

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ



Заместитель директора по УР

Н.И. Никифорова

«14» апреля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по Б2.О.01(У) Учебной практике (ознакомительной практике)

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника Бакалавр

Форма обучения Очная

Факультет Технологический

Кафедра биотехнологии

Курс, семестр 1,2

Нижекамск, 2021 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований ФГОС ВО № 1041 от 17.08.2020 по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на основании учебного плана набора обучающихся 2020 года.

Разработчик программы:

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(И.О. Фамилия)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры биотехнологии, реализующей подготовку основной образовательной программы, протокол от 22 марта 2021 г. № 7

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(И.О. Фамилия)

1. Цель, вид практики, способ и форма ее проведения

Блок 2 «Практики» включает **Учебную практику (ознакомительную практику)**, которая ориентирована на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Целями Учебной практики (ознакомительной практики) являются:

- закрепление знаний, умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработка практических навыков и способностей к комплексному формированию, универсальных и общепрофессиональных компетенций обучающихся (УК-6, УК-8, УК-9, УК-11, ОПК-4, ОПК-5).

Вид- учебная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности.

Тип – ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики (ознакомительной практики):

стационарная практика; выездная практика.

Местом проведения практики в зависимости от поставленной цели могут быть учебно-научные лаборатории вуза или профильные промышленные предприятия, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки, осуществляются на основе договоров между НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ» и предприятиями, организациями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика может осуществляться в лабораториях кафедры биотехнологии (БТ), во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры БТ проводятся научно-исследовательские работы, либо на профильных предприятиях, расположенных в г. Нижнекамск.

Формы проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

2. Место Учебной практики (ознакомительной практики) в структуре образовательной программы

Практика является обязательной частью основной образовательной программы подготовки бакалавров: Блок 2. Практика, Б2.О.01(У) Учебная практика (ознакомительная практика).

Учебная практика (ознакомительная практика) предназначена для студентов 1 курса по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (квалификация «бакалавр»).

Программа учебной практики (ознакомительной практики) строится на предпосылке, что обучающиеся владеют знаниями, полученными ранее при изучении дисциплин:

Б1.О17 «Общая химия»;

Б1.О14 «Саморазвитие и управление коллективом».

Полученные в ходе прохождения производственной практики (проектно-технологической практики) знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

Б1.В.03 «Пищевая микробиология»;

Б1.В.04 «Пищевая химия»;

Б1.В.05 «Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья»;

Б1.В.06 «Введение в технологию продуктов питания»;

Б1.В.07 «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья»;

Б1.В.08 «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»;

Б1.В.09 «Технологическое оборудование»;

Б1.В.ДВ.01.01 «Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции»;

Б1.В.ДВ.01.02 «Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья».

3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

УК 6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

УК 6.1 - Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни.

УК 6.2 - Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообразования.

УК 6.3 - Владеет навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни.

УК 8 – Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

УК 8.1 - Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций

природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации.

УК 8.2 - Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению.

УК 8.3 - Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

УК 9 – Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.

УК 9.1 - Знает базовые понятия дефектологии.

УК 9.2 - Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития.

УК 9.3 - Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде.

УК 11 – Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

УК 11.1 - Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности; требования законодательства в области противодействия коррупции.

УК 11.2 - Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать необоснованное вмешательство в профессиональную деятельность в целях склонения к коррупционным правонарушениям.

УК 11.3 - Владеет навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению, уважительного отношения к праву и закону.

ОПК 4 – Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.

ОПК 4.1 - Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.

ОПК 4.2 - Умеет использовать основные правила теххимического контроля для обеспечения безопасности и качества на всех этапах производственного цикла производства продуктов питания из растительного сырья.

ОПК 4.3 - Владеет методами организации технологического процесса эффективного производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и производственного контроля качества готовой продукции.

ОПК 5 – Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.

ОПК 5.1 - Знает методы анализа и оценки экономических показателей профессиональной деятельности и подходы к принятию обоснованных управленческих решений.

ОПК 5.2 - Умеет проводить расчет показателей экономической эффективности в области профессиональной деятельности.

ОПК 5.3 - Владеет методами оценки и выявления резервов повышения эффективности использования ресурсов для реализации производственных технологических процессов в профессиональной сфере деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1. Знать:

а) характеристику выпускаемого ассортимента продукции по основным технологическим стадиям производства продукции;

б) общую структуру пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.

2. Уметь:

а) анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой продукции;

б) использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения последующих дисциплин.

3. Владеть:

а) навыками составления отчета по учебной практике;

б) правилами личной гигиены работников пищевых предприятий;

в) основными правилами техники безопасности и охраны труда.

4. Время проведения Производственной практики (проектно-технологической практики)

Общая трудоемкость (объем) учебной практики (ознакомительной практики) составляет 3 зачетных единицы (з.е.) во 2-ом семестре 108 ак.ч.

5. Содержание практики

Учебная практика (ознакомительная практика) включает выполнение следующих разделов:

Раздел 1 Организационный

Раздел 2. Прохождение практики

Раздел 3. Отчетный

Форма отчетности - дифференцированный зачет во 2-ом семестре.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1.	Организационный	1. Постановка цели и задач практики, организационные вопросы 2. Прохождение инструктажа по технике безопасности 3. Оформление на практику	Внесение соответствующих записей в дневник практики

2.	Прохождение практики	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение правил охраны труда и техники безопасной работы в лабораториях кафедры (лаборатория по технологии хлебобулочных изделий; лаборатория по технологии кондитерских изделий; лаборатория биохимии и микробиологии) 2. Ознакомление с основным лабораторным оборудованием, техническими средствами для измерения органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучение правил безопасной эксплуатации электрооборудования, производственного инвентаря. 3. Получение практических навыков работы с лабораторным оборудованием. 4. Изучение нормативно-технической документации на предприятиях хлебопекарной отрасли. 5. Ознакомление с формами контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятиях 6. Рассмотрение теоретических вопросов производства продуктов питания из растительного сырья. 7. Изучение схемы контроля технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; 8. Получение практических навыков по анализу ассортимента выпускаемой продукции на предприятиях хлебопекарной отрасли. 	Внесение соответствующих записей в дневник практики
3.	Отчетный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ полученной информации. Обработка и систематизация собранного материала. 2. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики) 3. Сдача отчета по практике, дневника и отзыва(характеристики) на кафедру. 4. Устранение замечаний руководителя практики. 3. Защита отчета по практике. 	Дифференцированный зачет

6. Формы отчетности по Учебной практике (ознакомительной практике)

По итогам прохождения учебной практики (ознакомительной практики) обучающийся после прохождения практики подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

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

Студент должен составить письменный отчет о прохождении учебной практики и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, путевкой и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе, или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на практику.

Отчет по учебной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105- 95 ЕСКД. «Общие требования к текстовым документам».

Общий объем отчета должен составлять 15 - 20 страниц.

Отчет должен быть выполнен в печатном виде с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12–14 пт.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 25 мм,
- правого - 10 мм,
- верхнего и нижнего - 15 мм.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титульном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм. Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например, [5].

Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например, «Таблица 2.1. Затем тире и заголовок таблицы», который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например, «Таблица 2.1 – Унифицированная рецептура».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например, ...в табл. 1.1. При переносе таблицы на следующую страницу пояснительной записки шапку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1.1» или «Окончание таблицы 1.1». Шапку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- оглавление (содержание);
- введение
- основную часть;
- заключение
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.)
- дневник практики
- отзыв-характеристику;

Защита отчета производится на кафедре перед руководителем практики от НХТИ.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по Учебной практике (ознакомительной практике)

Учебная практика (ознакомительная практика) проводится в соответствии с учебным планом и аттестуется преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации: согласно графика учебного процесса, в последний рабочий день недели, завершающий практику.

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

Для оценки знаний, полученных в ходе прохождения производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы), используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании Положения ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 04.09.2017 г. «О балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса».

Дифференцированный зачет по Учебной практике (ознакомительной практике) выставляется по 100-бальной шкале.

Оценочные средства	Min, баллов (базовый уровень)	Max, баллов (повышенный уровень)
Посещаемость	6	10
Отзыв (характеристика) руководителя практик	6	10
Полнота обработки студентом индивидуального задания для прохождения практики	6	10
Результаты собеседования для контроля выполнения студентом самостоятельной работы	6	10
Качество, полнота, правильность оформления отчета	12	20
Промежуточная аттестация (дифф. зачет) – защита отчета	24	40
Итого	60	100

Для получения дифференцированного зачета вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 74 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 73 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики, содержание, оформление и защита отчета.

Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются повторно на практику в период студенческих каникул.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение Учебной практики (ознакомительной практики)

8.1 Основная литература

При прохождении Учебной практики (ознакомительной практики) в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Количество экземпляров
1. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / А.С. Романов [и др.]. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 287 с. — Режим доступа https://www.iprbookshop.ru/4165 , по паролю. - ЭБС «IPRbooks».	ЭБС «IPRbooks» https://www.iprbookshop.ru/4165 . Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адресов НХТИ.
2. Сагдеева, Г.С. Технологическое оборудование хлебопекарного производства: учебное пособие .Ч.1./ Г.С.Сагдеева, С.В. Борисова, Н.У. Мухаметчина. - СПб.: Своё издательство, 2020. - 84 с	5 экз. в библ. отд. УНИЦ НХТИ 4 экз. на каф. БТ
3. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие / С. В. Борисова, З. Ш. Мингалеева, Т. А. Ямашев [и др.]. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 148 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258729 , по паролю. - ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255910 . Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адресов НХТИ

8.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
1. Магомедов, Г. О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли: (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 76 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255910 , по паролю. - ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255910 . Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адресов НХТИ.

<p>2. Медведев, П. В. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие / П. В. Медведев, Т. А. Бахитов, В. А. Федотов. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2016. - 105 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/78821.html, по паролю. - ЭБС «IPR BOOKS».</p>	<p>ЭБС «IPR BOOKS» http://www.iprbookshop.ru/78821.html. Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адресов НХТИ.</p>
--	--

8.3. Электронные источники информации

При прохождении Учебной практики (ознакомительной практики) использование электронных источников информации:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн»: Режим доступа: <https://biblioclub.ru>.
2. ЭБС «IPR BOOKS»: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>.

8.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.

Базы данных:

1. Scopus. Доступ свободный: www.scopus.com.
2. Web of Science. Доступ свободный: apps.webofknowledge.com.

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «ГАРАНТ». Доступ свободный: www.garant.ru
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Доступ свободный: www.consultant.ru

В качестве дополнительных источников информации могут также использоваться публикации в периодических изданиях из приведенного ниже списка:

1. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
2. Известия вузов. Пищевая технология. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
3. Пищевая промышленность. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
4. Хлебопечение России. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
5. Кондитерское производство. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
6. Индустрия напитков. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
7. Вопросы питания. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
8. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
9. Хлебопродукты. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
10. Масложировая промышленность. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
11. Производство спирта и ликероводочных изделий. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
12. Пиво и напитки. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
13. Зерно и зернопродукты. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
14. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – Доступ

свободный: <http://elibrary.ru>.

15. Техника и технология пищевых производств. Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

16. Пищевая наука и технология. Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

17. Пищевая промышленность: наука и технологии. Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

Общим требованием к учебно-методическому и информационному обеспечению является доступность обучающимся в достаточном количестве современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

Согласовано:

Зав. отделом
по библиотечному
обслуживанию



Тарасова В.Я.

9. Материально-техническое обеспечение практики

Цеха и лаборатории профильных производственных предприятий предоставляют материально-техническое обеспечения для проведения практики в соответствии с договором.

Учебные лаборатории кафедры Биотехнологии, которые оснащены необходимым оборудованием:

1. Мешалка магнитная ПЭ-6100
2. Микроскоп биол. Микмед-1
3. Нитратомер
4. Облучатель ОБН-150
5. Эл. Плитка
6. Анализатор вл. Элекс
7. Ап-т КФК-2М
8. Баня водяная многоместная ПЭ-4300
9. Весы НР-200
10. Дистиллятор Д-4
11. Рефрактометр
12. СЭШ-3М
13. Стерилизатор паровой СПВА-75-1-НН
14. Термостат ТС 80
15. рН-метр-милливольтметр рН-410
16. Микроскоп бинокулярный МИКМЕД-1 в2-20
17. Холодильник Норд
18. Центрифуга ОПН-8
19. Шкаф ШСС-80
20. Шкаф вытяжной демонстрационный напольный без слива 1050x650x2200 KE CM 2.03.1137
21. Шкаф для хранения посуды ШХ-3 (Эколайн)
22. Шкаф для хранения химреактивов (ШХ-2 (Эколайн))
23. Бокс К12
24. Доска разделочная
25. Камера Горяева
26. Кофемолка
27. Лампа настольная
28. Лупа
29. Микропрепараты "Бактерии, базовый набор" (250 слайдов)
30. Микропрепараты "Животная клетка" (12 слайдов)
31. Миска
32. Ножницы
33. Пинцет
34. Прибор для определения чист. ОЧМ
35. Разновесы

36. Резиновые груши
37. Скальпель
38. Термометр
39. Часы песочные 1 мин.
40. Устройство для промывки
41. Шкаф вытяжной для хранения
42. рН-метр ЭВ-74

техническими средствами обучения:

1. Оверхэд-проектор
2. Компьютер ASUS H81 M-K Celeron G 1840 (системный блок)
3. Экран LUMIEN Master Picture LMP-1000104, 203*203см, 1:1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижнекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации

по **Б2.О.01 (У) Учебной практике (ознакомительной практике)**

19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

квалификация - бакалавр

форма обучения - очная

Нижнекамск, 2021

Составитель ФОС:

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры биотехнологии, реализующей подготовку основной образовательной программы, протокол от 22 марта 2021 г. № 7

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

Эксперт:
Руководитель ООП

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

Главный технолог
АО «Нижекамский хлебокомбинат»
(должность)


(подпись)

Л.А. Фролова
(ФИО)

Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций с указанием этапов формирования в процессе освоения дисциплины

УК 6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

УК 6.1 - Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни.

УК 6.2 - Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения.

УК 6.3 - Владеет навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни.

УК 8 – Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

УК 8.1 - Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации.

УК 8.2 - Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению.

УК 8.3 - Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

УК 9 – Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.

УК 9.1 - Знает базовые понятия дефектологии.

УК 9.2 - Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития.

УК 9.3 - Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде.

УК 11 – Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

УК 11.1 - Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности; требования законодательства в области противодействия коррупции.

УК 11.2 - Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать необоснованное вмешательство в профессиональную деятельность в целях склонения к коррупционным правонарушениям.

УК 11.3 - Владеет навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению, уважительного отношения к праву и закону.

ОПК 4 – Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.

ОПК 4.1 - Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.

ОПК 4.2 - Умеет использовать основные правила теххимического контроля для обеспечения безопасности и качества на всех этапах производственного цикла производства продуктов питания из растительного сырья.

ОПК 4.3 - Владеет методами организации технологического процесса эффективного производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и производственного контроля качества готовой продукции.

ОПК 5 – Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.

ОПК 5.1 - Знает методы анализа и оценки экономических показателей профессиональной деятельности и подходы к принятию обоснованных управленческих решений.

ОПК 5.2 - Умеет проводить расчет показателей экономической эффективности в области профессиональной деятельности.

ОПК 5.3 - Владеет методами оценки и выявления резервов повышения эффективности использования ресурсов для реализации производственных технологических процессов в профессиональной сфере деятельности.

Индикаторы достижения компетенции	Этапы формирования в процессе освоения практики	Оценочное средство
УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-9.1 УК-9.2 УК-9.3 УК-11.1 УК-11.2 УК-11.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Раздел 1 Организационный Раздел 2. Прохождение практики. Раздел 3. Отчетный.	Отчет по практике

Перечень оценочных средств по Учебной практике (ознакомительной практике)

Оценочные средства	Min, баллов	Max, баллов
---------------------------	--------------------	--------------------

	(базовый уровень)	(повышенный уровень)
Посещаемость	6	10
Отзыв (характеристика) руководителя практик	6	10
Полнота обработки студентом индивидуального задания для прохождения практики	6	10
Результаты собеседования для контроля выполнения студентом самостоятельной работы	6	10
Качество, полнота, правильность оформления отчета	12	20
Промежуточная аттестация (дифф. зачет) – защита отчета	24	40
Итого	60	100

Шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах:	Словесное выражение	Критерии оценки индикаторов достижения при форме контроля:
			зачет с оценкой
5	87 - 100	Отлично (зачтено)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если содержание практики освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий
4	74 - 86	Хорошо (зачтено)	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если содержание практики освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.
3	60 - 73	Удовлетворительно (зачтено)	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если содержание практики освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.
2	Ниже 60	Неудовлетворительно (незачтено)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному

Краткая характеристика оценочного средства

<i>№</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в ФОС</i>
1	Отчет по практике	<p>Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения учебных и производственных, НИР. Отчеты по учебным практикам могут составляться коллективно с обозначением участия каждого студента в написании отчета. Отчеты по производственным и НИР готовятся индивидуально.</p> <p>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 образовательный процесс.</p>	Структура отчета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*Факультет технологический
Кафедра биотехнологии*

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Примерный перечень вопросов при защите отчета по Учебной практике (ознакомительной практике)

1. История возникновения предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.

2 Структура управления предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья.

3 Ассортимент выпускаемой продукции.

Критерии оценки.

В ходе освоения **Учебной практики (ознакомительной практики)**

в 1/1 семестре студенту необходимо подготовить отчет по практике в форме теоретического анализа определенной темы по заданной проблематике и оформить наглядный материал в виде пояснительной записки.

При подготовке отчета студент должен выполнить следующие виды работ:

Виды работ	Минимальный балл	Максимальный балл
Своевременность предоставления материала	3,6	6
Формулировка и обоснование цели исследования или решаемой проблемы	3,6	6
Наличие наглядного иллюстрирующего материала (графики, таблицы, схемы, рисунки и т.д.)	3,6	6
Наличие практических примеров, выводов, их соответствие поставленной задаче	3,6	6
Качество изложения материала	3,6	6
Ответ на три проблемных вопроса по тематике работы	6	10
ИТОГО:	24	40

Выступление с докладом и пояснительная записка максимально оцениваются в 40 баллов при следующих условиях:

- а) своевременно предоставлены материалы (6 баллов);
- б) даны четкая формулировка и обоснование цели исследования или решаемой проблемы (6 баллов);
- в) есть качественный наглядный иллюстрирующий материал (графики, таблицы, схемы, рисунки и т.д.) (6 баллов);
- г) выдержан лаконизм изложения и приведены практические примеры, а также соблюдена четкость обобщений, выводов, их соответствие поставленной задаче (6 баллов);
- д) выдержана последовательность, логичность и ясность изложения (не допускается чтение доклада) (6 баллов);
- е) даны ответы на три проблемных вопроса по тематике работы (10 баллов).

Студенту присваивается превосходный уровень освоения компетенции, если соблюдены пункты а-е (от 35 до 40 баллов).

Присваивается продвинутый уровень освоения компетенции студенту, если соблюдаются пункты а-г, е (от 29 до 35 баллов).

Присваивается пороговый уровень освоения компетенции студенту, если соблюдаются пункты а-в, е (от 24 до 29 баллов).

Не освоен пороговый уровень студентом в случае, если не соблюдаются пункты а-е (менее 24 баллов).

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

_____ (название факультета)

Кафедра _____

Срок практики _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА _____ ПРАКТИКУ

Студента _____
(Ф.И.О.)

Тема _____

Зав. каф. _____ (_____)
подпись (Ф.И.О.)

Задание принял _____ (_____)
подпись (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от организации

Ф.И.О., должность, организация, подпись

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

_____ (название факультета)

Кафедра _____

ОТЧЕТ

по _____ 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)

Нижекамск _____ г

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

ДНЕВНИК

ПО _____ ПРАКТИКЕ

Студента _____
(название института, факультета)

специальности _____ группы _____

(Ф.И.О.)

Нижекамск _____ г.

УЧЕТ РАБОТЫ СТУДЕНТА

ДАТА	ВРЕМЯ	КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

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

_____ (Ф.И.О., должность)

Подпись _____

М.П.

Дата _____

Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

П У Т Е В К А
на _____ 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. Выбыл с практики _____ 20__ г.
М.П. _____ 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)