

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное
 учреждение высшего образования
 «Алтайский государственный технический университет
 им. И.И. Ползунова»

УТВЕЖДАЮ
 Начальник УМУ АлтГТУ
 Н.П.Щербаков
 « 4 » июля 2018 г.

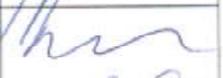
ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Учебная практика
Тип	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
Содержательная характеристика (наименование)	Учебная практика

Код и наименование направления подготовки:
 15.03.02. Технологические машины и оборудование

Направленность, профиль, специализация:
 Машины и аппараты пищевых производств

Форма обучения: очная, заочная
 Прикладной бакалавриат

Статус	Должность	И.О.Фамилия	Подпись
Разработал	Зам. зав. кафедрой доцент	О.Н. Терехова	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры № 7 от 29.06.2018	Зав. кафедрой	А.А. Глебов	
Согласовал	Директор ИнБиоХим	А.А. Беушев	
	Руководитель ООП ВО	А.А. Глебов	
	Начальник ОПиТ	М.Н. Нохрина	

г.Барнаул

с. 3, 6, 12

Цели учебной практики

Целями учебной практики являются: введение студентов в направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» по профилю «Машины и аппараты пищевых производств», путем закрепления и расширения теоретических и практических знаний на предприятиях пищевой промышленности и пищевого машиностроения.

2 Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- знакомство с предприятиями пищевой промышленности и пищевого машиностроения, их структурой и функциями, внешними и внутренними связями, управлением;
- знакомство с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;
- знакомство с основными технологическими процессами, связанными с получением готового продукта;
- знакомство с оборудованием, задействованным в технологическом процессе, с условиями его эксплуатации и ремонта.

3 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы

3.1 Учебная практика студентов направления 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Практика проводится на передовых предприятиях, в учреждениях и организациях любых организационно-правовых форм.

3.2 Основным нормативным и учебно-методическим документом по организации проведению практики является разработанная кафедрой МАПП программа учебной практики по направлению прикладного бакалавриата 15.03.02 «Технологические машины и оборудование».

3.3 Учебная практика по направлению 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» базируется на освоении следующих циклов ООП 1-го курса: математический и естественнонаучный цикл (экология, химия, физика); профессиональный цикл (начертательная геометрия и инженерная графика, машины и аппараты пищевых производств, введение в инженерную и проектно-конструкторскую деятельность).

В результате изучения дисциплин, вышеперечисленных циклов ООП, студенты приобретают «входные» знания и умения, необходимые для освоения учебной практики.

В результате изучения дисциплин базовой части цикла студент должен:

знать: принципы использования природных ресурсов, энергии и материалов; основные математические, физические, химические и др. положения, законы и др. сведения, необходимые для применения в конкретной предметной области при изготовлении пищевых продуктов и продукции пищевого машиностроения;

- вводные сведения (основы) организации технологии пищевых производств по отраслям;

уметь: искать необходимую информацию в библиотечной среде и в сети интернет;

выполнять расчеты основных параметров машин;

владеть: навыками по поиску информации в библиотечной среде и в сети интернет;

- навыками по изучению основного оборудования и технологий, используемых в пищевой промышленности

3.4 Учебная практика является неотъемлемой и важной частью системы обучения и подготовки студентов направления прикладного бакалавриата 15.03.02 «Технологические машины и оборудование». Данный вид практики предшествует изучению студентами большинства профессиональных дисциплин («Детали машин», «Электротехника и электроника», «Теоретическая механика», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое оборудование пищевых производств», «Расчет и конструирование», «Управление техническими системами и др.) и прохождению производственных практик.

4 Тип, способы и формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в виде теоретического изучения материала в университете как исходной базы для его дальнейшего практического освоения уже на конкретных предприятиях в виде экскурсий.

Тип учебной практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способы проведения учебной практики: Стационарная, выездная.

Форма проведения практики дискретная – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

5 Место, время и продолжительность проведения учебной практики

В рамках учебной практики студенты посещают ведущие пищевые предприятия и предприятия пищевого машиностроения Алтайского края по следующим направлениям: зерноперерабатывающее; хлебопекарное; кондитерское; ликероводочное; молочное; мясное; маслоэкстракционное. Учебная практика проводится после окончания I-го курса в соответствии с основной образовательной программой высшего образования (ВО) и учебным планом в течении 4 недель.

6 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Код и содержание компетенции по ФГОС из УП	Планируемые результаты освоения ОП			Оценочное средство
	Знать	Уметь	Владеть	
ОПК-1: способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	методы и средства приобретения с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	приобретать с большой степенью самостоятельности новые знания с использованием современных образовательных и информационных технологий	навыками по приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	Контролирующие материалы по защите отчета по практике: Тесты промежуточного контроля знаний по учебной практике
ПК-10: способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий предприятий пищевой промышленности и пищевого машиностроения	методы обеспечения технологичности изделий и оптимальность процессов их изготовления, умение контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий предприятий пищевой промышленности и пищевого машиностроения	обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий предприятий пищевой промышленности и пищевого машиностроения	навыками по обеспечению технологичности изделий, контролю соблюдения технологической дисциплины при изготовлении изделий предприятий пищевой промышленности и пищевого машиностроения	Контролирующие материалы по защите отчета по практике: Тесты промежуточного контроля знаний по учебной практике

продолжение таблицы

Код и содержание компетенции по ФГОС из УП	Планируемые результаты освоения ОП			Оценочное средство
	Знать	Уметь	Владеть	
ПК-12 способность участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции	методы освоения технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверки качества монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции предприятий пищевой промышленности и пищевого машиностроения	осуществлять работы по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции предприятий пищевой промышленности и пищевого машиностроения	навыками в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции предприятий пищевой промышленности и пищевого машиностроения	Контролирующие материалы по защите отчета по практике: Тесты промежуточного контроля знаний по учебной практике
ПК-14: умение проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний	мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности и пищевого машиностроения	проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности и пищевого машиностроения	навыками по проведению мероприятий по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности и пищевого машиностроения	Контролирующие материалы по защите отчета по практике: Тесты промежуточного контроля знаний по учебной практике

7 Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и их трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
1	2	3	6
1	Подготовительный этап	Ознакомительные лекции внутри университета; инструктаж по ТБ; Ознакомление с правилами прохождения практики, внутреннего распорядка предприятия и оформление документов (задание и дневник учебной практики, 48 часов	Устный опрос
2	Экскурсионный этап	Экскурсии по объектам предприятия; сбор и систематизация фактического и литературного материала. Обзорные лекции, читаемые ведущими специалистами предприятия на месте, 116 часов.	-
3	Рабочий этап	Ознакомление со структурой предприятия, с основными производственными цехами, вспомогательными подразделениями, с технологическими процессами, с основным и вспомогательным оборудованием, с производственными лабораториями, с системой управления предприятием, 30 часов	Практическое задание
4	Заключительный этап	Оформление отчета и его защита, 22 часа	Защита отчета

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики

В рамках учебной практики, на подготовительном этапе, читается краткий курс лекций по каждому предприятию, для этого используются учебные лаборатории и компьютерные технологии. После курса лекций студенты посещают предприятия отрасли. Во время экскурсии студенты могут использовать цифровую технику для эффективного сбора производственной информации и оформления отчета. На кафедре МАПП разработан сайт, информация которого полезна студентам при подготовке отчета по учебной практике.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике входят: задание на практику, программа учебной практики, методические указания по проведению учебной практики, позволяющие студенту оптимальным образом организовать процесс самостоятельной работы на данный период.

10 Формы промежуточной аттестации по итогам практики

По итогам учебной практики (заключительный этап) студент должен составить и защитить отчет, в результате чего получить зачет с оценкой по 100 бальной шкале в соответствии с положением о модульно-рейтинговой системе квалитметрии учебной деятельности студентов СМК ОПД 01-19-2018.

Отчет по практике оформляется в объеме 25-30 листов формата А4; и должен отвечать на все вопросы, поставленные в задании.

10.1 Промежуточная аттестация студентов по результатам практики

Оценка по учебной практике выставляется на основе результатов защиты студентами отчетов о практике перед специальной комиссией, формируемой кафедрой, ответственной за проведение практики, с участием руководителя практики от университета. К защите допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет о практике в соответствии с требованиями СТО АлтГТУ 12 330 – 2016 и программы практики.

Защита отчета о практике осуществляется на последней неделе практики.

Студентам, успешно защитившим отчет о практике, в ведомости и в зачетные книжки выставляется зачет с оценкой в диапазоне 25 - 100 баллов с учетом мнения руководителя практики, полноты и качества отчёта, результатов защиты, дополнительных материалов (например, характеристики с места практики).

Студентам, не выполнившим программу практики, или не защитившим, по мнению комиссии, отчет, в ведомости выставляется «неудовлетворительно». Если программа практики не выполнена без уважительных причин или студент не защитил отчет, он считается неуспевающим.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику повторно в свободное от учёбы время.

Если результаты защиты отчёта о практике признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты и её дате и сообщает о своём решении в деканат. После представления преподавателями в деканат зачётной ведомости по практике деканатом выдаются индивидуальные разрешения на ликвидацию студентами задолженностей по несданным зачётам со сроком действия до конца сессии, независимо от количества задолженностей.

Для студентов, не выполнивших программу практики по неуважительной причине, а также для студентов, по которым комиссия признала нецелесообразным повторную защиту отчёта о практике, ее повторное прохождение в сроки, отличные от указанных в линейном графике, возможно только с разрешения проректора по учебной работе (по формам обучения). При наличии разрешения практика реализуется в свободное от учёбы время.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительных причин, получившие на защите отчета о практике неудовлетворительную оценку и не получившие разрешения на повторное прохождение практики или повторную защиту отчета, представляются к отчислению как имеющие академическую задолженность. Форма задания на практику, форма титульного листа отчета по практике оформляется согласно приложениям А, Б. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике приведен в приложении В.

10.2 Показатели и критерии оценивания компетенций

Для оценивания компетенций на различных этапах их формирования применяется тестирование. Тестовые задания разрабатываются по каждому виду практики. Тестирование проводится после прохождения всех этапов практики при защите отчета по практике. В качестве шкалы оценивания применяется стандартная 100-бальная система оценки, принятая в АлтГТУ.

Контролирующие материалы по защите отчета по практике приведены в Приложении В.

Из приведенного перечня каждому студенту предлагается ответить на три вопроса.

Критерии оценки:

- «отлично»: студент твердо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрируя необходимый уровень компетенций.
- «хорошо»: студент проявляет полное понимание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.
- «удовлетворительно»: студент обнаружил знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки принципиального характера, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.
- «неудовлетворительно»: студент, не усвоил основного содержания материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основная литература:

1. Алексеев, Г.В. Технологические машины и оборудование биотехнологий [Электронный ресурс] : учебник / Г.В. Алексеев, В.Т. Антуфьев, Ю.И. Корниенко, А.Н. Пальчиков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 608 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69870>. — Загл. с экрана.
2. Борисенко, Т.Н. Технология отрасли. Технология пива [Электронный ресурс] / Т.Н. Борисенко, М.В. Кардашева. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 122 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72029>. — Загл. с экрана.
3. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. — М.:ДеЛи принт, 2009.-400 с.
4. Терехова, О.Н. Введение в специальность: Учебное пособие / О.Н. Терехова. - Барнаул: АлтГТУ.- 2004.- 92 с. - 85 экз. 17
5. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради): Учебное пособие для вузов / Н.А. Тихомирова. — М.:ДеЛи принт, 2011.-144 с. - ЭБС „ЛАНЬ“

Дополнительная литература:

6. Борисенко, Т.Н. Технология отрасли. Технологические расчеты по производству безалкогольных напитков и кваса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Н. Борисенко. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2009. — 128 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4619>. — Загл. с экрана.
7. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106881>. — Загл. с экрана.
8. Ермолаев, В.А. Введение в научно-исследовательскую деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Ермолаев. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 69 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103931>. — Загл. с экрана.
9. Мазеева, И.А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Мазеева. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 218 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103929>. — Загл. с экрана.
10. Вобликов, Е.М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс] : учебник / Е.М. Вобликов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 376 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4133>. — Загл. с экрана.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. http://www.altstu.ru/media/f/Method_praktika-2016.pdf
2. <http://new.elib.altstu.ru/eum/download/mapp/uploads/glebov-a-a-mapp-56557e52439d7.pdf>.

12 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для проведения учебной практики в качестве материально-технического обеспечения используются: учебные лаборатории и мастерские кафедры МАПП; аудитории, специально оборудованные проекционной техникой для демонстрации лекционного материала; производственные помещения и цеха пищевых предприятий и предприятий пищевого машиностроения.

Учебные и научно-исследовательские лаборатории кафедры «Машины и аппараты пищевых производств», оборудованные научно-исследовательскими стендами, контрольно-измерительными приборами. В распоряжении студентов на кафедре МАПП работает компьютерный класс, имеющий 15 посадочных мест.

Приложение А (обязательное)

Форма бланка индивидуального задания

ФГБОУ «Алтайский государственный технический университет им.
И.И.Ползунова»

Кафедра «Машины и аппараты пищевых производств»

Индивидуальное задание

На учебную практику (практику по получению первичных профессиональных умений и навыков) _____

(вид, тип и содержательная характеристика практики по УП)

студенту ____ курса _____ группы _____

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики с _____ 20__ г по _____ 20__ г
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения практики

№п/п	Содержание раздела (этапа) практики	Сроки выполнения	Планируемые результаты практики

Руководитель практики от университета _____
(подпись) (ФИО, должность)

Руководитель практики от
профильной организации _____
(подпись) (ФИО, должность)

Задание принял к исполнению _____
(подпись) (ФИО)

Приложение Б (обязательное)

Форма титульного листа отчета о практике

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»

Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии
Кафедра «Машины и аппараты пищевых производств»

Отчет защищен с оценкой _____

«_____» _____ 20____ г.

Руководитель от вуза

(подпись) (ученая степень, ученое звание, ФИО)

ОТЧЕТ

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

на _____
(наименование организации)

Студент группы _____
(подпись) ФИО

Руководитель от организации _____
(подпись) (должность, ФИО)

Руководитель от университета _____
(подпись) (ученая степень, ученое звание ФИО)

20____ г

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-1: способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	начальный	письменный отчет; защита отчета; зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-10: способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий	начальный	письменный отчет; защита отчета; зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-12 способность участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции	начальный	письменный отчет; защита отчета; зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-14: умение проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний	начальный	письменный отчет; защита отчета; зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики» программы учебной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по учебной практике используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
При защите отчета студент показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.	75-100	<i>Отлично</i>
При ее защите отчета студент показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.	50-74	<i>Хорошо</i>
Отчет по практике имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Отчет по практике не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает требованиям, изложенным в программе практики. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

**Контролирующие материалы по защите отчета по практике
Тесты промежуточного контроля знаний по учебной практике**

Профиль Машины и аппараты пищевых производств
Направление 15.03.02 – Технологические машины и оборудование

Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии
Кафедра Машины и аппараты пищевых производств

Контрольные вопросы по ЗАО «Алейскзернопродукт имени С.Н. Старовойтова»

1. Назовите основные производственные объекты предприятия. Разъясните схему расположения зданий на ЗАО «Алейскзернопродукт имени С.Н. Старовойтова» (ОПК-1)
2. Назовите ассортимент продукции, производимой на предприятии и ее основных потребителей. (ОПК-1)
3. Охарактеризуйте сырьевую базу, характеристику сырья на предприятии. (ОПК-1)
4. Поясните взаимосвязь сырья, готовой продукции с составом предприятия. (ОПК-1)
5. Назовите функциональное назначение элеватора, макаронной фабрики, крупяного завода, комбикормового завода (одно по выбору). Структура этих предприятий (одно по выбору). (ПК-12)
6. Какие операции в себя включает производственный процесс на элеваторе, макаронной фабрики, крупяного завода, комбикормового завода (одно по выбору)? (ПК-12)
7. Назовите общую вместимость элеватора и каждого силосного корпуса в отдельности. (ПК-12)
8. Перечислите основное оборудование, используемое на элеваторе, макаронной фабрике, крупяном заводе, комбикормовом заводе (один из цехов по выбору). (ПК-12)
9. Объясните значимость эффективной работы элеватора для всего предприятия. (ПК-10)
10. Используя технологическую схему макаронной фабрики, элеватора, крупяного завода (одно по выбору), поясните ее работу. (ПК-10)
11. Как осуществляется прием сырья с различных видов транспорта на различных объектах (одно по выбору : макаронной фабрики, крупяного завода, комбикормового завода, элеватора)? (ПК-12)
12. Как производится контроль зерна, находящегося на хранении в силосах? (ПК-12)
13. К чему может привести неправильное хранение зерна, приведите примеры?
14. Назовите функциональное назначение мельницы, сколько мельниц находится на территории предприятия? (ПК-10)
15. Какая производительность мельницы 3-х сортового помола, на каком сырье она работает? Какой выход муки? От чего он зависит? (ПК-12)
16. Какие отделения входят в состав мельницы? (ПК-10)
17. Назовите основные производственные процессы в зерноочистительном отделении мельницы? (ПК-10)
18. Назовите основные производственные процессы в размольном отделении мельницы? (ПК-10)
19. Назовите основные производственные процессы в отделении готовой продукции мельницы? (ПК-12)

20. Перечислите основное оборудование, используемое в зерноочистительном отделении мельницы? (ПК-10)
21. Перечислите основное оборудование, используемое в размольном отделении мельницы? (ПК-12)
22. Перечислите основное оборудование, используемое в отделении готовой продукции мельницы? (ПК-10)
23. Для каких целей используются магнитные сепараторы на мельнице? (ПК-12)
24. Когда используется аппарат подогрева зерна в зерноочистительном отделении мельницы? (ПК-10)
25. Какое оборудование используется для сортирования и обогащения продуктов размола зерна? (ПК-12)
26. Как производится фасовка и упаковка муки, отрубей? Как производится отпуск фасованной продукции и бестарный отпуск на автомобильный и ж/д транспорт? (ПК-10)
27. Используя технологическую схему зерноочистительного отделения мельницы, поясните его работу. (ПК-10)
28. Используя технологическую схему размольного отделения мельницы, поясните его работу. (ПК-10)
29. Каким образом происходит автоматическое управление мельницей? (ПК-12)
30. Назовите требования безопасности и охраны труда на предприятии. (ПК-14)

Контрольные вопросы по ООО «Алтай Холод»

1. Назовите основные производственные объекты предприятия. (ОПК-1)
2. Назовите ассортимент продукции, производимой в цехе по производству мороженого и ее основных стран-потребителей на современном рынке. (ОПК-1)
3. Охарактеризуйте сырьевую базу, характеристику сырья в цехе по производству мороженого. (ОПК-1)
4. Поясните взаимосвязь сырья, готовой продукции с составом предприятия. (ОПК-1)
5. Какая максимально возможная производительность цеха по производству мороженого? (ОПК-1)
6. Какими технологическими линиями оснащен цех по производству мороженого и их количество? (ОПК-1)
7. Какой хладагент используется при производстве мороженого? (ПК-10)
8. На сколько надежны технологические линии импортного производства по сравнению с отечественными? (ПК-12)
9. Какое технологическое оборудование задействовано в производстве мороженого? (ПК-10)
10. Что собой представляет холодильная установка? (ПК-10)
11. От чего зависит ассортимент мороженого, и как часто он меняется? (ПК-12)
12. Назовите основные задачи, которые решает производственная технологическая лаборатория предприятия. (ПК-12)
13. При какой температуре хранится готовая продукция? (ПК-10)
14. Каким образом происходит отпуск готовой продукции в западные страны? (ОПК-1)
15. Какой вид мороженого, производимого на ООО «Алтай Холод», пользуется наибольшим спросом в зарубежных странах? (ОПК-1)
16. Какие виды мороженого производятся по ГОСТу, а какие по ТУ? (ПК-14)
17. Почему на Ваш взгляд, так важно, на предприятиях такого вида, соблюдать санитарные нормы и правила? (ПК-14)
18. Как Вы считаете, что входит в должностные обязанности механика цеха по производству мороженого? (ПК-14)
19. Назовите требования безопасности и охраны труда на предприятии. (ПК-14)

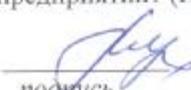
Контрольные вопросы по ООО «Юг Сибири»

1. Назовите основные производственные объекты предприятия. (ОПК-1)
2. Разъясните схему расположения зданий на ООО «Юг Сибири» (ОПК-1)
3. Назовите ассортимент продукции, производимой на предприятии и ее основных потребителей. (ОПК-1)
4. Охарактеризуйте сырьевую базу, характеристику сырья на предприятии. (ОПК-1)
5. Поясните взаимосвязь сырья, готовой продукции с составом предприятия. (ОПК-1)
6. Назовите функциональное назначение элеватора, склада шротов, цеха масла (одно по выбору). Устройство этих цехов (одно по выбору). (ПК-12)
7. Какие операции в себя включает производственный процесс на элеваторе, складе шротов, цехе масла (одно по выбору)? (ПК-10)
8. Перечислите основное оборудование, используемое на элеваторе, складе шротов, цехе масла (один из цехов по выбору). (ПК-12)
9. Объясните значимость эффективной работы элеватора для всего предприятия. (ПК-12)
10. Как производится контроль семян, шрота, находящегося на хранении в силосах и насыпью? (ПК-12)
11. К чему может привести неправильное хранение зерна, шротов, приведите примеры? (ПК-14)

Контрольные вопросы по ООО «СиСорт», ООО «Алвент-Комплект», «Алвент-Сервис»

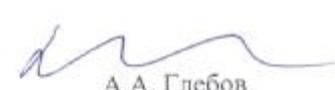
1. Назовите основные производственные объекты предприятия. (ОПК-1)
2. Назовите сферу деятельности предприятия. (ОПК-1)
3. Назовите ассортимент продукции, изготавливаемой на предприятии и ее основных потребителей на рынке. (ОПК-1)
4. Охарактеризуйте сырьевую базу, характеристику сырья на предприятии. (ОПК-1)
5. Поясните взаимосвязь сырья, готовой продукции с составом предприятия. (ОПК-1)
6. Какая максимально возможная производительность предприятия? (ОПК-1)
7. Какие технологические средства разработки и ведения документации используются на предприятии? (ПК-10)
8. Какое оборудование используется при изготовлении элементов оборудования? (ПК-12)
9. Каким методом происходит покрытие и обработка готовых изделий на предприятии? (ПК-10)
10. Поясните как организован производственный процесс на предприятии? (ПК-10)

Разработчик (и) доцент


подпись О.Н.Терехова
И.О.Ф.


подпись А.А.Глебов
И.О.Ф.

Заведующий кафедрой
Машины и аппаратов пищевых производств
наименование кафедры


А.А. Глебов
подпись И.О.Ф.

Дата 10 октября 2016 года

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами – СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2016 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2015 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2018 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.