



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Московский государственный университет технологий и управления
имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Принято на заседании
Ученого совета СОКИПТБ
(филиал)
Протокол № 3
От «27» сентября 2016г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОКИПТБ (филиал)

к.п.н.

А.В.Лёшина

«27» сентября 2016г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

по направлению подготовки:

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

профиль подготовки:

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация:

«бакалавр»

Форма обучения:

«очная, заочная»

Москва 2016г.

Фонд оценочных средств «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» обучающихся по основной профессиональной образовательной программе высшего образования « **Продукты питания из растительного сырья**» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья (высшее образования)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 12 марта 2015 гт № 211 учебного плана по основной образовательной программе высшего образования « **Продукты питания из растительного сырья**».

Фонд оценочных «Преддипломная практика» обучающихся по основной образовательной программе разработан рабочей группой в составе: Степаненкова Л.Н. к.т.н., Лещина М.А., к.э.н., Кучерова Е.Н. к.э.н.,

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
ученая степень, ученое звание, должность
к.т.н.



Л.Н. Степаненкова

(подпись)

Фонд оценочных средств «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» обучающихся по основной профессиональной образовательной программе обсужден и утвержден на заседании кафедры: «Технология продуктов питания и экспертизы товаров»

Протокол № 1 от «29 » августа 2016 года

Фонд оценочных средств «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» рекомендован к утверждению представителями организаций-работодателей:

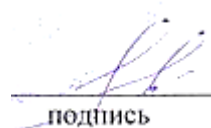
Наименование организации-работодателя
должность ОАО « Вяземский
хлебокомбинат, директор



Антонова Н.Н.

(подпись)

Наименование организации-работодателя
должность МО «Вяземский район»
специалист отдела потребительского рынка



Баврина Л. И.

подпись

Заведующий кафедрой
учена степень, ученое звание
к.т.н



Л.Н. Степаненкова

(подпись)

**Паспорт
фонда оценочных средств**

Контролируемые модули, темы, разделы	Формируемые компетенции	Оценочные средства	
		Вид	Количество
1	2	3	4
Общее ознакомление с производством изделий	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Отчет по практической работе Конспект лекций	1 1
Знакомство с ассортиментом вырабатываемых изделий	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Отчет по практической работе Конспект лекций	1 1
Изучение аппаратурно-технологической схемы производства одного из основных видов изделий	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Отчет по практической работе Конспект лекций	1 1
Знакомство с 3 производствами: - хлебобулочных изделий - кондитерских изделий - макаронных изделий	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-23, ПК-24,	Отчет по практической работе Конспект лекций	1 1

	ПК-25, ПК-26		
Подготовка отчета	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Отчет по практической работе Конспект лекций	1 1

Вопросы для подготовки к зачету

1. Процессы, протекающие при хранении сырья для производства муки.
2. Процессы, протекающие при хранении сырья для производства хлеба.
3. Процессы, протекающие при хранении сырья для производства сахара.
4. Процессы, протекающие при хранении сырья для производства крахмала и крахмалопродуктов.
5. Процессы, протекающие при хранении сырья для производства алкогольных продуктов и пива.
6. Процессы, протекающие при хранении сырья для производства жира.
7. Процессы, протекающие при хранении сырья для производства консервированных плодов и овощей.
8. Оценка качества продуктов питания.
9. Контроль и управление технологическими процессами производства продуктов питания.
10. Основное технологическое оборудование при производстве крахмала.

11. Технологическое оборудование при производстве сахара.
12. Основное технологическое оборудование при производстве крахмальной патоки.
13. Технологическое оборудование при производстве хлеба.
14. Технологическое оборудование при производстве муки.
15. Технологическое оборудование при производстве пива.
16. Технологическое оборудование при производстве спирта.
17. Вопросы техники безопасности в пищевой промышленности.
18. Технология приготовления квасного суслу.
19. Производство пищевой и кристаллической глюкозы.
20. Отходы свеклосахарного производства и их использование.
21. Методы оптимизации технологических процессов производства консервов.
22. Производство пищевых жиров.
23. Производство органических пищевых кислот на предприятиях сахарной промышленности.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики

Для текущего контроля успеваемости и освоения материала учебной практики руководителем практики от предприятия и от вуза могут использоваться устные опросы на основании контрольных вопросов, проверка ведения дневника практиканта.

К зачету по учебной практике студент должен оформить следующую документацию:

- дневник практики;

- отчет о прохождении практики;

- отзыв руководителя практики от организации или учреждения – базы практики о деятельности студента в период практики.

В ходе практики студент составляет письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики. Объем отчета 30-35 страниц. Отчет о практике должен содержать: титульный лист, содержание, введение, основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием), заключение, список источников, приложения.

По окончании практики отчет сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

Отчеты о прохождении учебной практики на предприятиях пищевой промышленности должны быть представлены в недельный срок после окончания практики или начала семестра для проверки руководителю практики от института. В течение 4 недель после начала семестра отчеты должны быть защищены.

По результатам прохождения практики студентами в виде научно-исследовательской работы на кафедре или в лабораториях вуза составляется отчет по НИР. Содержание данного отчета определяется спецификой выбранной темы научно-исследовательской работы, объемом не более 10 страниц в отдельном разделе общего отчета. Отчет по научно-исследовательской работе визируется руководителем работы. Качество выполнения научно-исследовательской работы учитывается при вынесении общей оценки практики.

Наиболее интересные результаты работ докладываются на конференциях студентов, молодых ученых и аспирантов, организуемых институтом. Лучшие из научно-исследовательских работ могут быть

рекомендованы для представления на открытый конкурс научных работ среди студентов вузов России.

При разработке программы научно-исследовательской работы вуз предоставляет возможность студентам-бакалаврам:

- осуществлять сбор, обработку и анализ информации по теме (заданию);
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении разработок;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции.

По итогам промежуточной аттестации выставляется зачет.

Требования к оформлению отчета

Отчет должен быть выполнен печатным способом на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным (шрифт Times New Roman, 14 пт.). Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см. Выравнивание текста по ширине. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание. Перенос слов недопустим! Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Подчеркивать заголовки не допускается. Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).