

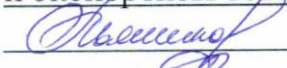
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна  
Должность: Заведующий кафедрой  
Дата подписания: 29.09.2021 10:34:32  
Уникальный программный ключ:  
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

## 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

Производственная преддипломная практика  
(наименование дисциплины)

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

Курск – 2021

## **1.1. Цель практики**

Целью производственной преддипломной практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области организация и управление в производстве продуктов питания, в условиях реального производства, формирование объема исходных данных для написания выпускной квалификационной работы, а также поиск и изучение возможных методов обработки и анализа этого объема и полученных результатов.

## **1.2. Задачи практики**

1. Формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной преддипломной практикой.

2. Освоение современных информационных технологий и профессиональных программных комплексов, применяемых в области 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.

5. Совершенствование навыков анализа проблемных производственных ситуаций и задач, оценки производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции и участие в составлении технологической и отчетной документации на предприятии по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

6. Совершенствование навыков осуществление технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья на предприятии по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

## **Организация производственной преддипломной практики**

Основанием для прохождения производственной преддипломной практики является приказ ректора.

Сроки прохождения студентами производственной преддипломной практики определяются графиками учебного процесса университета.

Для руководства производственной преддипломной практики студента назначаются руководитель от университета и руководитель от организации.

Руководитель производственной преддипломной 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 преддипломную практику студенту выдаются следующие документы:

1. Индивидуальное задание на производственную преддипломную 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* – преддипломной.

*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 производством продуктов питания из растительного сырья и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах 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;	8

		<p>2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики;</p> <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	270
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	90
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по выпуску продуктов питания из растительного сырья.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации по обеспечению выпуска продуктов питания из растительного сырья.	
2.2	Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	<p>Самостоятельное изучение организации технологического процесса, принятого на предприятии для производства конкретного наименования продукции.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений).</i></p>	180

	<p>Самостоятельное проведение расчетов нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i></p> <p>Представление результатов руководителю практики от организации</p>	
	<p>Самостоятельное проведение анализа результатов входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов анализа.</i></p> <p>Оценка качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.</p>	
	<p>Самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</p>	

		<p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</i></p> <p>Представление своих рекомендаций руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельная разработка мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i></p> <p>Представление своих рекомендаций с обоснованием руководителю практики от организации.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Подготовка графических материалов для отчета.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	46

### **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 преддипломной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

1. Организации технологического процесса, принятого на предприятии для производства конкретного наименования продукции.
2. Проведения расчетов нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования.
3. Проведения анализа результатов входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.
4. Оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.
5. Представления результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.
6. Подготовки рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.
7. Разработки мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья.

### **Вопросы для подготовки к защите отчета:**

1. В чем состоит отличие технологического процесса от технологической операции?
2. Что собой представляет технологический режим? К чему приводит его нарушение?
3. Рассмотрите технологическую схему на примере производства



одного из видов хлебобулочных изделий.

4. Рассмотрите технологическую схему на примере производства одного из видов кондитерских изделий.

5. Что такое технологический процесс? Чем он отличается от технологического режима?

6. Что собой представляет технологическая схема?

7. В чем заключается отличие формового хлебобулочного изделия от подового?

8. Что включает в себя ассортимент хлебных изделий пониженной влажности?

9. Что относится к основному сырью, а что к дополнительному при производстве хлебобулочных изделий?

10. Рассмотрите технологическую схему производства батонов.

11. Что такое производственный процесс? Какова структура производственного процесса?

12. Что включает в себя понятие «основной процесс», «вспомогательный процесс», «обслуживающий процесс»? Каковы взаимосвязи между различными видами процессов?

13. По каким признакам классифицируются производственные операции?

14. Какова цель оценки и анализа уровня организации производства? Какие этапы в анализе структуры производственных процессов можно выделить?

15. Какие принципы рациональной организации производственного процесса существуют и что они характеризуют?

16. Какие прогрессивные формы организации производства существуют? В чем заключаются их преимущества?

17. В чем состоит принципиальное различие методов организации производства?

18. Каковы характеристические особенности различных типов производства? В чем преимущества и недостатки массового, серийного и единичного типа производства?

19. Что представляет собой производственный процесс во времени?

20. В чем заключаются различия понятий «производственный процесс» и «производственный цикл»?

21. Назовите структуру производственного цикла?

22. Назовите основные пути сокращения производственного цикла и его влияние на экономические показатели предприятия.

23. Как связаны между собой научно-технический уровень продукции и длительность производственного цикла ее изготовления?

24. Основные признаки поточного производства.

25. Перечислите сильные и слабые стороны поточного производства в современных условиях?

26. Как можно оценить возможность и целесообразность создания

поточного производства на предприятии?

27. Какие подходы к расчету производственного потока существуют. Охарактеризуйте их.

28. Какие виды заделов поточных линий Вы можете назвать. Охарактеризуйте их.

29. Какие факторы необходимо учитывать при выборе пространственной планировки поточной линии?

30. Что понимается под термином «приведенная производительность»? Какое значение имеет приведенная производительность для расчета производственного потока?

31. Какие этапы расчета потока при проектировании?

32. Что понимается под термином «производственная мощность предприятия»?

33. Какие факторы влияют на величину производственной мощности?

34. Из каких этапов состоит методика расчета производственной мощности предприятия?

35. Какие коэффициенты характеризуют степень использования производственной мощности?

36. Что вкладывается в понятие «резерв производственной мощности». Какие виды резервов Вы знаете?

37. Назовите основные пути повышения использования производственной мощности предприятия.

38. Какую роль играет контроль качества полуфабрикатов?

39. Какие показатели качества полуфабрикатов контролируются сменным технологом?

40. Как часто контролируются показатели качества полуфабрикатов при непрерывном замесе и при периодическом?

41. Где и как отбираются пробы на анализ?

42. В чем заключается методика определения кислотности полуфабрикатов?

43. В чем заключается сущность определения подъемной силы полуфабрикатов?

44. В чем заключается сущность определения влажности полуфабрикатов экспресс-методом?

45. В чем заключается сущность определения массовой доли влаги в тесте для мучных кондитерских изделий?

46. Определение массовой доли сухих веществ рефрактометрическим методом.

47. Какие сорта хлеба, используют в диетическом питании.

48. Назовите основные потребительские показатели качества хлеба.

49. Назовите сырье, которое относится к основному при производстве хлебобулочных изделий.

50. Назовите сырье, которое относится к дополнительному при

производстве хлебобулочных изделий.

51. Какие способы хранения сырья Вы знаете?
52. Прием сырья. Нормативно-техническая документация при приеме сырья на предприятиях.
53. Назовите факторы внешней среды, влияющие на рост и развитие микроорганизмов.
54. Назовите физические, химические, физико-химические, биологические факторы.
55. Назовите факторы внешней среды для хранения пищевых продуктов.
56. Назовите характеристику брожения, брожение в аэробных и анаэробных условиях.
57. Назовите виды брожения, спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, уксуснокислое, лимоннокислое.
58. Назовите возбудителей брожения, использование видов брожения в приготовлении продуктов питания.
59. Назовите роль возбудителей брожения в процессах порчи пищевых продуктов.
60. Назовите возбудителей процессов разложения жиров и клетчатки и их значение.
61. Назовите процессы гниения. Возбудители, аэробное и анаэробное гниение.
62. Назовите значение гнилостных процессов в природе, в пищевой промышленности.
63. Назовите микроорганизмы, используемые в производстве хлеба из пшеничной и ржаной муки.
64. Назовите микроорганизмы - вредители хлебопекарного производства.
65. Назовите микробиологический контроль хлебопекарного производства.
66. Что называется рецептурой?
67. Что такое выход хлебобулочных изделий?
68. Что такое выход теста?
69. Что такое средневзвешенная влажность сырья?
70. Что представляет собой норма выхода хлебобулочных изделий?
71. В чем заключается подготовка муки к производству?
72. Для чего осуществляется смешивание (валка) различных партий муки одного и того же сорта?
73. На основании анализа каких показателей муки составляется рецептура?
74. Как осуществляется расчет клейковины смеси муки с различной клейковиной?
75. От чего зависит рецептура макаронного теста?
76. Какие типы замеса теста для макаронных изделий бывают?

77. Как определяется выход или масса теста при замесе?
78. Как определяется количество воды, которое потребуется для приготовления теста необходимой влажности?
79. На основании анализа каких показателей муки составляется рецептура?
80. Что такое нормирование расхода сырья? Какова его основная задача?
81. Что учитывается в нормы расхода сырья на производство единицы продукции?
82. Как делятся отходы?
83. Что такое потери?
84. Что не включается в норму расхода сырья?
85. От чего зависит количество учтенных отходов?
86. Назовите требования технико-химического контроля к производству хлебобулочных изделий?
87. Как проводится технико-химический контроль основного сырья для производства хлебобулочных изделий?
88. Как проводится технико-химический контроль дополнительного сырья для производства хлебобулочных изделий?
89. Как проводится технико-химический контроль готовых хлебобулочных изделий?
90. Назовите организацию производственного и лабораторного контроля?
91. Назовите требования к личной гигиене и ответственность администрации за соблюдение санитарных требований?
92. Как устанавливается плановый норматив учтенных отходов?
93. Как рассчитывается фактический расход муки на тонну выработанных изделий?
94. Как поступают в случае, если влажность добавок отлична от плановой по рецептуре?
95. Как определяется выход изделия в натуре и в сухих веществах на загрузку для однофазной рецептуры?
96. Что является основным при расчете себестоимости и определении цены изделий?
97. Что собой представляет первичный расчет производства?
98. Как определяется выход изделия в натуре и в сухих веществах на загрузку для однофазной рецептуры?
99. Что является основным при расчете себестоимости и определении цены изделий?
100. Что собой представляет первичный расчет производства?
101. Какая организация контроля качества на пищевом предприятии и использование современных методов исследования?
102. Какая организация контроля на предприятии: общие положения, правила отбора проб, входной контроль, контроль готовой продукции?

103. Какие критерии оценки и показатели качества и безопасности продуктов питания?

104. Какова общая аппаратурно-технологическая схема поточного производства хлеба на современном комплексно-механизированном хлебозаводе? Какие еще схемы Вы знаете?

### **Общие требования к отчету по практике**

Отчет по производственной преддипломной 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.).