


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе


Н.С. Семенова
«15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики по ПППУиН:
Производство макаронных изделий

Тип практики: учебная

Способ проведения: стационарная

Направления подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции (прикладной бакалавриат)

Профиль подготовки: Технология производства и переработки
растениеводческой продукции

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

Нормативные документы	4
1. Цели учебной практики	4
2. Задачи учебной практики	4
3. Место практики в структуре ПООП	4
4. Формы проведения учебной практики	5
5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	5
6. Структура и содержание практики	6
7. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике	7
ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И КРИТЕРИИ ИХ ОЦЕНИВАНИЯ	
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	14
9. Материально-техническое обеспечение практики	16

1. Цели учебной практики:

- закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний и приобретение первоначальных практических навыков в решении конкретных проблем;
- получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранным профилем подготовки «Технология производства и переработки растениеводческой продукции», для подготовки к изучению специальных дисциплин в последующих семестрах.

2. Задачи учебной практики:

- общее знакомство с технологическими схемами производства хлебобулочных изделий .
- изучение ассортимента, сырья и основных технологических этапов и оборудования производства хлебобулочных изделий.

3. Место практики в структуре ПООП

Практика студентов университета является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования.

Дисциплины, на освоении которых базируется данная практика: технология производства хлебобулочных изделий, инженерная графика, введение в технологии макаронных изделий.

4. Формы проведения учебной практики

В соответствии с ФГОС ВО учебная практика для студентов технологического института проводится:

- на предприятиях, в организациях, учреждениях различного типа и уровня с целью ознакомления студентов с будущей профессией;
- в лабораториях и специализированных классах с целью приобретения студентами практических навыков.

Учебная практика в составе всей группы студентов проводится на предприятиях хлебопекарной, макаронной промышленности и УПЦ технологического института, где студенты знакомятся с макаронных изделий, или в лабораториях и специализированных классах с использованием ауди- и видеоматериалов.

В лабораториях кафедры технологии хлебопекарного, макаронного производства студентов знакомят с производством хлебобулочных, и макаронных изделий по фильмам, презентациям, наглядным материалам, оборудованию и специальной литературе.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

- Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства. (ПК-4)

эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8).

В результате прохождения практики студент должен знать:

- ассортимент хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- основные технологические операции и оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств.

6. Структура и содержание практики

Сроки проведения практик устанавливаются на основе ФГОС ВО, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком, с учетом теоретической подготовленности студентов и возможностей учебно-производственной базы университета, предприятий, учреждений и организаций.

6.1 Общая трудоемкость практики составляет 108 часов, зачетных единиц 3

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента, трудоемкость	Форма контроля	Трудоемкость час	Примечание
1	Общее ознакомление с производством изделий	Ознакомительные лекции, мероприятия по сбору фактического и учебного материала, наблюдения.	Собеседование	20	
2	Знакомство с ассортиментом вырабатываемых макаронных изделий	Ознакомительные лекции, мероприятия по сбору фактического и учебного материала, наблюдения.	Собеседование	20	
3	Изучение аппаратурно-технологической схемы производства одного из основных видов изделий	Ознакомительные лекции, мероприятия по сбору фактического и учебного материала, наблюдения.	Собеседование	24	
4	Знакомство с 3 производствами - макаронных изделий - кондитерских изделий	Ознакомительные лекции, мероприятия по сбору фактического и учебного материала, наблюдения.	Собеседование	24	
5	Подготовка отчета	Обработка и систематизация фактического и учебного материала.	дифференцированный зачет	20	
	Итого:			108	

7. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике:

При защите учебной практики используются активные методы обучения:

- рефлексированная игра;
- компьютерная деловая игра;
- разбор конкретных производственных ситуаций;
- текущий контроль успеваемости с использованием компьютерного тестирования

7.1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И КРИТЕРИИ ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

ПК 4 Готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства

Тип компетенции:

профессиональная компетенция выпускника образовательной программы
уровня высшего образования (ВО) бакалавриат

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
	1	2	3	4
Владеть: способами реализации технологии производства растениеводческой и животновод- ческой продукции В1 (ПК 4) – I	Частично владеет способами реализации технологии производства растениеводческо й и животноводческо й продукции	Недостаточно владеет способами реализации технологии производства растениевод- ческой и животноводчес кой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение способов реализации технологии производства растениеводческ ой и животноводческ ой продукции.	Владеет способами реализации технологии производства растениеводческо й и животноводческо й продукции.
Уметь: реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства У1 (ПК 4) –I	Частично сформировано умение реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	Недостаточно сформировано умение реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	Сформированы, но содержащие от- дельные пробелы умения реализовывать технологии производства продукции растениеводства животноводства.	Умеет реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
	1	2	3	4
Знать: технологии производства продукции растениеводства и животноводства 31 (ПК 4) –I	Частично знает технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	Недостаточно знает технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания технологии производства продукции растениеводства и животноводства.	Знает технологии производства продукции растениеводства и животноводства.

7.2ПК 8 эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Тип компетенции:

профессиональная компетенция выпускника образовательной программы уровня высшего образования (ВО) бакалавриат

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
	1	2	3	4
Владеть: способами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья В1 (ПК 8) – I	Частично владеет способами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Недостаточно владеет способами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение способов эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.	Владеет способами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.

Уметь: реализовывать технологии эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья У1 (ПК 8) – I	Частично сформировано умение реализовывать эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Недостаточно сформировано умение реализовывать эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Сформированы, но содержащие отдельные пробелы умения реализовывать эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Умеет реализовывать эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья
Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
	1	2	3	4
	Знать: технологии эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья З1 (ПК 8) – I	Частично знает технологии эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.	Недостаточно знает технологии эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания технологии эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.

7.3. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Оценка знаний студентов производится по последующим критериям:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно

обосновывает принятое решение. Представил правильно оформленный личный дневник по практике. На практике был активен, лично собирал материалы и лично их определял. Участвовал в работе над отчётом, докладывал отчёт или его отдельные главы перед зачётом.

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Допустил ошибки в оформлении личного отчёта. Недостаточная активность в сборе материала или единичные пропуски занятий.

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. Личный дневник оформлен небрежно. На практике был не активен, допускал пропуски занятий. Не принимал активного участия в работе над отчётом или во время обсуждения откровенно путался в задаваемых по теме исследования вопросах.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Не знает методик сбора проб. Отчёт оформлен не правильно, абсолютно небрежно или не представлен вовсе. На практике был не активен, ленив, пропустил большое количество занятий.

Студент, не защитивший отчёт, считается имеющим академическую задолженность.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература

Медведев Г.М. Технология макаронного производства [Текст] / Г.М. Медведев - М.: Колос, 2002. –271 с.

Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1. Технология хлеба [Текст] / Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева - С-Пб.: ГИОРД, 2005. – 559 с.

Дополнительная литература

Драгилев А.И. Основы кондитерского производства [Текст] / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. М.: ДеЛи принт.- 2005.- 532с.

Косован А.П. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях [Текст] / А.П. Косован, Г.Ф. Дремучева, Р.Д. Поландова, Е.Н. Лухач, П.Т. Волохова - М.: из-во Пищевая промышленность, 1999. 216 с.

Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] / Л.С. Кузнецова, Сиданова М.Ю. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 480 с.

Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] / Т.Б. Цыганова – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 448 с.

Электронные издания учебно-практических пособий для самостоятельной работы студентов, представленных в форме презентаций с использованием мультимедийных средств

Периодические издания:

«Пищевая промышленность»;

«Хлебопечение России»;

«Кондитерское производство»;

«Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»;

«Кондитерское и хлебопекарное производство»;

Интернет-ресурсы:

СТАТИСТИКА 6, MINITAB, AutoCAD, КОМПАС www.vniiki.ru; www.gost.ru;
www.makaroninfo.ru; www.makmaster.info; СТАТИСТИКА 6, MINITAB

Программное и коммуникативное обеспечение

Операционные системы Windows;

Стандартные офисные программы;

Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов;

9. Материально-техническое обеспечение практики

№	Наименование и назначение
1.	Плакаты аппаратурно-технологических схем и отдельных видов оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств
2.	Макеты: <ul style="list-style-type: none">• поточно-механизированная линия по производству отливных видов конфет;• первичная переработка какао бобов, получение какао тертого и какао масла.
3.	Лабораторное оборудование: <ul style="list-style-type: none">- оборудование для проведения пробных лабораторных выпечек;- оборудование для прессования и сушки макаронных изделий.
4.	Отраслевые каталоги оборудования хлебопекарной, макаронной и кондитерской отраслей промышленности.
5.	ГОСТ, ОСТ на сырье и готовые изделия.
6.	Рецептуры на хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия.
7.	Библиотека – книги по технологии хлебопекар ного, макаронного и кондитерского производств и др.
8.	Каталоги ассортимента продукции предприятий. Журналы, проспекты, брошюры для потребителей.
9.	Образцы ряда видов сырья и полуфабрикатов.

Методические указания
разработал к.т.н.



— М.М. Гафин

«10» декабря 2015г.

Методические указания обсуждена и
одобрена

на заседании кафедры

Протокол № 5 от 15 января 2016г.

Зав кафедрой, к.т.н. доцент



И.И. Шигапов

Методические указания обсуждены и одобрены
методической комиссией инженерно-технологического факультета.

Протокол №8 от 24.01. 2016г.

Председатель методической комиссии к.т.н, доцент



В.Н. Власова

Методические указания составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с
учетом рекомендаций и ПООП ВО по направлению и профилю подготовки
бакалавра 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Лист регистрации изменений

Содержание изменений	Основание изменения	Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Изменения, связанные с переименованием ВУЗа:			
Внесение в названии ВУЗа изменения: Технологический институт - филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. А.П. Столыпина» на Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	приказ № 147/ос от 13 октября 2015 г.	Протокол № 2 от 13.10.2015	Протокол №2 от 15.10.2015

Составитель



Гафин Мунир Мазгутович

Зав. кафедрой



Шигапов Ильяс Исхакович

Председатель методической комиссии



Власова Валентна Николаевна