

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»  
(ЧОУ ВО «РОСИ»)**

Утверждаю

Ректор

 В.Н.Петров

«26» июня 2017 г.

(на основании решения Учено-  
го совета

от «26» июня 2017 г., пр. № 9)

**Рабочая программа учебной практики**

Направление подготовки: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Квалификация: **бакалавр**

Направленность: **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Форма обучения: **очная, заочная**

Рабочая программа учебной практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продовольственных продуктов и товароведения «21» июля 2017 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой технологии продовольственных продуктов и товароведения – к.т.н., доцент Новиков С.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Указание вида практики, способ и форма (формы) ее проведения.....	3
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Указание места практики в структуре образовательной программы.....	5
4. Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах.....	6
5. Содержание практики.....	7
6. Указание форм отчетности студентов.....	8
7. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.....	9
7.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	9
7.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	12
7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.....	15
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимые для проведения практики.....	16
9. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.....	17

Приложение 1

Приложение 2

Приложение 3

Приложение 4

Приложение 5

Приложение 6

Приложение 7

Приложение 8

## **1. Указание вида практики, способ и форма (формы) ее проведения**

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (стационарная, выездная)

Способ проведения – стационарная, выездная

Форма проведения – дискретно (по периодам проведения практик).

Цели учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1. получение общего представления о предприятии, организации, учреждении; о месте и роли будущего специалиста в структуре объекта практики;
2. закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья» на 1-2 курсах;
3. овладение первичными производственными навыками.

Задачи практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

- изучение технологий производства;
- изучение оборудования, аппаратуры и контрольно-измерительных приборов, а также механизации и автоматизации производственных процессов;
- изучение мероприятий по созданию и обеспечению безопасных и здоровых условий труда;
- изучение мероприятий по противопожарной технике, производственной санитарии и охране природы.

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы – освоение компетенций.

Планируемые результаты прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (стационарная, выездная) – получение знаний, умений, навыков в рамках освоения следующих компетенций:

ОК 1 - способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности

ОК 2 - способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах

ОК 3 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

ОК 4 - способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК5 - способностью к самоорганизации и самообразованию

ОК 6 - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности

ОК7 - способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ОПК1 - 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

По окончании практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности студент должен:

**ЗНАТЬ:**

основы технологий производства продукции хлебопекарной, кондитерской, и макаронной промышленности;

основы эксплуатации технологического оборудования.

**УМЕТЬ**

анализировать работу с рецептурами;

технологические операции по замесу теста, приготовления кондитерских масс, разделки теста для хлебобулочных изделий и формования кондитерских изделий на соответствующем оборудовании.

**ПРИБРЕСТИ ПРАКТИЧЕСКИЕ НАВЫКИ:**

составления валки муки, выбора оптимальных режимов: замеса теста, разделки и сушки макаронных изделий (на макаронной фабрике); замеса теста, расстойки и выпечки

хлебобулочных изделий (на хлебозаводах); приготовления кондитерских масс, формования и заправки изделий (на кондитерских фабриках).

### **3. Указание места практики в структуре образовательной программы**

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности представляет собой одну из форм организации учебного процесса и является составной частью ОП бакалавриата. Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является частью блока «Практика» и опирается на знания, полученные студентами при изучении таких дисциплин, как «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Технология отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)», «Введение в профессию», «Органическая химия в пищевых биотехнологиях»

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, является процессом закрепления теоретических знаний, умений и владений, а также формирования общекультурных и профессиональных компетенций выпускников. Материал программы учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности необходим для подготовки изучения таких профессиональных дисциплин как: «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Пищевые добавки и биологически-активные вещества», «Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли», «Технологическое оборудование отрасли».

### **4. Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах**

**Общая трудоемкость** учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности составляет 3 зачетных единицы или 108 часов.

Время проведения практики – 4 семестр, 4 недели.

## 5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля	
1.	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, 4 ч	Правила внутреннего распорядка, 4ч	ведение дневника, 4ч	Собеседование	
2.	Основной этап	Ознакомление с технологией производства, 12ч	приобретение навыков, участие в конкретном технологическом процессе, 80ч	закрепление теоретических и практических знаний, 44ч	ведение дневника, 16ч	собеседование
3.	Завершающий этап	сбор материала, 8ч	обработка материала, 12ч	систематизация материала, 8ч	подготовка отчета по практике, 24ч	собеседование

### 1. Подготовительный этап

Ознакомительная лекция по практике, определение целей и задач практики, времени и места прохождения практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника.

Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями, знакомство с правилами внутреннего распорядка образовательного учреждения или организации.

### 2. Основной этап

Знакомство с предприятием в целом: генпланом, перечнем цехов, участков, отделов и их взаимосвязь; ассортиментом выпускаемой продукции, схемой управления предприятием.

Изучение основных цехов (расположение, характеристика зданий и помещений, основное назначение, оборудование и его компоновка).

Составление технологических схемы и их описание.

Технохимический и микробиологический контроль производства (помещение лаборатории, штат, основное оборудование, перечень анализов, точки и частота контроля, документация).

### 3. Заключительный этап

Рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и предоставленного студентом отчета

### **6. Указание форм отчетности студентов**

Формами отчетности студентов по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются дневник и отчет. По окончании практики студент должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 3 календарных дней с даты окончания практики: 1) заполненный дневник с отзывом руководителя практики от организации. Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации; 2) отчет по практике. Отчет по практике подписывается студентом, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики студенту выставляется оценка по практике.

По результатам прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности студенты самостоятельно готовят письменный отчет и сдают его на кафедру для проверки руководителем. Отчет может включать рисунки, таблицы, расчеты для иллюстрации и подтверждения текстового материала. К отчету могут прилагаться документы, необходимые при рассмотрении и анализе хозяйственной деятельности предприятия (генеральные и поэтажные планы предприятий, меню, технико-технологические карты, должностные инструкции, проч.). Примерный объем отчета: 20 листов формата А4 при компьютерном наборе текста или 22 – при написании «от руки». В ходе практики студенты ведут дневники, где описывают основные этапы своей деятельности. Дневник также предоставляется на кафедру.

### **7. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Фонд оценочных средств – неотъемлемая часть нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами основной профессиональной образовательной программы высшего образования.



## 7.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности должна быть направлена на формирование следующих компетенций:

Код компетенции по ФГОС/ Компетенция по ФГОС	Основные показатели освоения (показатели достижения результата)
ОК 1 способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	<i>Знать</i> закономерности исторического развития для понимания значимости своей деятельности при производстве продуктов из растительного сырья <i>Уметь</i> находить основы для мотивации своей деятельности <i>Владеть</i> философскими знаниями для правильного осмысления исторического развития отрасли и своего участия в этом процессе
ОК 2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	<i>Знать</i> основы экономики помогающих, определить технологический процесс, как рентабельный и необходимый обществу <i>Уметь</i> разрабатывать технологические рекомендации под руководством преподавателя улучшающие экономические характеристики технологических процессов <i>Владеть</i> умением производить экономические расчеты для обоснования необходимости введения в техпроцесс своих технологических рекомендаций
ОК 3 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<i>Знать</i> основные законы делового общения позволяющих взаимодействовать в различной форме с сотрудниками предприятия на котором ведется профессиональная деятельность <i>Уметь</i> находить необходимые формы межличностного и межкультурного взаимодействия в коллективе <i>Владеть</i> иностранным языком в объеме позволяющем осуществлять взаимодействие для решения различных задач возникающих при ведении технологических процессах
ОК 4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<i>Знать</i> что такое толерантность, основы делового общения с работниками с различной этнической, конфессиональной культурой <i>Уметь</i> применять эти знания во время производственной деятельности <i>Владеть</i> навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК5	<i>Знать</i> методы и средства познания, обучения и само-

<p>способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>контроля; знать, как определить пути и выбрать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту;</p> <p><i>Уметь</i> постоянно совершенствоваться, саморазвиваться и самостоятельно организовывать исследовательские развивающие программы</p> <p><i>Владеть</i> методами менеджмента и самоменеджмента, методами и средствами познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, навыками планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации</p>
<p>ОК 6 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</p>	<p><i>Знать</i> основные законы общества позволяющие создавать доброжелательный климат в производственном коллективе</p> <p><i>Уметь</i> находить общий язык с работниками и создавать условия для решения производственных заданий</p> <p><i>Владеть</i> навыками использования общеправовых знаний в различных сферах деятельности</p>
<p>ОК 7 способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать</i>: основные положения законодательства в области физической культуры и спорта. Умеет подбирать и роглизовать методы и средства, применяемые для физического воспитания и развития.</p> <p><i>Уметь</i>: ведет здоровый образ жизни, умеет поддерживать активную физическую форму и владеет приемами и методами организации мероприятий и программ по физическому воспитанию и развитию.</p> <p><i>Владеть</i> способен использовать средства, методы и программы физического воспитания для оптимизации работоспособности и формирования здорового образа жизни.</p>
<p>ОК 8 способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p><i>Знать</i> приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p><i>Уметь</i> применять приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p><i>Владеть</i> навыками оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
<p>ОК 9 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p><i>Знать</i> основные законы делового общения позволяющих взаимодействовать в различной форме с сотрудниками предприятия на котором ведется профессиональная деятельность</p> <p><i>Уметь</i> находить необходимые формы межличностного и межкультурного взаимодействия в коллективе</p> <p><i>Владеть</i> иностранным языком в объеме позволяющем осуществлять взаимодействие для решения различных задач возникающих при ведении технологических процессах</p>

<p>ОПК1 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</p>	<p><i>Знать</i> основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; <i>Уметь</i> работать в качестве пользователя персонального компьютера; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; применять основные офисные технологии; работать с информацией в глобальных компьютерных сетях; использовать в профессиональной деятельности возможности глобальных компьютерных сетей, соблюдая основные требования информационной безопасности самостоятельно анализировать научную литературу; выбирать наиболее эффективные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации в зависимости от конкретных целей и задач профессиональной деятельности; интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в доступном для других виде <i>Владеть</i> персональным компьютером как средством управления информацией; методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях</p>
<p>ОПК 2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><i>Знать</i> характеристику технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья <i>Уметь</i> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья <i>Владеть</i> знаниями и умениями позволяющими внедрять разработанные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>

Описание критериев оценивания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в форме

Зачета с оценкой

- оценка «отлично или хорошо» выставляется студенту, если вопросы раскрыты, изложены логично, без существенных ошибок, показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, продемонстрировано усвоение ранее изученных вопросов, сформированность компетенций, устойчивость используемых умений и навыков. Допускаются незначительные ошибки.

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если не раскрыто основное содержание учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не полностью сформированы компетенции, умения и навыки.

## 7.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

### Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОК1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности								
	Философия			+					
	История	+							
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОК2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах								
	Экономика			+					
	Маркетинг							+	
	Экономика и организация производства							+	
	Экономика и управление предприятием					+			
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
ОК3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия								
	Иностранный язык	+							
	Русский язык и культура речи	+							
	Речевая коммуникация на иностранном языке		+						
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОК4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия								
	Культурология			+					
	Маркетинг			+					
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	дуре защиты и процедуру защиты								
<b>OK5</b>	<b>способностью к самоорганизации и самообразованию</b>								
	Методы организации самостоятельной работы студентов	+							
	Алгебра и геометрия	+							
	Математический анализ		+						
	Физика	+	+						
	Неорганическая химия	+							
	Органическая химия		+						
	Аналитическая химия			+					
	Органическая химия в пищевых биотехнологиях			+					
	Физико-химические методы исследования				+				
	Физическая и коллоидная химия					+			
	Коллоидная химия наночастиц						+		
	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья					+			
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>OK6</b>	<b>способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</b>								
	Правоведение				+				
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>OK7</b>	<b>способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>								
	Физическая культура и спорт	+	+						
	Прикладная физическая культура - Общая физическая подготовка	+	+	+	+	+	+		
	Прикладная физическая культура - Настольный теннис	+	+	+	+	+	+		
	Прикладная физическая культура - Шахматы	+	+	+	+	+	+		
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>OK8</b>	<b>способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>								
	Безопасность жизнедеятельности							+	
	Безопасность в профессиональной					+			

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	деятельности								
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ОК9</b>	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия								
	Иностранный язык	+							
	Русский язык и культура речи	+							
	Речевая коммуникация на иностранном языке		+						
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
<b>ОПК1</b>	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								
	Информатика	+							
	Инженерная компьютерная графика				+				
	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии							+	
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Производственная практика							+	
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)							+	
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
<b>ОПК 2</b>	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья								
	Введение в профессию		+						
	Биохимия			+					
	Инженерная компьютерная графика				+				
	Пищевая химия				+				
	Микробиология					+			
	Экология	+							
	Национальные традиции в технологиях производства продукции из растительного сырья								+
	Микробиология продуктов длительного хранения							+	
	Производственная практика							+	
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)							+	
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций**

Примерные вопросы:

- Технология производства горячих сиропов
- Органолептическая оценка качества горячих сиропов
- Технология производства холодных сиропов
- Органолептическая оценка качества сиропов
- Органолептическая оценка качества хлеба
- Технология производства булочных изделий
- Органолептическая оценка качества булочных изделий
- Технология производства белого хлеба
- Технология производства ржаного хлеба
- Технология производства ржано-пшеничного хлеба
- Технология производства мармеладно-пастильных изделий
- Технология производства шоколадных изделий
- Технология производства драже
- Технология производства карамели

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

а) основная литература:

1. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного производства» С-П. Издательство «Профессия» 2009- 416с.
2. Алкогольная продукция. Ликероводочные изделия, коньяк и коньячные спирты: официальное издание. – М.: Стандартиформ , 2009. – 230с.
3. Хозиев, О.А. Технология пивоварения: учеб. пособие/ О.А.Хозиев, В.Б. Цугкиева.- СПб.: Лань, 2012.-560с.

б) дополнительная литература:

1. Вино и виноматериалы. Методы анализа: официальное издание. – М.: Стандартиформ, 2009.- 168с.
2. Вино и виноматериалы. Технические условия : официальное издание.- М.: Стандартиформ, 2009.-15 с.

3. Иванова, Л.А. Пищевая биотехнология. Кн. 2. Переработка растительного сырья : учеб. пособие для студентов вузов / Л.А. Иванова, Л.И. Войно, И.С. Иванова ; под ред. И.М. Грачевой. - М. : КолосС, 2008.- 472с.

4. Могильный М.П. «Пищевые и биологически активных веществ в питании» Москва 2007г.-234с.

5. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 400с.

6. Новое в пивоварении / ред.Ч. Бэмфор; пер. с англ. яз. С.Боровиковой и И. С. Горжанкиной.- СПб.: Профессия, 2007.-520с.

7. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник/ О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М

8. Пакена П. «Функциональные напитки и напитки специального назначения». С-П. Издательство «Профессия» 2010г.-496с.

9. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007 Позняковский В.М.и др. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. – 271с.

10. Смирнова И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище: учеб. пособие / И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин. — М. : Логос, 2012.—128с.

#### **11. журналы:**

**а) Пищевая промышленность**

**б) Пиво и напитки**

**в) Тара и упаковка.**

### **9. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится на базе современных предприятий по переработке растительного сырья и производству кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий.

При этом постоянными базами практики являются:

1. ЗАО «Конти-Рус, г. Курск, ул. Золотая, 13;
2. ОАО «Курскхлеб» г. Курск, ул. Димитрова 100;
3. ОАО «ВОСЛА» г. Курск, ул. 1-ая Прогонная 1.





Образец договора на проведение практики

**ДОГОВОР**  
на проведение практики студентов  
**Частного образовательного учреждения высшего образования**  
**«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

г. Курск

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Мы, нижеподписавшиеся, с одной стороны Частного образовательного учреждения высшего образования «РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ», именуемое в дальнейшем «Институт», имеющее лицензию на право ведения образовательной деятельности в сфере высшего профессионального образования (серия 90Л01 номер 0001058 рег. № 0974 от 29 апреля 2014г., бессрочно) и свидетельство о государственной аккредитации (серия 90А01 номер 0001075 рег. № 1008 от 28 мая 2014г., действительно по 29 мая 2020г.), в лице ректора В.Н. Петрова, действующего на основании Устава, с одной стороны, и,

---

(наименование предприятия, организации, учреждения)

именуемое(ая) в дальнейшем «Предприятие» в лице

---

(должность, фамилия и инициалы)

действующего(й) на основании

---

(Устав предприятия, распоряжение, доверенность)

с ДРУГОЙ СТОРОНЫ, в ДАЛЬНЕЙШЕМ ИМЕНУЕМЫЕ «СТОРОНЫ», ЗАКЛЮЧИЛИ МЕЖДУ СОБОЙ НАСТОЯЩИЙ ДОГОВОР О НИЖЕСЛЕДУЮЩЕМ:

**1. Предприятие обязуется:**

1.1 Предоставить Институту в соответствии с учебным планом направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания \_\_\_\_\_ мест для проведения \_\_\_\_\_ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ:

1.2. Обеспечить студентам условия безопасной работы на каждом рабочем месте.

Проводить обязательные инструктажи по охране труда (вводный и на рабочем месте) с оформлением установленной документации, в необходимых случаях проводить обучение студентов-практикантов безопасным методам работы.

1.3. Создать необходимые условия для выполнения студентами программы преддипломной практики. Не допускать использования студентов-практикантов на должностях, не предусмотренных программой практики и не имеющих отношения к специальности студентов.

1.4. Назначать квалифицированных специалистов для руководства \_\_\_\_\_ практикой в подразделениях предприятия.

1.5. В соответствии с графиком проведения практики, согласованным с Институтом, осуществлять перемещение студентов по рабочим местам в целях более полного ознакомления практикантов с Предприятием в целом.

1.6. Предоставить практикантам возможность пользоваться библиотекой и иными информационными ресурсами предприятия, учреждения, организации, чертежами, ознакомливаться с технической и иной документацией, необходимой для освоения программы практики и выполнения индивидуальных учебных заданий.

1.7. Обеспечить табельный учет выходов на работу студентов-практикантов. Обо всех случаях нарушения студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка Предприятия сообщать в Институт.

1.8. По окончании \_\_\_\_\_ практики дать характеристику на каждого студента-практиканта и качество подготовленного им отчета.

1.8. Утвердить студентам-практикантам составленные ими отчеты по преддипломной практике сразу после окончания.

## **2. Институт обязуется:**

2.1. Предоставить Предприятию список студентов, направляемых на \_\_\_\_\_ практику, не позднее, чем за неделю до начала практики (Приложение 1), который является неотъемлемой частью настоящего договора.

2.2. Направить на Предприятие студентов в сроки, предусмотренные календарным планом проведения практики (Приложение 1), который является неотъемлемой частью настоящего договора.

2.3. Выделить в качестве руководителей практики наиболее квалифицированных профессоров, доцентов, преподавателей.

2.4. Разработать и согласовать с Предприятием тематический план проведения специалистами Предприятия лекций, а также организации учебных занятий на базе практики.

2.5. Обеспечить соблюдение студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего трудового распорядка, обязательных для работников данного Предприятия.

2.6. Оказывать работникам Предприятия, руководителям \_\_\_\_\_ практики студентов, методическую помощь в организации и проведении практики.

## **3. Ответственность Сторон и срок действия договора**

3.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему договору, разрешаются путем переговоров и в установленном законодательством РФ порядке.

3.2. Договор вступает в силу после его подписания Сторонами.

3.3. Срок действия договора до «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

## **4. Юридические адреса и подписи Сторон**

4.1 Институт:

Адрес: 305009, Курск,

Маяковского, 85

4.2 Предприятие:

Адрес: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Тел.: (4712) 34-38-45

E-mail: mail@rosi-edu.ru

Ректор ЧОУ ВО «РОСИ»

В.Н. Петров

Тел.: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

(должность руководителя)

(подпись и ФИО руководителя)

МП

МП

**Приложение № 1** от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ **20** \_\_ г.  
к договору № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### 1. Календарный план проведения практики

Направление подготовки	Курс	Сроки практики		Вид практики
		Начало	Окончание	

### 2. Список студентов

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов	№ группы

Ректор ЧОУ ВО «РОСИ»

(подпись)

Петров В.Н.

(Фамилия И.О.)

Зав. кафедрой ТППиТ

(подпись)

(Фамилия И.О.)

Руководитель практики от кафедры

(подпись)

(Фамилия И.О.)

Образец задания на прохождение практики

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОД-  
СТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_

По направлению подготовки \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Задание:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись студента \_\_\_\_\_

Подпись руководителя от кафедры \_\_\_\_\_

Подпись руководителя от организации \_\_\_\_\_

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ПРОДУКТОВ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ

## ДНЕВНИК

производственной преддипломной практики студента

---

(фамилия, имя, отчество)

факультета

---

(название факультета)

специальности, направления подготовки \_\_\_\_\_

---

(шифр и название специальности, направления подготовки, курс, группа)

Дата начала практики \_\_\_\_\_

Дата окончания практики \_\_\_\_\_

Курск 201\_

# ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от РОСИ \_\_\_\_\_

№ п/п	Дата	Виды деятельности	Подпись руководителя практики

Подпись студента \_\_\_\_\_

Подпись руководителя от кафедры \_\_\_\_\_

Подпись руководителя от организации \_\_\_\_\_

**СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)  
ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Студента \_\_\_ курса \_\_\_\_\_ факультета

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Наименование выполняемых работ	Количество дней	Отметка о выполнении

Подпись руководителя практики от РОССИ \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от предприятия \_\_\_\_\_



**РАБОЧИЙ РАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Студента \_\_\_ курса \_\_\_\_\_ факультета

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Наименование планируемых видов работ	Количество дней

Подпись руководителя практики от РОСИ \_\_\_\_\_

Образец титульного листа отчета по практике

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

Кафедра **ТЕХНОЛОГИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И ТОВАРОВЕ-**  
**ДЕНИЯ**

**ОТЧЕТ**  
по производственной преддипломной практике

**Выполнил (а):**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

студент(ка) \_\_\_\_\_ курса, \_\_\_\_\_ группы

Инженерно-технологического факультета

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)

**Руководитель практики:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Дата защиты**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Оценка (прописью)** \_\_\_\_\_

Курск 20\_\_\_\_\_

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студент (ка) \_\_\_\_\_

Инженерно- технологического факультета ЧОУ ВО РОСИ

С \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. прошел (ла)

\_\_\_\_\_ практику

по направлению подготовки \_\_\_\_\_

В \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Практика была организована в соответствии с разработанной Институтом программой.

За время прохождения практики \_\_\_\_\_

показал(ла) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оценка по трудовой деятельности и дисциплине: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

(подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**ОТЗЫВ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Студент (ка) инженерно- технологического факультета ЧОУ ВО РОСИ

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

С \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. прошел (ла) \_\_\_\_\_ практику

по направлению подготовки \_\_\_\_\_

В \_\_\_\_\_

(наименование организации)

За время прохождения практики \_\_\_\_\_

показал(ла) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Отчет заслуживает оценки \_\_\_\_\_

Прочие замечания руководителя \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от РОСИ \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.