

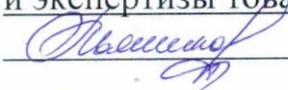
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 29.09.2021 08:43:32
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

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

Производственная организационно- управленческая практика
(наименование дисциплины)

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

Курск – 2021

1.1. Цель практики

Целью производственной организационно - управленческой практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области производства продуктов питания растительного происхождения.

1.2. Задачи практики

1. Формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закреплённых учебным планом за производственной организационно-управленческой практикой.
2. Освоение методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания.
3. Совершенствование навыков эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания.
4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.
5. Освоение управлением действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания.
6. Совершенствование навыков контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации.
7. Развитие навыков организации технологического процесса производства продуктов питания

Организация производственной организационно- управленческой практики

Основанием для прохождения производственной организационно-управленческой практики является приказ ректора.

Сроки прохождения студентами производственной организационно-управленческой практики определяются графиками учебного процесса университета.

Для руководства производственной организационно- управленческой практики студента назначаются руководитель от университета и руководитель от организации.

Руководитель производственной организационно- управленческой 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 производственную организационно-управленческую практику студенту выдаются следующие документы:

1. Индивидуальное задание на производственную организационно-управленческую 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 – производственная.

Тип практики – организационно- управленческая.

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;	8

		<p>3) получение заданий от руководителя практики от университета;</p> <p>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</p> <p>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</p>	
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	162
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	54
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания и проводимыми в нем мероприятиями.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации по организации производства, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).	
2.2	Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей	<p>Самостоятельное изучение экологического состояние и безопасности жизнедеятельности на предприятии.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга.</i></p>	108

	<p><i>профессиональной деятельностью)</i></p>	<p>Самостоятельное изучение техники проведения на предприятии лабораторного и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки полученных данных.</i> Представление результатов мониторинга руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное проведение анализа технологического процесса, производимой продукции. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i> Оценка технологической линии по производству конкретной продукции. Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельная подготовка рекомендаций по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта.</i> Представление своих рекомендаций руководителю практики от организации.</p>	
3	Заключительный	Оформление дневника практики.	46

	этап	Составление отчета о практике.	
		Подготовка графических материалов для отчета.	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	

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 производственной организационно- управленческой практики обучающийся должен иметь практический опыт:

1. Анализа экологического состояние и безопасности жизнедеятельности на предприятии.
2. Проведения на предприятии лабораторного и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.
3. Проведения анализа технологического процесса, производимой продукции.
4. Оценивания технологической линии по производству конкретной продукции.
5. Подготовки рекомендаций по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта.

Вопросы для подготовки к защите отчета:

1. Какое оборудование входит в состав тестоприготовительного агрегата?

2. Чем отличаются однофазные агрегаты непрерывнопорционного действия от агрегатов порционно-непрерывного действия?
3. Каковы специфические особенности непрерывного приготовления теста?
4. В каких случаях применяется усиленная механическая обработка и интенсивный замес теста?
5. Назовите основные процессы, происходящие при замесе теста. Трехстадийная модель процесса.
6. Назовите общие сведения о технологическом оборудовании кондитерского производства.
7. Назовите общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию кондитерского производства.
8. Назовите вспомогательное оборудование общего назначения для выполнения подготовительных операций.
9. Назовите оборудование для обработки карамельной массы.
10. Назовите оборудование для формования карамельного жгута.
11. Назовите оборудование для формования карамели.
12. Назовите охлаждающие устройства для кондитерских изделий.
13. Назовите оборудование для формования жгутов и корпусов конфет выпрессовыванием, резкой и отсадкой.
14. Назовите машины для упаковки кондитерских изделий.
15. Назовите автоматические поточные линии фирмы «Паван» для выработки коротких и штампованных макаронных изделий.
16. Охарактеризуйте автоматическую поточную линию для производства длинных макаронных изделий в виде мотков и гнезд производительностью 10 т в сутки.
17. Назовите виды упаковочных материалов, используемые для упаковки макаронных изделий?
18. Назовите структуру менеджмента качества в рамках управления проектами.
19. Назовите методы линейного программирования для оптимизации рецептур со сложным сырьевым составом.
20. Какое научное обоснование количества вносимых ингредиентов для выработки продуктов с заданными свойствами?
21. Какие современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания?
22. Какие основные принципы системного моделирования многокомпонентных продуктов питания?
23. Какая нормативно – правовая основа технико-химического контроля и охраны пищевых продуктов?
24. Какие санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации?
25. Какие санитарные требования к освещению, отоплению и вентиляции.

26. Какие санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.
27. Какие санитарные требования к бытовым помещениям.
28. Какие санитарные требования к предприятиям малой мощности?
29. Назовите требования технико-химического контроля к производству хлебобулочных изделий?
30. Как проводится технико-химический контроль основного сырья для производства хлебобулочных изделий?
31. Как проводится технико-химический контроль дополнительного сырья для производства хлебобулочных изделий?
32. Как проводится технико-химический контроль готовых хлебобулочных изделий?
33. Назовите организацию производственного и лабораторного контроля?
34. Назовите требования к личной гигиене и ответственность администрации за соблюдение санитарных требований?
35. Расскажите схему составления акта углубленного санитарного обследования хлебозавода (кондитерской).
36. Опишите показатели эффективности использования материальных ресурсов.
37. Какие факторы влияют на общую материалоемкость продукции?
38. Перечислите факторы, влияющие на материалоемкость отдельных видов продукции.
39. Какие мероприятия способствуют повышению эффективности использования материальных ресурсов? Как подсчитать экономию от их внедрения?
40. Каковы особенности приготовления теста пшеничной муки?
41. Назовите способы интенсификации процесса созревания пшеничного теста. 4. Технологические затраты при брожении теста. Какие факторы влияют на них?
42. Охарактеризуйте основные этапы производства ржаного хлеба.
43. Назовите особенности приготовления заквасок.
44. Каковы особенности приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки?
45. Как изменяется частота вращения шнеков мукосмесителя?
46. Где применяются просеиватели с плоскими ситами?
47. В чем состоят недостатки просеивателей с барабанным вращающимся ситом?
48. Как рассчитать необходимую длину магнитной линии для очистки муки от металлопримесей?
49. Какой тип просеивателей можно устанавливать в линиях пневматической подачи муки на производство?
50. В чем заключаются преимущества очистки муки с помощью оксидных магнитов на основе феррита бария?

51. Как производят подготовку муки перед использованием ее к пуску в производство?
52. Какие основные принципы хранения муки?
53. Как производят хранение и подготовку соли и сахара перед использованием ее в производстве?
54. Как хранят дрожжи?
55. Какие принципиальные схемы хранения и транспортирования сыпучих и жидких компонентов в хлебопекарном производстве вы знаете?
56. Назовите назначение и классификация тесторазделочных машин.
57. Назовите процессы, происходящие в рабочих камерах тесторазделочных машин.
58. Назовите основы теории и обоснование рациональных параметров тесторазделочных машин Принципиальные схемы тестоприготовительных машин, их устройство и принцип работы.
59. Назовите назначение и классификация расстойных камер. Какие параметры воздушной среды необходимо поддерживать в расстойной камере?
60. Какие преимущества и недостатки характерны для расстойных шкафов вертикального и горизонтального типа?
61. Как регулируется продолжительность расстойки в шкафу с вертикальным люлечным конвейером?
62. Как работает механизм регулирования продолжительности расстойки дисково-пальцевого типа?
63. В чем разница между специализированными и универсальными расстойными шкафами?
64. Как увлажняется воздух в технологическом кондиционере?
65. Как определить необходимое количество люлек конвейера расстойки?
66. От каких факторов зависит мощность, необходимая для привода люлечного конвейера?
67. Можно ли использовать укладчик-делитель с непрерывно движущимся люлечным конвейером расстойно-печного агрегата?
68. Как рассчитать цикл работы укладчика-делителя?
69. Как синхронизируется работа надрезчика и подающего конвейера?
70. Как изменить установку ленточного надрезчика при выработке нарезных и подмосковных батонов или городской булки?

Общие требования к отчету по практике

Отчет по производственной организационно- управленческой 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.).