

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.В. Елизаров

«17» _____ 2016 г

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Н.И. Никифорова

«16» _____ 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по Б2.П.1 «Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))»

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Факультет механический

Кафедра-разработчик рабочей программы техники и физики низких температур

Курс, семестр 4, 8

Кол-во недель, з.е. 2, 3

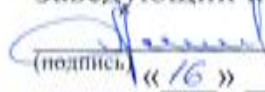
Нижекамск, 2016 г.

Рабочая программа практики составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» от 12.03.2015 г. №211, на основании утвержденного учебного плана от 18.02.2016 г №2.

УТВЕРЖДЕНО

на заседании выпускающей кафедры ТФНТ
«16» 05 2016 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой ТФНТ

 А.А. Сагдеев
(подпись) «16» 05 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО

на заседании обеспечивающей кафедры ТФНТ

«16» 05 2016 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой ТФНТ

 А.А. Сагдеев
(подпись) «16» 05 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО

на заседании методической комиссии факультета

«14» 05 2016 г., протокол № 9

Председатель методической комиссии механического факультета

 А.А. Сагдеев
(подпись) «14» 05 2016 г.

Разработчик программы:

доцент кафедры ТФНТ НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
(должность)


(подпись)

Мухаметчина Н.У.
(Ф.И.О)

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Производственная практика предусмотрена учебным планом по направлению 19.03.02 от 18.02.2016 №2, так же с учетом рекомендации ООП ВО, разработанных на основе ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» от 12.03.2015 г. №211.

Производственная практика является стационарной практикой. Производственная практика проводится на предприятиях города Нижнекамска: Нижнекамский химико-технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «КНИТУ» (кафедра ТФНТ), «Нижнекамский хлебокомбинат», Управление общественного питания «Нефтехим» ПАО «Нижнекамскнефтехим». Место проведения практики определяется в зависимости от индивидуального задания студента на практику.

Практика проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида.

Целями производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) являются:

- формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности;
- совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке растительного сырья.

Основными задачами производственной практики являются:

- сбор необходимых материалов для подготовки и написания отчета;
- овладение методами исследования и проведения экспериментальных работ;
- овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
- изучение требований к оформлению нормативной, научно-технической документации.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения производственной практики бакалавр по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профилю подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий должен обладать следующими компетенциями:

1) общекультурными:

- (ОК-5) способностью к самоорганизации и самообразованию.

2) общепрофессиональными:

- (ОПК-1) способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- (ОПК-2) способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

3) профессиональными:

- (ПК-6) способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;
- (ПК-12) способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- (ПК-18) способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

3. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б.2 Блок практика, Б2.П Производственная практика.

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

- Б2.П.2 Преддипломная практика;
- Б3 Государственная итоговая аттестация.

4. Время проведения производственной практики

Производственная практика проходит на 4 курсе с 8 апреля по 21 апреля (2 недели). Общая трудоемкость составляет 3 зачетных единицы (108 академических часов).

5. Содержание практики

Каждый студент перед началом практики получает у руководителя практики от института индивидуальное задание, зависящее от базы прохождения практики. Оформив пропуск и прослушав необходимый инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, о прохождении которого должна быть запись в журнале, студент – практикант подчиняется действующему внутреннему распорядку предприятия. Во время прохождения практики студенты могут определяться на рабочие места в отделы предприятия. Приказом по предприятию назначаются руководители практики от предприятия из числа квалифицированных специалистов.

В первые 1-2 дня практики для студентов организуются экскурсии по основным и вспомогательным цехам предприятия, имеющие целью ознакомиться с производством предприятия и его структурой.

Производственная практика включает следующие этапы:

I подготовительный этап

- а) обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием;
- б) ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности;
- в) инструктаж по технике безопасности; ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия; составление с руководителем практики календарного плана графика.

II экспериментальный этап

- а) ознакомление с:

- характеристикой сырьевой зоны; видами сырья; правилами приемки и контроля качества сырья; требованиями к составу и качеству сырья; нормативными документами, регламентирующими эти требования;
- первичной обработкой сырья: типами и марками оборудования для приемки, измерения массы; организацией производства готовой продукции;
- технологическими схемами производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой.

III основной этап

- а) организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции;
- б) изучение лабораторной документации.

IV заключительный этап

- а) сбор выходных данных литературных источников;
- б) заполнение дневника практики;

в) оформление собранных материалов в виде отчета по практике.

6. Формы отчетности по производственной практике

По итогам прохождения производственной практики обучающийся подготавливает и представляет на кафедру ТФНТ следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на производственную практику (Приложение №1);
- отчет по производственной практике (срок сдачи 21 апреля);

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями действующего нормативного документа: ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4 с одной стороны, без рамки. Число строк на странице должно составлять 29 ± 1 , размер шрифта - 14. Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое - 30 мм; правое - 20 мм; верхнее - 20 мм; нижнее - не менее 20 мм. Объем отчета без приложений должен включать 15-20 страниц печатного текста.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера. Номер страницы проставляют арабскими цифрами внизу в центре без точки в конце. На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию (Приложение №2). Страница «Содержание» не нумеруется.

В отчете должны быть таблицы, которые применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблица должна быть снабжена заголовком, который располагается над таблицей. Заголовок пишется с прописной буквы без точки в конце, в единственном числе. Подчеркивать заголовок не допускается. Таблицы имеют сквозную нумерацию, знак «№» перед цифрой не ставится, номер таблицы пишется в правом верхнем углу над заголовком таблицы (например, Таблица 1). Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу с указанием - Продолжение таблицы 1.

Иллюстрации - графики, диаграммы, фотографии называются в отчете рисунками. Каждая иллюстрация должна иметь наименование (например, Рис. 1. Схема производственной линии).

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначение приложения (например, Рисунок А.1).

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте отчета на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в отчете. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. Например, «Приложение А». Приложения должны иметь общую с остальной частью отчета сквозную нумерацию страниц.

При ссылках на нормативные документы указывают только обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания нормативного документа в списке использованных источников. Ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках.

Сведения об источниках использованной литературы следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте отчета и нумеровать арабскими цифрами

[например, 1].

- дневник по производственной практике (Приложение № 3) (срок сдачи 21 апреля);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4).

7. Промежуточная аттестация обучающихся по производственной практике

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом и аттестуется преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации 21 апреля.

Защита отчета по практике осуществляется в соответствии со временем назначенным руководителем практики. Защита проходит в форме собеседования, в ходе которой студенты должны показать знания по объекту, где проходила практика.

Форма аттестации письменно-устная. Руководитель практики выясняет уровень знаний методом вопросов и ответов. Делает анализ содержания отчета.

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 74 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 73 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

Основные источники информации	Кол-во экз.
Рыжков И.Б. Экспериментальные методы исследования и изобретательства [Электронный ресурс]: учебное пособие.- СПб.: Лань, 2012.- 223 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=2775 , по паролю.- ЭБС «Лань»	1 (безлимитный доступ к ЭБС «Лань» после регистрации с IP-адреса НХТИ)
Методы и средства научных исследований: Учебник/ А.А.Пижурин, А.А.Пижурин (мл.), В.Е.Пятков - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 264 с. –Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502713 , по паролю.- ЭБС «Znanium»	1 (безлимитный доступ к ЭБС «Znanium» после регистрации с IP-адреса НХТИ)
Экспериментальные методы исследования: Учебное пособие для бакалавров / М.Ф. Шкляр. - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2012. - 244 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=340857 , по паролю.- ЭБС «Znanium»	1 (безлимитный доступ к ЭБС «Znanium» после регистрации с IP-адреса НХТИ)
Экспериментальные методы исследования (Общий курс): Учебное пособие / В.В. Космин. - 2-е изд. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2014. -214 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=487325 , по паролю.- ЭБС «Znanium»	1 (безлимитный доступ к ЭБС «Znanium» после регистрации с IP-адреса НХТИ)

Методология научного исследования: Учебник / А.О. Овчаров, Т.Н. Овчарова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=427047 , по паролю.- ЭБС «Znanium»	1 (безлимитный доступ к ЭБС «Znanium» после регистрации с IP-адреса НХТИ)
--	---

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
Шкурятник В.Л. Измерения в физическом эксперименте: Учебник для вузов. – М.: Горная книга, 2006. - 325с. Режим доступа: http://www.knigafund.ru/books/170507 , по паролю.- ЭБС «Книгафонд»	1 (безлимитный доступ к ЭБС «Книгафонд» после регистрации с IP-адреса НХТИ)
Статистические методы обработки экспериментальных данных с использованием пакета MathCad: Учебное пособие/ Ф.И.Карманов, В.А.Острейковский – М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 208 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508241 , по паролю.- ЭБС «Znanium»	1 (безлимитный доступ к ЭБС «Znanium» после регистрации с IP-адреса НХТИ)
Рузавин Г. И. Методология научного познания [Электронный ресурс] : Учеб. пособие для вузов / Г. И. Рузавин. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 287 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=392013 , по паролю.- ЭБС «Znanium»	1 (безлимитный доступ к ЭБС «Znanium» после регистрации с IP-адреса НХТИ)
Экспериментальные методы исследования / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина и др. - М.: Форум, 2009. - 272 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=175340 , по паролю.- ЭБС «Znanium»	1 (безлимитный доступ к ЭБС «Znanium» после регистрации с IP-адреса НХТИ)

Электронные источники информации	
Федеральный портал «Российское образование» http://www.edu.ru/	Открытый Интернет-ресурс, свободный безлимитный доступ.
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/	Открытый Интернет-ресурс, свободный безлимитный доступ.
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru/	Открытый Интернет-ресурс, свободный безлимитный доступ.
Научная электронная библиотека elibrary.ru	Открытый Интернет-ресурс, свободный безлимитный доступ.

Согласовано:

Зав. отделом
по библиотечному
обслуживанию



Балашова М.В.

9. Материально-техническое обеспечение практики

Производственная практика проводится на базе лабораторий кафедры ТФНТ и предприятий города («Нижекамский хлебокомбинат», Управление общественного питания «Нефтехим» ПАО «Нижекамскнефтехим»), имеющих необходимую материально-техническую базу и оборудование, оснащенных измерительными и вычислительными комплексами, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а

также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

На кафедре ТФНТ имеются следующие лаборатории:

№ кабинета, название	Перечень основного оборудования в учебных кабинетах	Общая площадь Б, м ²	Кол-во посадочных мест
«А» корпус, 423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, пр. Строителей, д.47			
203 Компьютерный класс	Монитор – 12 шт., системный блок – 12 шт., проектор Mitsubishi XD420U – 1 шт., рулонный настенный экран – 1 шт., ноутбук – 1 шт. с выходом в «Интернет»	82,2	40
203 Кабинет для самостоятельной работы студентов, групповых и индивидуальных консультаций	Switch Ethermet, D-Link DGS-1024A – 1 шт. Стул стандартный 24 шт., лавка – 12 шт., стол ученический – 13 шт., стол компьютерный – 16 шт., шкаф -1 шт., доска меловая 3-х секционная – 1 шт. Программное обеспечение: Windows 7, MicrosoftOffice 2007, Антивирус Касперского		
«Б» корпус, 423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, ул. Студенческая, д. 11б			
310Б Лаборатория биологии и микробиологии	Стерилизатор паровой вертикальный автоматический СПВА-75-1-НН -1шт. Термостат воздушный ТСВЛ-80 – 1 шт. шкаф сушильный стерилизационный ШСС-80п -1 шт. Баня лабораторная водяная многоместная ПЭ-4300 -1 шт. Весы электронные аналитические HR-200 -1шт. Колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2МП -1шт. Прибор Валента ВЦ-1 -1 шт. Холодильник NORD – 1 шт. Микроскоп биол. «Микмед-1» - 6 шт. Анализатор влажности «Элекс-7» - 1 шт. Кухонный комбайн МК-8710Р – 1 шт. Автоматическая хлебопечь Panasonic SD-2501 – 1 шт. Измеритель деформации клейковины ИДК-3М – 1 шт. Вытяжной шкаф (ДхШхВ-1200х760х2200) - 3 шт. Вытяжной шкаф (ДхШхВ-1000х640х2110) - 1 шт. Скамья - 7 шт.; стул стандартный – 7 шт., стол – 9 шт., лабораторный стол – 1 шт., эл. стола Д с полкой - 6 шт., эл. стола Х с полкой -1 шт., стол лабор. Прист - 2 шт., стол для взвешивания – 2 шт., приставной стол – 1 шт., шкаф книжный - 1 шт., доска ученическая – 1 шт. Устройство для промывки – 1 шт.; Тумба с лаборатор. раковиной – 1 шт. Сейф железный – 2 шт. Принтер Canon -1шт., процессор МЭЛТ – 1 шт., монитор Samsung – 1 шт. Набор учебно-наглядных пособий: Демонстрационный материал (плакаты) -10 шт. Программное обеспечение: Windows XP , Microsoft Microsoft Office, Антивирус Касперского	61,7	15
313Б Лаборатория пищевой химии	Аквадистилятор ДЭ-4-2М 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М - 1шт. Центрифуга ОПН-8 – 1 шт. Шкаф сушильный электрический СЭШ-3М -1шт. Вытяжной шкаф – 1 шт. Лабораторный стол (ДхШхВ- 1500х700х800) – 1 шт. Шкаф для хранения хим. реактивов ШХ-2 – 1 шт. Стулья стандартные - 13 шт., стол – 7 шт., стол – 1 шт., шкаф книжный - 1 шт., доска ученическая – 1 шт. Набор учебно-наглядных пособий: демонстрационный материал (плакаты) - 2 шт.	26,3	12

Так же производственная практика проходит на базовых предприятиях города (ОАО «Нижнекамский хлебокомбинат», Управление общественного питания ПАО «Нижнекамскнефтехим»). Базовые предприятия для студентов должны отвечать требованиям направления и содержанию практики; иметь необходимую отраслевую принадлежность и виды производственной деятельности, предусмотренные программой. Договоры с предприятиями - базами практики должны быть заключены на календарный год к началу учебного года. Студенты прикрепляются к базе практики, с которой заключен долгосрочный договор, централизованно.

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.В. Елизаров

2016 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Н.И. Никифорова

« 16 » 2016 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации

Б2.П.1 «Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))»

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

квалификация бакалавр

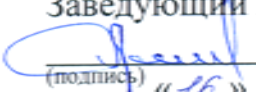
форма обучения очная

Нижекамск, 2016

УТВЕРЖДЕНО

на заседании выпускающей кафедры ТФНТ
«16» 05 2016 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой ТФНТ

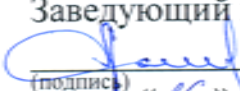
 А.А. Сагдеев
(подпись) «16» 05 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО

на заседании обеспечивающей кафедры ТФНТ

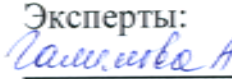
«16» 05 2016 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой ТФНТ

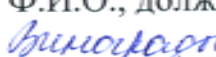
 А.А. Сагдеев
(подпись) «16» 05 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:

Эксперты:

 Галимова А.Т., доц. каф. ТФНТ НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ» 

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

 Виноградов Н.Р., зав. технолог. ОФ, Казанский национальный исследовательский университет

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

СОСТАВИТЕЛЬ:

Мухаметчина Н.У., доцент кафедры ТФНТ НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ» 

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

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Этапы формирования компетенции	Формируемые компетенции	Содержание компетенции	Оценочные средства
I подготовительный этап	ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию.	<i>Отчет по практике, тест, собеседование</i>
II экспериментальный этап IV заключительный этап	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.	
III основной этап	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
III основной этап IV заключительный этап	ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;	
I подготовительный этап	ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	
IV заключительный этап	ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	

Перечень оценочных средств

№	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Отчет по практике	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. Цель отчета – осознать и зафиксировать	Структура отчета

		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.	
2	Решение тестов	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект тестов
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.	Вопросы по темам практики

Министерство образования и науки Российской Федерации

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

*Факультет механический
Кафедра техники и физики низких температур*

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Семестр: 8

Зав.кафедрой  УТВЕРЖДАЮ
А.А. Сагдеев

«16» мая 2016 г.

Общие правила оформления отчета

по Б2.П1 «Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))»

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями действующего нормативного документа: ГОСТ 7.32-2001. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Отчет по производственной практике должен иметь следующую структуру:

- введение;
- характеристика сырья и готовых изделий;
- описание технологической схемы производства;
- характеристика комплексов оборудования;
- условия хранения; заключение;
- список использованной литературы.

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4 с одной стороны, без рамки. Число строк на странице должно составлять 29 ± 1 , размер шрифта - 14. Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое - 30 мм; правое - 20 мм; верхнее - 20 мм; нижнее - не менее 20 мм. Объем отчета без приложений должен включать 15-20 страниц печатного текста.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера. Номер страницы проставляют арабскими цифрами внизу в центре без точки в конце. На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию (Приложение №2). Страница «Содержание» не нумеруется.

В отчете должны быть таблицы, которые применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблица должна быть снабжена заголовком, который располагается над таблицей. Заголовок пишется с прописной буквы без точки в конце, в единственном числе. Подчеркивать заголовок не допускается. Таблицы имеют сквозную нумерацию, знак «№» перед цифрой не ставится, номер таблицы пишется в правом верхнем углу над заголовком таблицы (например, Таблица 1). Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу с указанием - Продолжение таблицы 1.

Иллюстрации - графики, диаграммы, фотографии называются в отчете рисунками. Каждая иллюстрация должна иметь наименование (например, Рис. 1. Схема производственной линии).

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначение приложения (например, Рисунок А.1).

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте отчета на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в отчете. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. Например, «Приложение А». Приложения должны иметь общую с остальной частью отчета сквозную нумерацию страниц.

При ссылках на нормативные документы указывают только обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания нормативного документа в списке использованных источников. Ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках.

Сведения об источниках использованной литературы следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте отчета и нумеровать арабскими цифрами [например, 1].

Критерии оценки отчетов:

- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- правильность и полнота использования источников;
- оформление отчета.

40 баллов - присутствие всех вышеуказанных требований; знание изложенного материала, умение грамотно и аргументировано изложить проблемы; умение анализировать фактический материал, свободно беседовать по любому пункту отчета, отвечать на поставленные вопросы.

30 баллов - мелкие замечания по оформлению; незначительные трудности по одному из вышеперечисленных требований.

20 баллов - тема раскрыта недостаточно полно; неполный список литературы и источников; затруднения в изложении материала.

Составитель


(подпись)

Н.У. Мухаметчина

«16» мая 2016 г.

Министерство образования и науки Российской Федерации

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

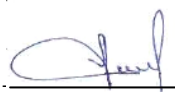
Факультет механический

Кафедра техники и физики низких температур

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Семестр: 8

Зав.кафедрой  УТВЕРЖДАЮ
А.А. Сагдеев

«16 » мая 2016 г.

Комплект тестов по

Б2.П1 Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))

1. Какие из показателей качества пшеничной муки определяют сорт муки
 - а) влажность, кислотность
 - б) автолитическая активность, содержание сырой клейковины, зольность
 - в) цвет, зольность, кислотность
 - г) цвет, зольность, влажность
2. Какие вещества формируют твердую, жидкую и газообразную фазы теста
 - а) твердую: набухшие нерастворимые белки, гемицеллюлоза; жидкую: вода, минеральные соли, витамины; газообразную: ПАВы, частицы воздуха
 - б) твердую: целлюлоза, гемицеллюлозы; жидкую: водорастворимые белки, слизи, вода, сахара; газообразную: частицы воздуха, диоксид углерода
 - в) твердую: зерна крахмала, набухшие нерастворимые белки, целлюлоза, гемицеллюлозы; жидкую: вода, сахара, водорастворимые белки, минеральные соли, пептизированные белки, слизи; газообразную: частицы воздуха, диоксид углерода
 - г) твердую: зерна крахмала, набухшие нерастворимые белки; жидкую: вода, сахара, водорастворимые белки; газообразную: частицы воздуха, диоксид углерода
3. По каким показателям осуществляется контроль готовности теста?
 - а) органолептические, физико-химические
 - б) состояние поверхности, цвет, запах, вкус, степень подъема, консистенция, степень сухости на ощупь, однородность массы; кислотность, подъемная сила, массовая доля спирта.
 - в) кислотность, подъемная сила, массовая доля спирта
 - г) состояние поверхности, цвет, запах, вкус, степень подъема, консистенция, степень сухости на ощупь, однородность массы
4. Сахарный песок состоит из:
 - а) глюкозы
 - б) сахарозы
 - в) мальтозы

г) глюкозы + фруктозы

5. Патока состоит из:

- а) крахмала
- б) декстринов
- в) сахарозы
- г) мальтозы
- д) глюкозы
- е) фруктозы

6. Для консервирования пюре разрешены консерванты:

- а) бензойная кислота
- б) серная кислота
- в) сернистая кислота
- г) аскорбиновая кислота
- д) сорбиновая кислот

7. Орехи ценятся за высокое содержание:

- а) белков
- б) жиров
- в) углеводов
- г) витаминов

8. Яичный белок является:

- а) пенообразователь
- б) эмульгатор
- в) студнеобразователь

9. Натуральные жидкие жиры – это:

- а) какао-масло
- б) подсолнечное масло
- в) кондитерский жир
- г) хлопковое масло
- д) кокосовое масло

10. Разрыхлители, используемые при производстве мучных кондитерских изделий:

- а) сода
- б) соль
- в) аммоний
- г) уксус
- д) дрожжи

11. Какие Вы знаете студнеобразователи:

- а) пюре
- б) пектин
- в) крахмал
- г) агар

12. В кондитерском производстве для придания изделиям кислого вкуса используются кислоты:

- а) молочная
- б) уксусная
- в) лимонная
- г) соляная

13. К натуральным ароматизаторам относятся:

- а) пряности
- б) вина
- в) ванилин
- г) эфирные масла
- д) ароматизаторы, идентичные натуральным

14. Краситель тартразин имеет цвет:

- а) желтый
- б) красный
- в) синий

15. Для снижения вязкости шоколадных масс используют:

- а) какао-масло
- б) лецитин
- в) ароматизаторы
- г) спирт

16. Сахарное поседение происходит из-за:

- а) неправильного процесса темперирования шоколада
- б) несоблюдения температурных режимов в охлаждающем шкафу
- в) несоблюдения температурных режимов в помещении после выхода шоколада из охлаждающего шкафа

17. Меланоидины – это продукты соединения:

- а) сахарозы с патокой
- б) моносахаров с аминокислотами белков
- в) сахарозы с кислотами фруктовых заготовок

18. Ликерные массы бывают:

- а) сахарные
- б) винные
- в) молочные
- г) фруктовые
- д) кокосовые

19. Повышенное содержание редуцирующих веществ в мармеладе приводит к его:

- а) увлажнению
- б) засыханию
- в) засахариванию

20. Какие соединения относят к пищевым добавкам

- а) микроэлементы
- б) витамины
- в) вещества не повышающие пищевую ценность

21. Какие улучшители окислительного действия Вы знаете

- а) водород
- б) углекислый аммоний
- в) броматы, иодаты калия, перекись кальция, персульфаты, аскорбиновая кислота, кислород

22. Какие улучшители восстановительного действия Вы знаете

- а) водород

- б) углекислый аммоний
- в) броматы, иодаты калия, перекись кальция, персульфаты, аскорбиновая кислота, кислород
- г) цистеин, глутатион, тиосульфат натрия, ферментные препараты протеолитического действия, деструктурированная сухая пшеничная клейковина

23. Классификация ПАВ по ионогенности

- а) неионогенные
- б) анионные
- в) амфолитные

24. Свойства ПАВ

- а) укрепляют структурно-механические свойства теста
- б) проявляют улучшающее действие при механической обработке теста, брожении, формовании тестовых заготовок, а также при расстойке
- в) ослабляют структурно-механические свойства теста

25. Какие Вы знаете сладкие спирты используемые как сахарозаменители

- а) сорбит, ксилит, мальтит, лактит, манит
- б) этиловый спирт, метиловый спирт
- в) сахароза, галактоза, глюкоза

26. Антикристаллизаторы, используемые в производстве карамели.

- а) только инвертный сироп;
- б) только патока;
- в) глюкозная высокоосахаренная патока;
- г) низкоосахаренная патока и инвертный сироп.

27. Стандартное содержание сухих веществ в карамельной массе должно быть.

- а) 84-86%;
- б) 86-88%;
- в) 88-90%;
- г) 90-92%.

29. Назовите цель определения в карамельных полуфабрикатах и готовой карамели редуцирующих веществ.

- а) оказывают влияние на органолептические показатели качества карамельных полуфабрикатов и готовой карамели;
- б) оказывают влияние на гарантийный срок хранения карамели;
- в) оказывают влияние на растекаемость карамельной массы;
- г) оказывают влияние на нарастание кислотности карамели.

30. Структура сахара-песка в помадных конфетах.

- а) аморфная;
- б) студнеобразная;
- в) микрокристаллическая;
- г) пенообразная.

31. Назовите причину, по которой формование помадной конфетной массы проводят в кукурузный крахмал.

- а) крахмал образует защитную оболочку на поверхности помадной конфеты;
- б) крахмал предотвращает высыхание помадных конфет при хранении;
- в) крахмал снижает влажность помадных конфет;
- г) крахмал цементирует помадный корпус, забирая до 1% влаги на себя.

32. Студнеобразователи, используемые в производстве желейного мармелада.

- а) пектин и фулцелларан;
- б) агар и пектин;
- в) желатин и агар;
- г) агар, агароид, пектин, фулцелларан и желатин.

33. Цель использования солей-модификаторов в технологии фруктового мармелада.

- а) предотвращают гидролиз агароида при нагревании под воздействием кислот и сохраняют его желирующую способность;
- б) сокращают продолжительность сушки мармелада;
- в) позволяют увеличить долю яблочного пюре во фруктовой смеси за счет повышения растворимости яблочного пектина;
- г) продлевают срок годности мармелада.

34. Цель внесения в рецептуры фруктового и желейного мармелада и фруктовых конфет молочной или лимонной кислоты.

- а) влияет на протекание процесса студнеобразования в отформованных изделиях;
- б) сокращает процесс формования изделий;
- в) продлевает свежесть изделий;
- г) улучшает вкус изделий.

35. Структура сахара-песка в мармеладе и фруктовых конфетах.

- а) аморфная;
- б) студнеобразная;
- в) в виде порошка в суспензии;
- г) в виде раствора и порошка в эмульсии.

36. Цель определения редуцирующих веществ в готовом мармеладе и фруктовых конфетах.

- а) редуцирующие вещества замедляют процесс высыхания мармелада и конфет;
- б) редуцирующие вещества усиливают цветность мармелада и конфет;
- в) редуцирующие вещества усиливают аромат мармелада и конфет;
- г) редуцирующие вещества отрицательно влияют на качество мармелада и конфет.

37. Отличительная особенность внешнего вида сахарного печенья от других мучных кондитерских изделий.

- а) поверхность печенья имеет сквозные проколы;
- б) печенье имеет четкий рисунок на лицевой стороне;
- в) поверхность печенья имеет рисунок и сквозные проколы;
- г) на поверхности печенья отсутствуют рисунок и сквозные проколы.

38. Чтобы получить сахарное тесто по реологическим свойствам пластично-вязким необходимо при его замесе внести:

- а) большое количество сахара, жира и меланжа;
- б) небольшое количество сахара и жира;
- в) большое количество жира и меланжа;
- г) большое количество сахара и жира.

39. Физико-химические показатели качества, контролируемые в сахарном печенье.

- а) влажность, намокаемость, щелочность;
- б) влажность, намокаемость, кислотность;
- в) влажность, намокаемость;

г) влажность, щелочность.

40. Виды сырья, используемые при замесе сырцового пряничного теста с целью повышения срока годности готовых пряников.

- а) мед, ржаная мука, инвертный сироп, ферментные препараты, фруктово-ягодные порошки;
- б) ржаная мука, инвертный сироп, фруктово-ягодные порошки;
- в) мед, ржаная мука, ферментные препараты, фруктово-ягодные порошки;
- г) мед, ржаная мука, инвертный сироп, ферментные препараты.

41. Причина, по которой в производстве сахарного печенья и сырцовых пряников в качестве разрыхлителя не используют дрожжи.

- а) внесение в сахарное и пряничное тесто большого количества сахара вызывает плазмолиз дрожжевых клеток;
- б) внесение в сахарное и пряничное тесто большого количества жира вызывает плазмолиз дрожжевых клеток;
- в) внесение в сахарное и пряничное тесто большого количества сахара и жира не вызывает плазмолиз дрожжевых клеток;
- г) внесение в сахарное и пряничное тесто большого количества сахара и жира вызывает плазмолиз дрожжевых клеток.

42. Пряники глазируют сахарным сиропом с целью...

- а) улучшения внешнего вида пряников;
- б) улучшения органолептических свойств пряников;
- в) улучшения физико-химических свойств пряников;
- г) улучшения внешнего вида и продления свежести пряников в течение гарантийного срока хранения.

43. Продукты распада моносахаридов, повышающие гигроскопичность и цветность карамельного сиропа.

- а) ангидриды;
- б) оксиметилфурфурол и красящие (гуминовые вещества);
- в) муравьиная кислота;
- г) левулиновая кислота.

44. Факторы, приводящие к накоплению вторичных и конечных продуктов распада сахаров и ухудшению качества карамели.

- а) длительность и температура уваривания;
- б) рецептура и концентрация сухих веществ;
- в) концентрация сухих веществ и конструкция оборудования;
- г) конструкция и марка оборудования.

45. Температура карамельной массы после охлаждения на охлаждающей машине КОМ-2.

- а) 100 °С;
- б) 85-90 °С;
- в) 70-75 °С;
- г) 70-65 °С.

46. Сырье необходимое для приготовления ириса.

- а) сахар-песок, карамельная патока, пектин, маргарин;
- б) сахар-песок, карамельная патока, молоко, маргарин, эссенция;
- в) карамельная патока; молоко, фруктово-ягодное пюре, эссенция
- г) какао масло, сахар-песок, карамельная патока, молоко.

47. Кондитерские изделия, в которых сахар находится в виде микрокристаллов.

- а) помадные корпуса конфет;
- б) карамель;
- в) аморфный ирис;
- г) халва.

48. Сырье, вносимое в кристаллизатор, с целью получения микрокристаллической структуры в технологии тираженного ириса.

- а) ирисные возвратные отходы;
- б) сахарная пудра или сахар-песок;
- в) ирисные возвратные отходы или сахарная пудра или сахар-песок;
- г) ирисные возвратные отходы или сахарная пудра или помада.

49. Свойства, которые придает парафин драже.

- а) блеск;
- б) водонепроницаемость;
- в) гладкость;
- г) шероховатость.

50. Корпуса драже относящиеся к твердо-корпусным.

- а) помадные;
- б) карамельные;
- в) фруктовые;
- г) ликерные.

51. Рецепттура карамельной массы для халвы (соотношение сахара-песка и карамельной патоки).

- а) 100:50;
- б) 100:100;
- в) 100:125;
- г) 100:200.

52. Пенообразователи в производстве халвы.

- а) экстракт мыльного корня;
- б) экстракт солодкового корня;
- в) экстракт лакричного корня;
- г) белок куриного яйца.

53. Улучшители реологических свойств теста в технологии галет и крекера.

- а) сульфитированное яблочное пюре;
- б) пиросульфит натрия;
- в) комплексные ферментные препараты (амилоризин П10х);
- г) дрожжи.

54. Мука по «силе» клейковины, используемая в технологии заварных пирожных.

- а) средняя;
- б) сильная;
- в) очень сильная;
- г) слабая.

55. Требования к качеству муки по «силе» клейковины для получения затяжного печенья.

- а) слабая;

- б) средняя;
- в) сильная;
- г) очень сильная.

56. Способ разрыхления пряничного теста.

- а) химический;
- б) биохимический;
- в) физический;
- г) химический и биохимический одновременно.

57. Рецептурные ингредиенты, повышающие пластичность теста.

- а) молочные продукты;
- б) сахар-песок, жиры;
- в) яйцепродукты;
- г) масляные культуры.

58. Влажность вафельного теста.

- а) 58 – 65%;
- б) 42 – 44%;
- в) 22-28%;
- г) 13,5-17,5%.

59. Выпеченный полуфабрикат, в котором при выпечке образуется внутренняя полость.

- а) бисквитный;
- б) заварной;
- в) воздушный;
- г) песочный.

60. Продукты распада моносахаридов, при изготовлении карамельного сиропа обладающие антикристаллизационными свойствами.

- а) ангидриды и продукты конденсации (реверсии);
- б) муравьиная и левоулиновая кислоты;
- в) красящие (гуминовые вещества);
- г) оксиметилфурфурол.

61. Способ приготовления карамельного сиропа, обеспечивающий распад сахаров только до ангидридов и продуктов конденсации (реверсии).

- а) в варочном котле;
- б) в диссудоре;
- в) на агрегате ШСА-1;
- г) в змеевиковой варочной колонке.

62. Антикристаллизатор, при использовании, которого карамельная масса и карамель обладают наименьшей гигроскопичностью.

- а) карамельная патока;
- б) инвертный сироп;
- в) низкосахаренная патока;
- г) высокосахаренная патока.

63. Сахара, поступающие в карамельный сироп с сырьем или образующиеся в результате инверсии сахарозы, являются редуцирующими.

- а) сахароза и фруктоза;

- б) мальтоза;
- в) декстрины;
- г) глюкоза, мальтоза.

64. Технологическая операция, на которой происходит реакция меланоидинообразования и формируется специфический вкус, аромат, цвет ириса.

- а) приготовление рецептурной смеси;
- б) томление рецептурной смеси;
- в) уваривание рецептурной смеси;
- г) внесение маргарина в рецептурную смесь.

65. Количество жидкой фазы входящее в помаду при производстве помадных конфет.

- а) 30-40%;
- б) 40-45%;
- в) 50-55%;
- г) 60-65%.

66. Размер микрокристаллов сахарозы в помаде являющийся оптимальным.

- а) 5-10 мкм;
- б) 10-20 мкм;
- в) 30-35 мкм;
- г) 40-45 мкм.

67. Влажность, до которой уваривается мармеладная фруктовая масса, содержащая соли-модификаторы.

- а) 38-40%;
- б) 36-33%;
- в) 31-33%;
- г) 25-28%.

68. Температура начала процесса студнеобразования желейной мармеладной массы на агаре.

- а) 90°C;
- б) 70°C;
- в) 50°C;
- г) 40°C.

69. Температура студнеобразования фруктовой конфетной массы на основе преимущественно яблочного пюре и введения солей-модификаторов.

- а) 95-105°C;
- б) 65-70°C;
- в) 55-60°C;
- г) 50-40°C.

70. Изделия, имеющие какую форму называются зефиром.

- а) форму брусочка;
- б) овальную;
- в) форму отдельных половинок с рельефным рисунком на поверхности;
- г) любую форму.

71. Количество белка куриного яйца, вводимое в зефирную массу в качестве пенообразователя.

- а) 0,5-1,0%;
- б) 2,0 – 3,0%;

- в) 7,0 – 8,0%;
- г) 10,0-12,0%.

72. Студнеобразующая основа, входящая в состав заварных пастильных изделий.

- а) агаро-сахаропаточный сироп;
- б) пектин;
- в) желатин;
- г) фруктовая мармеладная масса.

73. Фактор, возрастание величины которого может вызвать коагуляцию белка, что способствует разрушению пены, при приготовлении сбивных масс.

- а) температура сбивания;
- б) доза пенообразователя;
- в) продолжительность сбивания;
- г) кислотность среды при сбивании.

74. Плотность готовой пастилы.

- а) не более 700 кг/м³;
- б) не более 500 кг/м³;
- в) не более 300 кг/м³;
- г) не менее 700 кг/м³.

75. Часть какао-бобов, из которой получают какао-продукты и шоколад.

- а) росток;
- б) какаовелла;
- в) двухсемядольное ядро;
- г) целые какао-бобы.

76. Вещества, придающие горький вкус шоколаду.

- а) белки и крахмал;
- б) масло какао;
- в) полифенолы и дубильные вещества;
- г) антоцианы.

77. Температура застывания масло какао.

- а) 20-22 °С;
- б) 28-23 °С;
- в) 33-36 °С;
- г) 42-38 °С.

78. Размер частиц допустимый в шоколадной массе.

- а) не более 5 мкм;
- б) не более 10 мкм;
- в) не более 12 мкм;
- г) не более 16 мкм.

79. Форма триглицеридов сводящая к минимуму полиморфные превращения в масло какао при хранении шоколада.

- а) γ;
- б) α;
- в) β;

80. Назовите витамины, относящиеся к группе биофлавоноидов:

- а) витамин Р (дигидроверцитин)
- б) витамин В₂ (Рибофлавин)
- в) витамин Д₃ (Кальциферол)
- г) витамин А (Ретинол ацетон)

81. Оптимальная доза пектина в условиях радиоактивного загрязнения:

- а) 15 – 16 г
- б) 17 – 18 г
- в) 20 – 21 г
- г) 10 – 12 г

82. В сочетании с чем пектины продлевают действие лекарственных препаратов, применяемых при лечении сахарного диабета:

- а) с цедрой цитрусовых
- б) с антибиотиками
- в) с пищевыми волокнами
- г) с витаминами

83. Добавки растительного происхождения и композиционные смеси используют:

- а) для снижения энергетической ценности
- б) для снижения биологической ценности
- в) для увеличения пищевых волокон
- г) для увеличения содержания белков

84. В качестве нетрадиционного сырья для приготовления диетических сырцовых пряников используют

- а) нутовую муку
- б) нутовое молоко
- в) пищевые волокна сахарной свеклы
- г) пищевые волокна какао – бобов

85. Суточная норма потребления пищевых волокон составляет:

- а) 100мкг
- б) 30мкг
- в) 150мкг
- г) 30г

86. Цитрусовый пектин в приготовлении мармеладных изделий заменяют:

- а) микрокристаллической целлюлозой
- б) белком
- в) порошком яичной скорлупы
- г) порошком сухой ламинарии

87. Вафли, обогащенные пищевыми волокнами характеризуются:

- а) повышенным содержанием белков и пониженным содержанием углеводов
- б) пониженным содержанием минеральных веществ
- в) повышенным содержанием углеводов
- г) повышенным содержанием пищевых волокон и пониженным содержанием сахара

88. Продукты переработки сои обладают следующими свойствами:

- а) антиатеросклеротическое действие
- б) снижают уровня атерогенных липидов
- в) корректируют метаболические нарушения липидного и углеводного обмена

г) способны выводить из организма человека соли тяжелых металлов

89. Из натуральных сахарозаменителей для людей, больных сахарным диабетом, используют для производства изделий:

- а) ксилит
- б) сорбит
- в) глюкозу
- г) фруктозу
- д) сахарозу

90. За счет чего достигается высокая пищевая ценность мучных кондитерских изделий на зерновой основе:

- а) минеральные вещества
- б) витамины
- в) пищевые волокна
- г) бифидобактерии

91. По микробиологическим показателям в Диетических Кондитерских Изделиях контролируют в соответствии с Сан Пин 2.3.2.1078 – 01.

- а) дрожжи
- б) патогенные микроорганизмы
- в) сычужный фермент
- г) плесени

Критерии оценки:

Ответ оценивается на 30 баллов: если правильно выполнено 88-100% работы.

Ответ оценивается на 25 баллов: если правильно выполнено 72-84% работы.

Ответ оценивается на 20 баллов: если правильно выполнено 56-68% работы.

Составитель


(подпись)

Н.У. Мухаметчина

«16» мая 2016 г.

Министерство образования и науки Российской Федерации

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

Факультет механический

Кафедра техники и физики низких температур

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Семестр: 8

Зав.кафедрой



УТВЕРЖДАЮ

А.А. Сагдеев

«16» мая 2016 г.

Вопросы по темам практики

Б2.П1 Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))

1. Основное и дополнительное сырье в технологии кондитерских изделий
2. Тароупаковочные материалы в технологии кондитерских изделий
3. Фазы производства и операции в технологии кондитерских изделий
4. Понятие простого и сложного кондитерского изделия.
5. Производство шоколада.
6. Получение какао тертого.
7. Приготовление начинок.
8. Приготовление пористого шоколада.
9. Производство какао-порошка.
10. Физико-химические основы производства мармеладных и фруктовых масс.
11. Физико-химические основы производства фруктово-ягодных начинок.
12. Производство конфет.
13. Приготовление помадных и молочных конфетных масс.
14. Приготовление фруктовых и фруктово-желейных масс.
15. Приготовление сбивных конфетных и ореховых конфетных масс.
16. Приготовление ликерных и грильяжных масс.
17. Производство мармеладно-пастильных изделий.
18. Образование кондитерских студней.
19. Производство желейного мармелада, пастилы и зефира.
20. Производство карамели.
21. Состояние кондитерской отрасли, темпы роста. Прогнозы и направления дальнейшего развития кондитерской промышленности. Душевое потребление. Нормы потребления.
22. Назовите температуры полиморфных превращений масла какао.
23. Приведите перечень ферментных препаратов, применяемых в производстве галет и крекера. Цель применения.
24. Что является причиной гигроскопичности карамели? Какие факторы влияют на гигроскопичность?
25. Какие виды помады используют в производстве помадных конфет? В чем состоит их различие?

26. Сущность подготовки кунжутного семени в производстве тахинной халвы?
27. Какие продукты разложения моносахаров относятся к первичным и вторичным и как они влияют на качество карамели?
28. Чем объясняется специфический вкус, цвет, аромат молочных конфет и ириса и от каких факторов зависит?
29. Перечислите пенообразователи, применяемые в производстве пастильных изделий и сбивных конфет. Их роль в образовании структуры.
29. Задача: Рассчитать расход сырья с учётом потерь, необходимого для получения 550 кг зефира «Абрикосовый». Влажность яблочного пюре 88,0%.
30. В чем состоит различие рецептуры фруктовой части рецептуры фруктового мармелада и фруктовых конфет?
31. Какие способы формования конфетных масс и получения корпусов применяют в кондитерском производстве? Сущность процессов образования корпусов.
32. При каких условиях производства и хранения плиточного шоколада возможно сахарное «поседение»?
33. Требования к вафельным листам в производстве вафель с фруктовыми начинками?
34. В каком состоянии находится сахароза в карамельной массе и в помаде?
35. Перечислите компоненты рецептуры ореховых конфетных масс (масса пралине, марципановая масса).
36. В чем состоит различие рецептур карамельной массы карамели и халвы? Чем это вызвано?
37. Приведите химический состав какао-бобов и сравните пищевую ценность наиболее значимых веществ.
38. Дайте обоснование необходимости подсушивания сахара-песка перед поступлением в силосы для бестарного хранения.
39. Задача: Рассчитать количество лактата натрия, необходимое для производства 2,0 т фруктового формового мармелада. Кислотность яблочного пюре 0,9% в пересчёте на яблочную кислоту.
40. Орехи, применяемые в производстве масс пралине?
41. Технологические параметры замеса вафельного теста?
42. Какую патоку, какого химического состава целесообразно использовать в производстве карамели леденцовой и с начинками?
- 43.. Укажите требования, предъявляемые к содержанию сухих веществ в яблочном пюре (концентрированном) в производстве пастилы и зефира. Чем они вызваны?
44. Виды шоколадных и кондитерских глазурей, используемых в кондитерском производстве?
45. Назовите стадии разрыхления кондитерского теста при использовании различных способов разрыхления.
46. Виды драже, вырабатываемого кондитерскими предприятиями.
47. К каким видам дисперсных систем относится какао тертое? Какими реологическими свойствами обладает и какими реологическими характеристиками оценивается?
48. Способы формования масс пралине и получения пралиновых корпусов конфет на кондитерских предприятиях России?
49. Задача: Рассчитать расход сырья, необходимого для выработки 6,4 т помадных конфет «Василёк». Содержание сухих веществ в патоке – 77,0%, в сгущённом молоке – 75,0%.
50. Перечислите рецептурные компоненты шоколадной массы.
51. Дайте обоснование реологических свойств теста для получения сахарного и затяжного печенья.
52. Каким должен быть температурный режим формования шоколадной массы и почему?
53. Какова цель использования солей – модификаторов в рецептуре фруктовых конфетных масс?

54. Какую структуру имеют сбивные корпуса конфет? Сущность процесса структурообразования?
55. Укажите способы повышения стойкости помады при хранении конфет?
56. В чем различие химического состава карамельной патоки и инвертного сиропа и их свойств?
57. Каким образом достигается, при необходимости, ослабление клейковины пшеничной муки?
58. От каких факторов зависит выход какао масла при прессовании какао тертого? В каких пределах изменяется выход какао масла в промышленности?
59. Задача: Рассчитать количество воды, необходимое при получении 4,0 т теста для вафель «Малиновые». Влажность муки составляет 14,7%, влажность теста – 63,0%.
60. Дайте объяснение механизма действия инвертного сиропа, как антикристаллизатора.
61. Отличие производства бисквита для рулета от бисквитного полуфабриката для тортов?
62. Какой должна быть температура карамельной массы и начинки при формовании, какие виды брака могут быть при нарушении этого температурного режима?
63. Приведите технологические параметры формования фруктовых конфетных масс и образования конфетных корпусов при использовании солей-модификаторов и без них?
64. Почему при изготовлении сахарного, сахаропаточного и сахаро-инвертного карамельного сиропов необходимо стремиться к снижению продолжительности уваривания?
65. Как изменяется консистенция шоколадной массы в процессе ее вальцевания и причины этих изменений?
66. Пшеничную муку, с какими показателями качества используют в производстве слоеных тортов и пирожных, заварных тортов и пирожных, вафельных тортов и вафель с начинками?
67. Сущность и условия сбивания помадного сиропа для получения высококачественной помады?
68. Перечислите физико-химические показатели качества карамельной массы?
69. Какие продукты разложения моносахаров относятся к конечным и как они влияют на качество карамели?
70. Какая необходима подготовка конфетных масс пралине к формованию? Температурный режим формования?

Критерии оценки:

30 баллов выставляется, если студент ответил правильно на 3 вопроса,
25 баллов выставляется, если студент ответил правильно на 2 вопроса;
20 баллов выставляется, если студент ответил правильно на 1 вопрос.

Составитель


(подпись)

Н.У. Мухаметчина

«16» мая 2016 г.

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

<i>Этап формирования компетенции</i>	<i>Индекс компетенции</i>	<i>Уровни освоения компетенции</i>	<i>Шкала оценивания</i>
I подготовительный этап	ОК-5	Пороговый формирование знания содержания процессов самоорганизации и самообразования, некоторых особенностей и технологий реализации Знает: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; Умеет: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; Владеет: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности.	10-12
		Продвинутый формирование приоритетных целей деятельности, давая полную аргументацию принимаемым решениям при выборе способов выполнения деятельности Знает: характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности; Умеет: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности; Владеет: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.	12-13
		Превосходный формирование умения строить процесс самообразования с учетом внешних и внутренних условий реализации Знает: характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности; Умеет: реализовывать личностные способности, творческий потенциал в различных видах деятельности и социальных общностях; Владеет: приемами саморазвития и самореализации в профессиональной и других сферах деятельности.	13-15
II экспериментальный этап IV заключительный этап	ОПК-1	Пороговый владение основными навыками работы с Microsoft Office Знает: принципы обработки полученных в исследовании результатов, представление их в информационном виде; Умеет: собирать и систематизировать научную литературу по заданной теме; проводить статистическую обработку данных с использованием линейных методов анализа и стандартного программного обеспечения; Владеет: методами сбора и анализа литературных данных по порученной руководителем тематике НИР.	10-12
		Продвинутый формирование навыков проведения стандартной обработки экспериментальных данных с использованием Microsoft Office Знает: основные поисковые системы информации; теоретические основы методов анализа численных данных; Умеет: собирать, систематизировать и анализировать научную литературу по заданной теме; проводить статистическую обработку данных с использованием линейных и нелинейных методов анализа и стандартного программного обеспечения; Владеет: навыками целенаправленного сбора литературы	12-13

		и анализа научной литературы, в том числе с использованием современных информационных технологий, методами обработки результатов эксперимента с привлечением информации из тематических баз данных.	
		Превосходный владение навыками составления запросов для поиска информации в реферативных базах данных Знает: методы обработки данных с использованием стандартного и оригинального программного обеспечения, современных баз данных; Умеет: проводить статистическую обработку данных с использованием оригинального программного обеспечения, в том числе, создаваемого обучающимся; Владеет: методами обработки данных с использованием стандартного и оригинального программного обеспечения, современных баз данных.	13-15
III основной этап	ОПК-2	Пороговый формирование научных основ производства продуктов питания из растительного сырья Знает: что такое технология, что включает в себя технологический процесс производства конкретных продуктов питания из растительного сырья; Умеет: осуществлять на практике технологический процесс производства конкретных продуктов питания из растительного сырья; Владеет: навыками руководства технологическим процессом производства конкретных продуктов питания из растительного сырья.	10-12
		Продвинутый освоение технологии производства продуктов из растительного сырья Знает: новейшие достижения в области производства конкретных продуктов питания из растительного сырья, требования к их качеству, безопасности и пищевой ценности, используемому технологическому оборудованию; Умеет: находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования; Владеет: навыками совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	12-13
		Превосходный формирование навыков по обеспечению контроля качества сырья, качества полуфабрикатов и готовых продуктов Знает: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; Умеет: разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья; Владеет: методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.	13-15
II экспериментальный этап III основной этап	ПК-6	Пороговый формирование навыков логически верно, аргументировано использовать знания вычислительной техники, программирования при работе с измерительной техникой Знает: работу компьютера, основы использования конкретного программного продукта; Умеет: терминологически правильно работать с конкретной программой; Владеет: навыками грамотного использования программного продукта.	10-12
		Продвинутый формирование навыков практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий Знает: структуру современного компьютера, суть программных продуктов; Умеет: работать с современными компьютерными программами;	12-13

I подготовительный этап	ПК-12	Владеет: различными программными продуктами, которые используются в профессиональной деятельности.	
		Превосходный формирование навыков создания программного продукта при выполнении конкретных задач в изучаемой области Знает: все особенности работы на современном компьютере, знает языки программирования; Умеет: создавать любые программы, которые требуются для выполнения той или иной задачи; Владеет: современными языками программирования.	13-15
		Пороговый формирование знаний о промышленной безопасности предприятий пищевой промышленности Знает: правила промышленной безопасности пищевых производств; Умеет: планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; Владеет: навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений.	10-13
		Продвинутый формирование знаний о законодательных документах по безопасности продуктов питания Знает: основные положения законодательных документов федерального и республиканского уровня по качеству и безопасности продуктов питания из растительного сырья; Умеет: ориентироваться в научной и методической литературе по тематике дисциплины; Владеет: навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам питания и сознательного применения своих знаний на практике.	13-17
IV заключительный этап	ПК-18	Превосходный формирование навыков контроля качества продукции в соответствии с санитарными нормами и правилами Знает: рекомендуемые нормы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; Умеет: критически осмысливать и анализировать материалы по тематике дисциплины, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе; Владеет: проведения анализов (испытаний) на соответствие продукции установленным медико-биологическим требованиям и санитарным нормам.	17-20
		Пороговый формирование знаний о достижениях науки в технологии производства продуктов питания Знает: современные достижения науки в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья; Умеет: оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции; Владеет: навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предложения новых конкурентоспособных продуктов.	10-13
		Продвинутый формирование способностей оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты Знает: конъюктуру рынка продуктов питания; Умеет: систематизировать научно-техническую информацию по тематике исследования; Владеет: навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предложения новых конкурентоспособных продуктов.	13-17
		Превосходный формирование навыков анализа полученной информации, ее систематизацией при выполнении конкретных задач в изучаемой области Знает: основы сбора информации о достижениях науки в технологии производства продуктов питания;	17-20

		Умеет: работать с научно-технической литературой, обрабатывать, анализировать полученную информацию и применять ее при обработке своих результатов; Владеет: навыками грамотного использования достижений отечественной и зарубежной науки, техники и технологии.	
Итоговый балл			<i>max 100</i>

Описание шкалы оценивания. Итоговый рейтинг выставляется суммированием баллов полученных при защите отчета, выполнении теста и ответов на вопросы собеседования.

Итоговая шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС:	Словесное выражение
5	от 87 до 100	Отлично
4	от 74 до 86	Хорошо
3	от 60 до 73	Удовлетворительно
2	до 60	Неудовлетворительно

3. Типовые задания на производственную практику

№1

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Рассмотрение схемы технологического процесса производства: ***ржаного хлеба***
3. Изучение отдельных стадий в технологическом процессе производства: ***ржаного хлеба***
4. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций.
5. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.
6. Контроль качества готовой продукции и соответствие ее ГОСТу, ТУ и ОСТ. Знакомство с условиями хранения готовой продукции.
7. Рассмотрение схем расположения производственных цехов.
8. Рассмотрение схем расположения складов готовой продукции.
9. Ознакомление с сопутствующими документами при вывозе готовой продукции.
10. Ознакомление с оборудованием, применяемым для производства: ***ржаного хлеба***
11. Изучение работы экспедиции и с соблюдением графика вывоза готовой продукции в торговлю
12. Изучение технологических схем производственных линий.
13. Ознакомление с технологическим оборудованием.
14. Оформление отчета по практике.

№2

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Рассмотрение схемы технологического процесса производства: ***булочки ярославской сдобной***
3. Изучение отдельных стадий в технологическом процессе производства: ***булочки ярославской сдобной***
4. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций.
5. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.
6. Контроль качества готовой продукции и соответствие ее ГОСТу, ТУ и ОСТ. Знакомство с условиями хранения готовой продукции.
7. Рассмотрение схем расположения производственных цехов.

8. Рассмотрение схем расположения складов готовой продукции.
9. Ознакомление с сопутствующими документами при вывозе готовой продукции.
10. Ознакомление с оборудованием, применяемым для производства: *булочки ярославской сдобной*
11. Изучение работы экспедиции и с соблюдением графика вывоза готовой продукции в торговлю
12. Изучение технологических схем производственных линий.
13. Ознакомление с технологическим оборудованием.
14. Оформление отчета по практике.

№3

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Рассмотрение схемы технологического процесса производства: *хлеба московского на густой закваске*
3. Изучение отдельных стадий в технологическом процессе производства: *хлеба московского на густой закваске*
4. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций.
5. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.
6. Контроль качества готовой продукции и соответствие ее ГОСТу, ТУ и ОСТ. Знакомство с условиями хранения готовой продукции.
7. Рассмотрение схем расположения производственных цехов.
8. Рассмотрение схем расположения складов готовой продукции.
9. Ознакомление с сопутствующими документами при вывозе готовой продукции.
10. Ознакомление с оборудованием, применяемым для производства: *хлеба московского на густой закваске*
11. Изучение работы экспедиции и с соблюдением графика вывоза готовой продукции в торговлю
12. Изучение технологических схем производственных линий.
13. Ознакомление с технологическим оборудованием.
14. Оформление отчета по практике.

№4

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Рассмотрение схемы технологического процесса производства: *батона студенческого порционным способом*
3. Изучение отдельных стадий в технологическом процессе производства: *батона студенческого порционным способом*
4. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций.
5. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.
6. Контроль качества готовой продукции и соответствие ее ГОСТу, ТУ и ОСТ. Знакомство с условиями хранения готовой продукции.
7. Рассмотрение схем расположения производственных цехов.
8. Рассмотрение схем расположения складов готовой продукции.
9. Ознакомление с сопутствующими документами при вывозе готовой продукции.
10. Ознакомление с оборудованием, применяемым для производства: *батона студенческого порционным способом*

11. Изучение работы экспедиции и с соблюдением графика вывоза готовой продукции в торговлю
12. Изучение технологических схем производственных линий.
13. Ознакомление с технологическим оборудованием.
14. Оформление отчета по практике.

№5

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Рассмотрение схемы технологического процесса производства: **батона столичного порционным способом**
3. Изучение отдельных стадий в технологическом процессе производства: **батона столичного порционным способом**
4. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций.
5. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.
6. Контроль качества готовой продукции и соответствие ее ГОСТу, ТУ и ОСТ. Знакомство с условиями хранения готовой продукции.
7. Рассмотрение схем расположения производственных цехов.
8. Рассмотрение схем расположения складов готовой продукции.
9. Ознакомление с сопутствующими документами при вывозе готовой продукции.
10. Ознакомление с оборудованием, применяемым для производства: **батона столичного порционным способом**
11. Изучение работы экспедиции и с соблюдением графика вывоза готовой продукции в торговлю
12. Изучение технологических схем производственных линий.
13. Ознакомление с технологическим оборудованием.
14. Оформление отчета по практике.

4. Процедура оценивания

Процедура аттестации производственной практики проходит в соответствии с Положением о фонде оценочных средств по дисциплине (модулю) в НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ» и с положением о балльно-рейтинговой системе оценке знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса».

- Аттестационные испытания проводятся руководителем практики от института и заведующего кафедрой ТФНТ. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения заведующего кафедрой не допускается (за исключением работников института, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия руководителя практики от института аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.
- Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться отчетом по практике, а также с разрешения руководителя практики справочной и нормативной литературой.
- Время подготовки ответа при сдаче отчета в устной форме должно составлять не менее 20 минут. Время ответа – не более 15 минут. На выполнение теста выделяется 1 час.
- При подготовке к собеседованию студент, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем сдается руководителю по практике.

- При проведении собеседования вопросы задает руководитель практики, студент не имеет право выбрать вопросы самостоятельно.
- Руководителю практики предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках выделенных вопросов а собеседование.
- Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения. При проведении компьютерного тестирования – в день их проведения или не позднее следующего рабочего дня после их проведения.
- Результаты выполнения аттестационных испытаний, проводимых в письменно-устной форме или компьютерного тестирования, должны быть объявлены обучающимся и выставлены в зачётные книжки не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

Итоговый рейтинг по практике выставляется суммированием баллов полученных при защите отчета, выполнении теста и ответов на вопросы собеседования.

Итоговая шкала оценивания

Уровни освоения компетенции	Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС:	Словесное выражение
Превосходный	5	от 87 до 100	Отлично
Продвинутый	4	от 74 до 86	Хорошо
Пороговый	3	от 60 до 73	Удовлетворительно

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

Факультет механический

Кафедра техники и физики низких температур

Срок практики 2 недели

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Студента _____
(Ф.И.О.)

Тема _____

Зав. каф. ТФНТ _____ (Сагдеев А.А.)
подпись (Ф.И.О.)

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

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

Факультет механический

Кафедра техники и физики низких температур

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)

Нижекамск 2016 г

Министерство образования и науки 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Студента _____
(название института, факультета)

направления _____ группы _____

(Ф.И.О.)

Нижекамск 2016 г.

УЧЕТ РАБОТЫ СТУДЕНТА

ДАТА	ВРЕМЯ	КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Проверил руководитель практики
от предприятия
(организации, учреждения)

(Ф.И.О., должность)

Подпись _____

М.П.

Дата _____

[illegible]

М.П.