

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.06.2021 10:48:30
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 03 » июня 2021 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2021

При разработке программы учебной практики в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной практики одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «03» июня 2021 г. Протокол № 6

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной практики одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7^а

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с- х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

Директор института:



Г.А. Дорн

1. Вид и тип практики

Вид практики: *учебная*.

Тип практики: *ознакомительная*.

Форма организации образовательной деятельности при реализации ознакомительной практики - практическая подготовка.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-5 _{ПК-2} Выполняет основные технологические операции по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Знать: - свойства сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве продуктов питания; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - этапы производства. Уметь: - определять и анализировать органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий Владеть: - основными правилами техники безопасности и охраны труда.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Данная учебная практика относится к *Блоку 2*, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Учебная практика проводится на 1 курсе во 2 семестре по очной и заочной формам обучения.

4. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Вводная лекция	4	-
Практические занятия	14	2
Лабораторные исследования	14	2
Экскурсии	8	-
Самостоятельная работа (всего)	176	212
<i>В том числе:</i>	-	-
Производственная работа	144	144
Индивидуальное задание	12	32
Подготовка отчета	20	36
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость	216 час 6 з.е.	216 час 6 з.е.

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	Вводная лекция. Ознакомление с оборудованием учебной лаборатории-пекарни	Проведение инструктажей по охране труда. Технологические процессы производства хлебобулочных и кондитерских изделий в учебной лаборатории-пекарне.
2.	Ознакомление с работой лаборатории и методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов	Органолептическая и физико-химическая оценка качества хлебобулочных и кондитерских изделий, выпеченных в учебной лаборатории-пекарне.

5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела учебной (ознакомительной) практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5
1	Вводная лекция. Ознакомление с оборудованием учебной лаборатории-пекарни	Производственная работа	72	Собеседование (защита отчета)
		Индивидуальное задание	6	Собеседование (защита отчета)
		Подготовка отчета	10	Собеседование (защита отчета)

1	2	3	4	5
2	Ознакомление с работой лаборатории и методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов	Производственная работа	72	Собеседование (защита отчета)
		Индивидуальное задание	6	Собеседование (защита отчета)
		Подготовка отчета	10	Собеседование (защита отчета)
ИТОГО:			176	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела учебной (ознакомительной) практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	Вводная лекция. Ознакомление с оборудованием учебной лаборатории-пекарни	Производственная работа	72	Собеседование (защита отчета)
		Индивидуальное задание	16	Собеседование (защита отчета)
		Подготовка отчета	18	Собеседование (защита отчета)
2	Вводная лекция. Ознакомление с оборудованием учебной лаборатории-пекарни	Производственная работа	72	Собеседование (защита отчета)
		Индивидуальное задание	16	Собеседование (защита отчета)
		Подготовка отчета	18	Собеседование (защита отчета)
ИТОГО:			212	

5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Не используются

6. Формы отчетности по практике

По результатам учебной практики, обучающиеся должны выполнить индивидуальные задания, оформить и защитить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1).

Аттестация по ознакомительной практике проводится на основании собеседования (защиты оформленного отчета).

Отчет по итогам учебной практике должен содержать следующие разделы:

1. Титульный лист.
2. Задание на практику (индивидуальное задание).
3. Введение, в котором указываются:
 - цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
 - перечень основных работ и заданий, выполненных в результате учебной практики.

4. Основная часть
5. Заключение (выводы).
6. Список использованных источников.
7. Приложения

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-2	ИД-5 _{ПК-2} Выполняет основные технологические операции по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свойства сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве продуктов питания; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - этапы производства. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять и анализировать органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными правилами техники безопасности и охраны труда. 	Вопросы к защите отчета

7.2. Шкала оценивания

Оценка	Описание
Зачтено	Студент полностью изложил содержание индивидуального задания, показал сформированные умения и навыки использования полученных знаний при решении профессиональных задач, проанализировал и обобщил материал и сделал выводы по своей работе, оформил и защитил отчет по практике. Отчет по практике оформлен в соответствии с требованиями.
Не зачтено	Студент не выполнил свое индивидуальное задание или при выполнении индивидуального задания студент не смог продемонстрировать умения и навыки использования знаний при решении профессиональных задач. Отчет по практике отсутствует или оформлен без соблюдения требований.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основная литература

1. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон.текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>
2. Пашенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий. /Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова – С.-Пб.: Лань, 2014. – 667 с.
3. Магомедов Г.О. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Магомедов Г.О., Корчагин В.И., Журавлев А.А.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 143 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27334>. — ЭБС «IPRbooks».

б) дополнительная литература

4. Фёдорова Р.А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Р.А. Фёдорова, О.В. Головинская. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>.
5. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания А. Н. Макушин Самара: СамГАУ 2018 <https://e.lanbook.com/book/123555>.

в) ресурсы сети «Интернет»

1. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным ним отраслям «Агрис» www.agris.ru.
2. Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке «Агропром» www.agro-prom.ru.
3. Журнал «Хлебодукты» <http://www.khlebprom.ru>.
4. Журнал «Хлебопечение России» www.foodprom.ru.
5. Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» www.hipz.foodset.ru.

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Microsoft Windows 10 (лицензионное программное обеспечение);
2. Офисный пакет MS Office (академическая лицензия);
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ»;
4. Яндекс (Браузер / Диск).

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Ознакомительная практика проводится в учебной лаборатории-пекарне инженерно-технологического института, которая оборудована мукопросеивателем, тестомесом, расстоечным шкафом, хлебопекарной печью. Оценка качества готовых изделий проводится в лаборатории оценки качества продуктов питания (4-118) со следующим оборудованием: микроскоп, прибор Журавлева, белизномер БЛИК-3, «Кварц-21М», ИДК-3М, электрические весы и др.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по ознакомительной практике

для направления подготовки **19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ**
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с- х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6 от « 03 » июня 2021 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2021

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения учебной, ознакомительной практики

1. Контрольные вопросы при защите отчета:

ПК-2 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

1. Ассортимент изделий, выпускаемых в учебной лаборатории – пекарне.
2. Рецептура изделий, изготавливаемых в учебной лаборатории – пекарне.
3. Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции.
4. Органолептические показатели качества мучных кондитерских изделий.
5. Сырье, используемое при производстве хлебопекарной продукции.
6. Сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий.
7. Сырье, используемое при производстве кулинарных изделий.
8. Режимы и способы хранения сырья и готовой продукции
9. Режимы и параметры основных технологических процессов на предприятии.
10. Требования санитарии и охраны труда
11. Оборудование учебной лаборатории – пекарни.
12. Перечень технологического оборудования, используемого для производства определенного вида изделий.
13. Технологические схемы производства продукции, выпускаемой в учебной лаборатории – пекарне.
14. Перечень и характеристика лабораторного оборудования.
15. Технохимический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
16. Оборудование для замеса теста.
17. Оборудование для подготовки сырья.
18. Вспомогательное оборудование и мелкий инвентарь.
19. Планировка цеха.
20. Размещение технологического оборудования в учебной лаборатории – пекарне.

Критерии оценки защиты:

Ответ оценивается на «зачтено», если студент полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой учебной практики; изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию; продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов; отвечал самостоятельно без наводящих вопросов. Допускается один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию. Отчетная документация может содержать отдельные недочеты.

«Не зачтено» ставится в следующих случаях: не раскрыто содержание материала; обнаружено незнание или неполное понимание студентом большей или наиболее важной части материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя; студент не справился с программой практики, нарушал нормы и требования, предъявляемые к работе практиканта, не обнаружил сформированных компетенций.

Оценка не выставляется студентам, которые отсутствовали при проведении учебной практики или при не предоставившим отчет по учебной практике.

2. Требования к подготовке и оформлению отчета:

Отчет по учебной практике оформляется на листах А4 (210x297). Формат текста: шрифт – TimesNewRoman; размер шрифта 14пт, межстрочный интервал – 1,5. Текст следует размещать на одной стороне листа бумаги с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм; правое – 10 мм; нижнее и верхнее – 20 мм. Не допускается подчеркивание и цветное оформление заголовков, фраз и слов. Страницы нумеруются вверху справа (в правом верхнем углу страницы). На титульном листе и листе содержания нумерация страниц не проставляется, но включается в общую нумерацию страниц. Листы приложений в работе не нумеруются (если они есть).

Содержание отчета по учебной практике:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Основная часть (пошаговое описание выполнения индивидуальных заданий, иллюстрированное скриншотами экранных окон).
4. Список литературы.
5. Приложения (при необходимости).

Критерии оценки отчета:

«зачтено» - отчет подготовлен, согласно требованиям, к структуре и содержанию, представленный материал соответствует цели и задачам практики.

«не зачтено» - подготовленный отчет не отвечает требованиям к структуре и содержанию, представленный материал не соответствует цели и задачам практики.