.

Общие требования к оформлению отчета:

Отчет оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95.

Текст отчета можно писать на обеих сторонах листа, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 5 мм, нижнее – 5 мм, верхнее – 5 мм. Текст делят на разделы, подразделы, пункты, пронумерованные арабскими цифрами; разделы -1,2,3,... подразделы -1.1., 2.1., 3.1.,... пункты – 1.1.1., 2.1.2., 3.1.1...., и т.п. Каждый раздел следует начинать с нового листа. Введение и заключение не нумеруют. Страницы отчета проставляют арабскими цифрами в правом верхнем углу, включая в общую нумерацию титульный лист, таблицы, рисунки. Таблицы, рисунки, формулы нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. Ссылки по тексту и список использованной литературы оформляют согласно ГОСТ 7.01-84.

Отчет подписывается у руководителя практики от предприятия заверяется печатью предприятия, к нему прилагается соответствующий отзыв о работе студента, и подписывается руководителем практики от университета.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по производственной практике (практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) проводится в соответствии с учебным планом и аттестуются преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации: 47-49 неделя обучения.

При оценке результатов деятельности студентов в рамках производственной практики используется рейтинговая система, основанная на «Положениях о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса» (Утверждено решением УМК Ученого совета ФГБОУ ВПО «КНИТУ», протокол № 12 от 24.10.2011)

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется в соответствии с семестровым рейтинговым баллом по 100-бальной шкале. Для получения дифференцированного зачета семестровый балл должен быть выше минимального (от 60 до 100), при этом вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 73 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 72 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

На основании отчетной документации, сданной обучающимся на кафедру по окончании практики, преподаватель-руководитель практики принимает решение о допуске обучающегося к защите отчета по практике.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

8.1 Основная литература

При прохождении производственной практики в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С., Калашникова С.В., Тертычная Т.Н., Хабаров Н.Н., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции, СПб: Троицкий мост, 2014. – 704 с.	ЭБС «IPRbooks»: http://www.iprbookshop.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Новикова И.В., Чусова А.Е., Романюк Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие. Воронеж: Изд-во ВГУИТ, 2014. – 161 с.	ЭБС «КнигаФонд»: http://www.knigafund.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Шванская И.А. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе растительного сырья. М.: ФГБНУ "Росинформагротех", 2012. - 144 с.	ЭБС «РУКОНТ»: http://rucont.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян. М.: Вузовский учебник, 2010.— 437 с.	ЭБС «IPRbooks»: http://www.iprbookshop.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Микулович Л.С., Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Минск: Вышэйшая школа, 2009. – 480 с.	ЭБС «IPRbooks»: http://www.iprbookshop.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.	ЭБС ZNANIUM.COM: http://znanium.com Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. СПб: Троицкий мост, 2011. – 256 с.	ЭБС «IPRbooks»: http://www.iprbookshop.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

8.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
Нечаев А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др. Технологии пищевых производств., М.: КолосС, 2008. - 768 с.	10 шт. УНИЦ КНИТУ
Коротков Ю.Ф., Овчинников А.А., Николаев Ал.Н. Технология и оборудование первичной переработки и хранения растительного сырья. Казань: 2007. - 24 с.	10 шт. УНИЦ КНИТУ
Зверев С.В., Зверева Н.С. Функциональные зернопродукты. – М.: ДеЛи принт: 2006. – 116 с.	2 шт. УНИЦ КНИТУ
Пилипенко Т.В., Пилипенко Н.И., Шленская Т.В., Кутина О.И. Высокотехнологичные производства продуктов питания: учебное пособие. СПб: Интермедия, 2014. – 112 с.	ЭБС «КнигаФонд»: http://www.knigafund.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

Беляева И.А., Калашнова Т.В., Орловская Т.В. Анализ пищевого растительного сырья. Ставрополь: изд-во СКФУ, 2015. - 142 с.	ЭБС «РУКОНТ»: http://rucont.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
Калашникова С.В. Технология производства муки и круп. Воронеж: изд-во ВГАУ, 2010. – 276 с.	1 шт. УНИЦ КНИТУ
Тупольских Т.И., Хозяев И.А. Технология муки и крупы: учеб. пособие. Ростов-на-Дону: Издат. центр ДГТУ, 2011. - 104 с.	2 шт. УНИЦ КНИТУ
Плаксин Ю.М. Процессы и аппараты пищевых производств. М.: КолосС, 2008. – 758 с.	10 шт. УНИЦ КНИТУ
Машины и аппараты пищевых производств: в 3 кн.: Кн.1 / под ред. В.А.Панфилова. – М.: Высш. шк., 2009. — 608 с.	1 шт. УНИЦ КНИТУ
Машины и аппараты пищевых производств: в 3 кн.: Кн.2 / под ред. В.А.Панфилова. – М.: Высш. шк., 2009. — с.611-1455.	1 шт. УНИЦ КНИТУ
Машины и аппараты пищевых производств: в 3 кн.: Кн.3 / под ред. В.А.Панфилова. – М.: Высш. шк., 2009. — с.1459-2008.	1 шт. УНИЦ КНИТУ
Парахин Н.В., Кобозев И.В., Горбачев И.В. и др. Кормопроизводство [Электронный ресурс]. М. : КолосС, 2006. — 432 с.	ЭБС ZNANIUM.COM: http://znanium.com Доступ из любой точки Интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

8.3 Электронные источники информации

При прохождении производственной практики предусмотрено использование электронных источников информации:

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

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

ЭБС «КнигаФонд»: <http://www.knigafund.ru>

ЭБС «БиблиоТех»: <http://kstu.bibliotech.ru>

ЭБС «РУКОНТ»: <http://rucont.ru>

ЭБС «Юрайт»: <http://www.biblionline.ru>

Научная электронная библиотека: www.elibrary.ru

Электронные ресурсы Ассоциации региональных библиотечных консорциумов «Арбикон»:
www.arbicon.ru

ЭБС ZNANIUM.COM: <http://znanium.com>

Согласовано:

Зав. сектором ОКУФ



Володягина А.А.

9. Материально-техническое обеспечение практики

Практика организуется на предприятиях отрасли, согласных принять студентов на время практики. Местом проведения практики могут быть предприятия, основным видом деятельности которых является производство пищевой продукции из зернового сырья, в частности ОАО «Казанский портовый элеватор», ООО «Кукморский элеватор», ООО «Семь хлебов». Направление студентов на практику осуществляется на основе договора, заключенного с соответствующей организацией. Преддипломная практика может проходить и в иных учреждениях и предприятиях по согласованию с администрацией предприятия и после заключения договора с учетом выполнения цели и задач практики.

Там же студенты получают путевки-направления на предприятия установленной формы, подписанные заведующим кафедрой и деканом факультета. По прибытии на предприятие студенту назначается руководитель от предприятия, который курирует его, определяет индивидуальное задание в соответствии с программой практики, помогает в подборе необходимых нормативных документов, консультирует по вопросам, возникающим в процессе освоения программ практики, проверяет и удостоверяет правильность представленных материалов подписью в конце отчета, которая заверяется печатью предприятия.

Рабочее место студента, оснащенное компьютером с выходом в Интернет, возможностью печати и предустановленной программой автоматизированного проектирования и черчения (AutoCad или Компас). При отсутствии возможности выделить рабочее место студенту на предприятии, подготовку отчета и прилагаемой документации студент проводит на кафедре во время 4 недели практики.

Лабораторное оборудование (представлено основное лабораторное оборудование, модели приборов и их комплектация может варьировать и дополняться в зависимости от профиля предприятия):

- Весы лабораторные электронные
- рН-метр лабораторный
- Гомогенизатор
- Термостат
- Спектрофотометр
- Шкаф сушильный лабораторный
- Магнитная мешалка
- Рефрактометр
- Дистиллятор
- Центрифуга лабораторная
- Анализатор влажности
- Диафаноскоп
- Прибор определения числа падения
- Пурка литровая
- Мельница лабораторная
- Измеритель деформации клейковины
- Лупа зерновая с подсветкой
- Рассев лабораторный
- Специальное оборудование:*

Специальное технологическое оборудование цехов зерноперерабатывающих предприятий различается в зависимости от профиля предприятия.



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВПО КНИТУ)
Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевой инженерии
Кафедра пищевой инженерии малых предприятий

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации
по производственной практике
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(код и наименование направления подготовки/ специальности)
Технология хранения и переработки зерна
(наименование профиля/специализации)
Бакалавр
квалификация

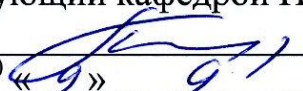
Казань, 2015

УТВЕРЖДЕНО

на заседании выпускающей кафедры

« 9 » 9 20 15 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой ПИМП

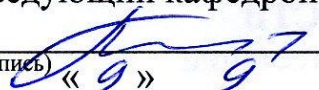
(подпись)  М.А. Поливанов
« 9 » 9 20 15 г.

УТВЕРЖДЕНО

на заседании обеспечивающей кафедры

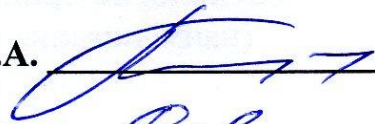
« 9 » 9 20 15 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой ПИМП

(подпись)  М.А. Поливанов
« 9 » 9 20 15 г.

СОГЛАСОВАНО:

Эксперты:

Декан ФПИ, профессор Поливанов М.А. 

Доцент каф. ПИМП Давлетбаева Д.З. 

Директор филиала ООО «Сэт иле»

Кукморского элеватора Ибрагимов Р.И. 

СОСТАВИТЕЛЬ:

Доцент каф. ПИМП Крякунова Е.В. 

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Этапы формирования компетенции	Формируемые компетенции	Содержание компетенции	Оценочные средства
Раздел 1	ПК-11	Готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Собеседование
	ПК-12	Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	
Раздел 2	ПК-3	Способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Собеседование, доклад
	ПК-8	Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Собеседование
	ПК-11	Готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Собеседование
	ПК-12	Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Собеседование
Раздел 3	ПК-2	Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Отчет по практике, собеседование
	ПК-11	Готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Собеседование
	ПК-12	Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Собеседование

Перечень оценочных средств

№	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Отчет по практике	Специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения производственной практики. Отчет по производственной практике готовится индивидуально. Цель отчета – осознать и зафиксировать профессиональные и социально-личностные компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчеты студентов по практикам позволяют кафедре создавать механизмы обратной связи для внесения корректив в	1. Титульный лист. 2. Оглавление 3. Введение. 4. Описание предприятия. 5. Характеристика исходного сырья и готового продукта. 6. Принципиальная технологическая схема. 7. Исходные данные для расчета материального баланса 8. Устройство и характеристика основного оборудования. 9. Заключение. 10. Список использованных источников.

		образовательный процесс..	
2	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Краткое устное выступление по теме выполненных работ с освещением основных пунктов отчета.
3	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся по разделам/темам практики, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Примерный перечень вопросов представлен в п.4.

Примеры оформления оценочных средств см. в Положении О ФОС по дисциплине (модулю) в ФГБОУ ВПО «КНИТУ» №11 от 22.12.2014

1. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапах их формирования с описанием шкал оценивания

<i>Индекс компетенции</i>	<i>Уровни освоения компетенции</i>	<i>Шкала оценивания (в баллах)</i>
ПК-2	Пороговый Знает: основные виды технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: подбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья Владеет: навыками эксплуатации технологического оборудования	10
	Продвинутый Знает: основные виды технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья и режимы его эксплуатации Умеет: подбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья Владеет: навыками эксплуатации технологического оборудования	15
	Превосходный Знает: основные виды технологического оборудования, а также режимы его эксплуатации и технические условия для производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: обоснованно подбирать и безаварийно эксплуатировать технологическое оборудование для оптимизации процесса производства продуктов питания из растительного сырья Владеет: навыками эксплуатации технологического оборудования	20
ПК-3	Пороговый	10

	<i>Знает:</i> стандартные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий согласно требованиям ГОСТ <i>Умеет:</i> применять полученные знания методов технохимического контроля на практике в стандартной ситуации <i>Владеет:</i> навыками определения базовых показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
	Продвинутый <i>Знает:</i> стандартные и специальные методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий <i>Умеет:</i> применять полученные знания методов технохимического контроля на практике в стандартной ситуации <i>Владеет:</i> навыками определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий согласно требованиям ГОСТ	15
	Превосходный <i>Знает:</i> стандартные и специальные методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий <i>Умеет:</i> применять полученные знания методов технохимического контроля на практике в нестандартной ситуации <i>Владеет:</i> навыками определения основных и специальных показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий согласно требованиям ГОСТ	20
ПК-8	Пороговый <i>Знает:</i> требования нормативной документации <i>Умеет:</i> соблюдать технологическую дисциплину <i>Владеет:</i> методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	10
	Продвинутый <i>Знает:</i> методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> контролировать технологию производства продуктов питания необходимого качества согласно ТУ и ГОСТ <i>Владеет:</i> методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	15
	Превосходный <i>Знает:</i> методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> обеспечивать технологичность процессов производства продуктов питания высокого качества при минимальных затратах <i>Владеет:</i> методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	20
ПК-11	Пороговый <i>Знает:</i> организацию цеха <i>Умеет:</i> работать на определенном участке производства <i>Владеет:</i> базовыми знаниями и навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья	10
	Продвинутый	15

	<i>Знает:</i> организацию цеха и предприятия в целом <i>Умеет:</i> работать на определенном участке производства <i>Владеет:</i> типовыми знаниями и навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
	Превосходный <i>Знает:</i> организацию цеха и предприятия в целом <i>Умеет:</i> работать на определенном участке производства, а также организовывать работу группы рабочих <i>Владеет:</i> углубленными знаниями и навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья	20
ПК-12	Пороговый = Превосходный <i>Знает:</i> технику безопасности, правила производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда <i>Умеет:</i> эксплуатировать основное технологическое оборудование <i>Владеет:</i> методами безопасного для персонала и населения функционирования пищевого производства	20
max 100		

Описание шкалы оценивания

Итоговая шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС:	Словесное выражение
5	от 87 до 100	Отлично
4	от 73 до 87	Хорошо
3	от 60 до 73	Удовлетворительно
2	до 60	Неудовлетворительно

- Оценка сформированности компетенций проводится по окончании практики на основании отчета по производственной практике, дневника по производственной практике, отзыва руководителя с предприятия о прохождении программы практики.

3. Процедура оценивания

Примерный перечень вопросов на собеседовании по производственной практике (практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности):

- Оборудование для производства муки пшеничной: технические характеристики и принцип действия.
- Оборудование производства муки ржаной: технические характеристики и принцип действия.
- Оборудование производства овсяной крупы «Геркулес»: технические характеристики и принцип действия.
- Оборудование производства растительного масла: технические характеристики и принцип действия.
- Оборудование производства пивоваренного солода: технические характеристики и принцип действия.
- Оборудование производства зернового крахмала: технические характеристики и принцип действия.
- Требования к разработкам новых пищевых продуктов

8. Назначение цеха (участка) и его роль в общем производстве.
9. Организация поставок сырья и его входной контроль.
10. Материально-техническая база, сырьевая зона и мощность предприятия.
11. Ассортимент выпускаемой продукции.
12. Технология производства одного из видов выпускаемой продукции.
13. Режимы хранения сырья.
14. Режимы хранения готовой продукции.
15. Система контроля качества на предприятии.
16. Система стандартизации, сертификации и унификации.
17. Наличие современного и морально устаревшего оборудования.
18. Планы реконструкции и замены оборудования
19. Организация ППР на предприятии.
20. Характеристика основного и вспомогательного оборудования.
21. Автоматизация и механизация на предприятии.
22. Характеристика цеха (производственного участка).
23. Контроль качества сырья и готовой продукции.
24. Организация структуры менеджмента на предприятии.
25. Генеральный план производства.
26. Принцип подбора и компоновки оборудования на производстве.
27. Лабораторные методы контроля отдельных показателей технологического процесса.
28. Организация контроля качества на всех стадиях технологического процесса.
29. Организация выпускных испытаний готовой продукции (или передачи полуфабриката в другой цех (участок).
30. Экспресс-методы контроля отдельных показателей технологического процесса.
31. Возможные пути усовершенствования, оптимизации и интенсификации технологического процесса.
32. Ликвидация аварий и нештатных ситуаций.
33. План освоения новых видов продукции и совершенствования выпускаемых.
34. Характеристика, специализация и производственный профиль предприятия.
35. Производственная мощность предприятия.
36. Материально-техническая база, сырьевая зона и мощность предприятия.
37. Ассортимент выпускаемой продукции.
38. Зона реализации продукции предприятия.
39. Технология производства одного из видов выпускаемой продукции.
40. Механическая характеристика основного и вспомогательного оборудования.
41. Паспортная и фактическая производительность оборудования.
42. Степень износа аппаратов и машин.
43. Мощности двигателей оборудования.
44. Размещение и компоновка оборудования.
45. Контроль качества сырья и готовой продукции.
46. Принцип подбора и компоновки оборудования на производстве.
47. Схема материальных потоков на производстве.
48. Расчет материального баланса производства.
49. Лабораторные методы контроля отдельных показателей технологического процесса.
50. Экспресс-методы контроля отдельных показателей технологического процесса.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВПО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевой инженерии
Кафедра пищевой инженерии малых предприятий

Срок практики:

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Студента _____
(Ф.И.О.)

Тема _____

Зав. каф. _____ (Поливанов М.А.)
подпись (Ф.И.О.)

Задание принял _____ (_____)

подпись (Ф.И.О.)



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВПО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевой инженерии
Кафедра пищевой инженерии малых предприятий

ОТЧЕТ

по производственной практике

(название предприятия, организации, учреждения)

на тему _____

Выполнил студент _____
(Фамилия И.О., подпись)

Руководитель практики
от предприятия, _____
организации, (Фамилия И.О., подпись)
учреждения

Руководитель практики
от кафедры _____
(Фамилия И.О., подпись)

Казань _____ г
Ф.И.О



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВПО КНИТУ)

ДНЕВНИК

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Студента _____
(название института, факультета)

специальности _____ группы _____

(Ф.И.О.)

Казань _____ г.

УЧЕТ РАБОТЫ СТУДЕНТА

ДАТА	ВРЕМЯ	КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

**Проверил руководитель практики
от предприятия
(организации, учреждения)**

(Ф.И.О., должность)

Подпись _____

М.П.

Дата _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования

ОТЗЫВ

[illegible]

Подпись

М.П.

Казанский национальный исследовательский технологический университет

П У Т Е В К А
на преддипломную практику

Студент(ка) _____ гр. № _____
Факультета _____
Специальности _____
В соответствии с договором № _____ от _____ 20__ г.
Направляется для прохождения _____ практики
с _____ по _____
в _____
(наименование предприятия)

М. П.

Декан

Заведующий кафедрой

(Подпись)

(Подпись)

Прибыл на практику

_____ 20 г.

М.П. _____

Выбыл с практики

_____ 20 г.

М.П. _____

Инструктаж на рабочем месте проведен _____ 20 г.

(подпись должностного лица, проводившего инструктаж)

Отзыв о работе практиканта _____

Оценка по практике _____

Руководитель практики
от предприятия

(подпись)

Руководитель практики
от кафедры

(подпись)