

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 08.02.2024 11:16:27

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae6d1f6bf7bb9ac98e79108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика

Направленность(профиль) Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедры -

продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик, канд. техн. наук, доцент

Д.М. Фиалков

Омск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение
1. Место практики в подготовке бакалавра
1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины
1.2 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины
2. Структура и содержание практики
2.1 Разделы производственной практики, виды проводимых работ, формы контроля
2.2 Содержание практики
2.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по производственной практике
3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу
3.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации:
3.2 Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы к зачету итогам освоения дисциплины
4. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине
Приложение 1 Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины
Приложение 2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет» и локальных сетей университета

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины –: целью практики является формирование у бакалавров общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, знакомство с производством, овладение основами знаний по технологии и оборудования кондитерских и хлебобулочных изделий, начальными умениями и навыками производственной деятельности.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

знать и понимать:

перспективы развития науки и техники и с путями решения научно-технических проблем на предприятии технологическое оборудование, информационные технологии и программные продукты применяемые в научных исследованиях

уметь делать:

эксплуатировать современное оборудование и приборы, обрабатывать информацию, анализировать полученные данные, проектировать технологические процессы, разрабатывать нормы выработки

владеть навыками (иметь навыки):

использования современного оборудования и приборов, обработки текущей информации, анализа полученных данных, использования автоматизированных систем технологической подготовки производства, современными методами обработки экспериментальных данных, подбора и эксплуатации теплотехнического и холодильного оборудования

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1пк-2 Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	основы технологии продукции из растительного сырья	изучать технологический процесс производства продукции из растительного сырья	выполнения технологических операций производства продукции из растительного сырья

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

2.2. Описание показателей, критериев и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины								
Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ук-2}	Полнота знаний	Знает основы технологии продукции из растительного сырья	Не знает основы технологии продукции из растительного сырья	Знает поверхностно основы технологии продукции из растительного сырья	Знает в достаточной степени основы технологии продукции из растительного сырья	Знает отлично основы технологии продукции из растительного сырья	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет изучать технологический процесс производства продукции из растительного сырья	Не умеет изучать технологический процесс производства продукции из растительного сырья	Слабо умеет изучать технологический процесс производства продукции из растительного сырья	В достаточной степени умеет изучать технологический процесс производства продукции из растительного сырья	Умеет самостоятельно изучать технологический процесс производства продукции из растительного сырья	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки выполнения технологических операций производства продукции из растительного сырья	Не имеет навыки выполнения технологических операций производства продукции из растительного сырья	Имеет начальные навыки выполнения технологических операций производства продукции из растительного сырья	Имеет средние навыки выполнения технологических операций производства продукции из растительного сырья	Имеет твердые навыки выполнения технологических операций производства продукции из растительного сырья	

2 Структура и содержание практики

2.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (4 недель), 216 часов.

Таблица 2 – Разделы ознакомительной практики, виды проводимых работ, формы контроля

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы и средства текущего и промежуточного контроля
1	Подготовительный	Выдача задания на практику. Инструктаж по технике безопасности. Изучение литературы	Устный опрос
2	Учебный	Изучение теоретического материала Экскурсии на предприятия Выполнение индивидуального задания	Индивидуальное задание, письменный отчет
3	Заключительный	Оформление отчета, подготовка к собеседованию	Дифференцированный зачет

2.2 Содержание практики

Подготовительный этап. На этом этапе проводится инструктаж по технике безопасности и выдается индивидуальное задание на практику.

Учебный этап. Этот раздел включает изучение следующего материала: пищевая ценность молочных продуктов, характеристика основного сырья для молочных продуктов, характеристика дополнительного сырья для молочных продуктов, оборудование для тепловой и механической обработки молока и молочных продуктов, оборудование для фасовки молочных продуктов.

Обработка и анализ полученной информации включает: сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания.

Обучающемуся перед прохождением практики выдается задание на практику.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» Агротехнологический факультет ОП по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья Прикладной бакалавриат УТВЕРЖДАЮ. Руководитель ООП _____С.А. Коновалов ЗАДАНИЕ НА ОЗНАКОМИТЕЛЬНУЮ ПРАКТИКУ по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в рамках направления 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья	
Бакалавр:	
Место практики :	
Установленные сроки прохождения практики:	
Продолжительность	4 недели
Трудоемкость учебной практики:	216 часов

1. Основные прикладные задачи, которые должны быть решены бакалавром в ходе УП	
1)	Изучить пищевую ценность продуктов питания.
2)	Изучить характеристики основного сырья хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, характеристика основных зерновых культур и продуктов их переработки характеристика основных зерновых культур и продуктов их переработки.
3)	Изучить характеристики дополнительного сырья для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
4)	Изучить тепловые процессы, теплопередача, аппараты для нагревания и охлаждения, тепловые расчеты теплообменных аппаратов, тепло-хладоснабжение предприятий
5)	Собрать и систематизировать практический материал для написания индивидуального задания и отчета
2. Индивидуальные задания руководителя в рамках УП	
3. Документы,	
(	Отчет о прохождении учебной практики бакалавра
(	Срок сдачи указанного отчёта на выпускающую кафедру

Задание выдано

Руководитель практики

Задание к исполнению принял

Бакалавр

2.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по практике

Индивидуальные задания

Задания формируются руководителями практики совместно с обучающимися на основе настоящей программы практики.

Задания обучающимся на практику оформляются по установленной форме и утверждаются руководителем практики.

Отчет по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является представленный обучающимся отчет о прохождении практики. Отчет о практике каждый обучающийся составляет самостоятельно. Содержание отчета определяется программой практики. Отчёт (с приложениями) должен свидетельствовать о решении поставленных задач практики. Он включает сведения о выполненной обучающимся работе; приобретенных им умениях и навыках.

Обязательными приложениями к отчёту о прохождении практики, подтверждающими практическую деятельность обучающегося по получению профессиональных умений и опыта являются:

- индивидуальное задание на практику ;

3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины

	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектную отчетную документацию.
Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в Фонде оценочных средств

Процедура аттестации

Оценка выставляется обучающемуся по результатам проверки отчета по практики и собеседования:

«**не зачтено**» выставляется при условии, что обучающийся не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями;

«**зачтено**» - выставляется обучающемуся имеющему знания только основного материала, но не усвоившему его детали, испытывающему затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала;

- выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающему его, не допускающему существенных неточностей при ответах на вопросы, правильно применяющему теоретические положения при решении практических задач, владеющему определенными навыками и приемами их выполнения;

- выставляется обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал, дающему логичный и грамотный ответ. Обучающийся показывает знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентируется, отвечая на дополнительные вопросы, свободно справляется с поставленными задачами, правильно обосновывает принятые решения.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика (на 2021/22 уч. год)	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения / Васюкова А. Т. - Москва : Дашков и К, 2010. - 224 с. - ISBN 978-5-91131-902-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Коновалов, С. А. Введение в технологию продуктов питания / С. А. Коновалов, А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-416-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60676 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

Цыбикова, Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-3051-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169246 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1774-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167403 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-2477-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167435 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130577 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 3-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-8293-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174289 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122144 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Челнокова, Е. Я. Физико-химические основы макаронного производства : учебное пособие / Челнокова Е. Я. - Оренбург : ОГУ, 2017. - 152 с. - ISBN 978-5-7410-1752-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785741017524.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - М. : Пищевая пром-сть, 1930 -	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань».	http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM	www.znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)	http://www.studentlibrary.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://www.spr.ru/taganskiy/voprosi-pitaniya.html
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru/
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»	http://www.breadbranch.com/
Сайт журнала «Хлебопечение России»	http://www.foodprom.ru/journals/khlebopechenie-

		rossii/
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
С.А. Коновалов, Л.Е. Мартемьянова, С.А. Молибога, Н.Л. Кащеева	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания : учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198, [2] с.	НСХБ