

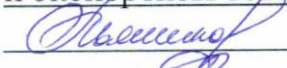
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 29.09.2021 10:34:32
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии
и экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по практике

Учебная технологическая практика
(наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2021

1.1. Цель практики

Целью учебной технологической практики является получение первичных профессиональных умений и навыков в области производства продуктов питания, а так же закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

1.2. Задачи практики

1. Формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за учебной технологической практикой.

2. Освоение проблемных производственных ситуаций и задач.

3. Совершенствование навыков организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

3. Совершенствование навыков подготовки, представления и защиты информационных, аналитических и отчетных документов по результатам профессиональной деятельности и практики.

4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

Организация учебной технологической практики

Основанием для прохождения учебной технологической практики является приказ ректора.

Сроки прохождения студентами учебной технологической практики определяются графиками учебного процесса университета.

Для руководства учебной технологической практики студента назначаются руководитель от университета и руководитель от организации.

Руководитель учебной технологической практики от университета выдает индивидуальное задание студенту по изучению объекта практики и сбору материала, дает необходимые пояснения, определяет задачи исследовательского характера.

Руководитель практики контролирует и направляет работу студента в соответствии с выданным заданием, вносит уточнения в работу студента с учетом особенностей места прохождения практики, консультирует студента, осуществляет контроль за выполнением задач практики.

Руководителем практики от организации может назначаться высококвалифицированный руководитель или специалист, как правило, заместитель руководителя организации, руководитель или ведущий специалист подразделения организации (рабочего места практики).

Руководитель практики от организации организует и руководит практикой студента на рабочем месте.

Руководитель практики от организации обеспечивает нормальные условия работы студента, организует консультации по отдельным вопросам прохождения практики и подбору материала, осуществляет проверку отчета по практике, готовит характеристику-отзыв о работе студента в период практики.

При направлении на учебную технологическую практику студенту выдаются следующие документы:

1. Индивидуальное задание на учебную технологическую практику;
2. Дневник практики.

Обязанности студента-практиканта

Ежедневно находиться на рабочем месте в течение всего трудового дня;
Своевременно выполнять задачи календарного плана практики, нести ответственность за качество выполняемой работы и ее результаты;

Выполнять указания руководителя практики от университета;

Выполнять задания руководителя практики от организации;

Проявлять инициативный и творческий подход к поручаемым заданиям, использованию теоретических знаний, умений и навыков в производственных условиях;

Соблюдать правила внутреннего распорядка организации и техники безопасности;

По окончании срока практики своевременно предоставить отчет, полностью отражающий содержание практики.

3 Указание вида, типа, способа и формы (форм) проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – технологическая.

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

Практика проводится в профильных организациях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с вопросами производства продуктов питания и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: АПК Курской области, на кафедре ТТиЭТ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью,

вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Форма проведения практики – сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

Студенты допускаются к сдаче зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного отзыва по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

- положительной характеристики от организации прохождения практики и руководителя от образовательной организации на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;

- дневника-отчета практики. Зачет проходит в форме ответов на вопросы членов комиссии, защиты дневника-отчета по практике с иллюстрацией необходимого материала (презентации), или др.

Итогом зачета является выставление положительной оценки: «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

Таблица 1 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	2

2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	81
2.1	Знакомство с профильной организацией	<p>Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Изучение нормативных правовых актов профильной организации производству продуктов питания из растительного сырья (Устав, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).</p>	45
2.2	Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	<p>Самостоятельное изучение ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i></p> <p>Самостоятельная обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i></p> <p>Представление результатов анализа руководителю практики</p>	36

	<p>от организации</p> <p>Изучение техники безопасности на рабочем месте и охрана труда; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасности предприятия.</i></p> <p>Изучение современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасности предприятия.</i></p> <p>Изучение основных методов исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i></p> <p>Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p>	
	<p>Самостоятельное изучение приборов и аппаратуры, применяемых в лабораториях предприятия.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i></p>	

		Представление результатов исследований руководителю практики от организации.	
		Самостоятельное проведение анализа биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i> Представление результатов анализа руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики. Составление отчета о практике. Подготовка графических материалов для отчета. Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	25

Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания дневника-отчета по практике заданию на практику;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника-отчета практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями образовательной организации;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих и профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на вопросы.

Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале. В ходе освоения учебной технологической практики обучающийся должен иметь практический опыт:

1. Анализа ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья.
2. Обработки и систематизации, полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий.
3. Применения техники безопасности на рабочем месте и охрана труда; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.
4. Применения современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии.
5. Применения основных методов исследования биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.
6. Владения приборами и аппаратурой, применяемой в лабораториях предприятия.
7. Самостоятельное проведение анализа биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.

Вопросы для подготовки к защите отчета:

1. Какую роль играет контроль качества полуфабрикатов?
2. Какие показатели качества полуфабрикатов контролируются сменным технологом?
3. Как часто контролируются показатели качества полуфабрикатов при непрерывном замесе и при периодическом?
4. Где и как отбираются пробы на анализ?
5. В чем заключается методика определения кислотности полуфабрикатов?
6. В чем заключается сущность определения подъемной силы полуфабрикатов?
7. В чем заключается сущность определения влажности полуфабрикатов экспресс-методом?
8. В чем сущность определения массовой доли сухих веществ в карамельном сиропе?
9. Какие поправки вводятся при определении массовой доли сухих веществ рефрактометром?
10. В чем сущность феррицианидного метода определения массовой доли редуцирующих веществ?
11. В чем заключается сущность определения массовой доли влаги в тесте для мучных кондитерских изделий?
12. Определение массовой доли сухих веществ рефрактометрическим методом.
13. Дайте характеристику хлебопекарной отрасли.

14. Пищевая и биологическая ценность хлеба.
15. Какие сорта хлеба, используют в диетическом питании.
16. Назовите основные потребительские показатели качества хлеба.
17. Назовите сырье, которое относится к основному при производстве хлебобулочных изделий.
18. Назовите сырье, которое относится к дополнительному при производстве хлебобулочных изделий.
19. Какие способы хранения сырья Вы знаете?
20. Прием сырья. Нормативно-техническая документация при приеме сырья на предприятиях.
21. Назовите факторы внешней среды, влияющие на рост и развитие микроорганизмов.
22. Назовите физические, химические, физико-химические, биологические факторы.
23. Назовите факторы внешней среды для хранения пищевых продуктов.
24. Назовите характеристику брожения, брожение в аэробных и анаэробных условиях.
25. Назовите виды брожения, спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, уксуснокислое, лимоннокислое.
26. Назовите возбудителей брожения, использование видов брожения в приготовлении продуктов питания.
27. Назовите роль возбудителей брожения в процессах порчи пищевых продуктов.
28. Назовите возбудителей процессов разложения жиров и клетчатки и их значение.
29. Назовите процессы гниения. Возбудители, аэробное и анаэробное гниение.
30. Назовите значение гнилостных процессов в природе, в пищевой промышленности.
31. Назовите микроорганизмы, используемые в производстве хлеба из пшеничной и ржаной муки.
32. Назовите микроорганизмы - вредители хлебопекарного производства.
33. Назовите микробиологический контроль хлебопекарного производства.

Общие требования к отчету по практике

Отчет по учебной технологической практике составляется студентом с первых дней ее прохождения по мере ознакомления и изучения отдельных видов работ в соответствии с индивидуальным заданием на практику. Отчет по результатам прохождения практики является ее главным итоговым документом и должен содержать исчерпывающие систематизированные

сведения о выполненной студентом работе во время прохождения практики.

Отчет по практике состоит из текстовой части и собранных в систематизированном виде материалов по теме задания на практики.

Расчеты, описание проведенных исследований, проводимых студентом в процессе практики, должны сопровождаться исходными данными организации, размещаемыми в приложениях к отчету. Приложения должны быть увязаны с текстом, где дается ссылка на номер приложения и его страницу.

Объем основной части отчета по практике не менее 15-25 страниц (без приложений).

В общем виде структура отчета о учебной технологической практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Реферат.
- 3) Содержание.
- 4) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, организации, учреждении, на котором проходила практика.
- 5) Основная часть отчета.
- 6) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 7) Список использованной литературы и источников.
- 8) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).