

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник УМУ АлтГТУ

Н. П. Щербаков

" 18 " сентября 2017 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

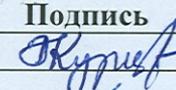
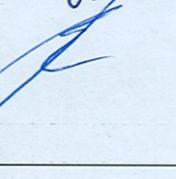
<b>Вид</b>	Производственная практика
<b>Тип</b>	Технологическая практика
<b>Содержательная характеристика</b>	Вторая технологическая практика

**Код и наименование направления подготовки:** 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Уровень подготовки:** Прикладной бакалавриат

**Форма обучения:** заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Доцент каф. ТХПЗ	В.Г. Курцева	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология хранения и переработки зерна» 28.04. 2017 г., протокол № 11	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	В.С. Лузев	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология бродильных производств и виноделия» 17.04. 2017 г., протокол № 8	Зав. кафедрой «ТБПВ»	В.А. Вагнер	
Согласовал	Декан вечерне-заочного факультета	А.В. Михайлов	
	Руководитель ОПОП ВО	В.С. Лузев	
	Начальник ОПиТ	М.Н. Нохрина	

г. Барнаул

## **1 Цель практики**

Целью производственной практики (тип практики: технологическая, в том числе вторая технологическая практика) является: продолжение закрепления студентами полученных во время обучения в университете теоретических знаний; практического знакомства с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве, в лабораториях оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевой промышленности, в проектных и других организациях; приобретение соответствующих компетенций в сфере профессиональной деятельности.

## **2 Задачи практики**

Задачами технологической практики является изучение в производственных условиях:

- работы предприятия и его производственных функций, внешних и внутренних связей;
- ассортимента выпускаемой продукции, основных характеристик сырья и готовой продукции;
- технологии приемки, обработки, размещения, хранения и отпуска сырья и полуфабрикатов;
- основных технологических схем, режимов переработки сырья и подготовки к пуску в производство;
- основных и вспомогательных технологических стадий производства и их влияние на формирование качества готовой продукции;
- принципов работы и эксплуатации основного технологического оборудования на действующих предприятиях;
- знакомство со службой теххимического контроля, изучение правил и методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- стандартизации, контроля качества продукции, организации теххимического контроля;
- вопросов охраны окружающей среды, охраны труда на производстве.
- получение навыков по организации научно-исследовательской, проектно-конструкторской, рационализаторской и изобретательской работы и др.

## **3 Место практики в структуре образовательной программы**

Технологическая практика входит в состав основной образовательной программы и базируется на знаниях, полученных в ВУЗе, а также на использовании прогрессивного опыта работы пищевых, научно-исследовательских и других организаций и предприятий.

Технологическая практика связывает теоретические знания, полученные студентами при изучении естественнонаучных и профессиональных дисциплин, с их практическим применением в технологических процессах.

Технологическая практика относится к вариативной части Блока 2 «Практики» рабочего учебного плана и базируется на учебных дисциплинах: «Безопасность жизнедеятельности» (3 семестр), «Физико-химические основы и принципы переработки растительного сырья» (3 семестр), «Биохимия» (4 семестр), «Ведение в технологию продуктов питания» (4 семестр), «Ведение в направление «Продукты питания из растительного сырья»» (5 семестр), «Пищевое растительное сырье» (5 семестр), «Процессы и аппараты пищевых производств» (6 семестр), «Пищевая микробиология» (6 семестр), «Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива» (6 семестр), «Технология сахарных и кондитерских изделий» (7 семестр), «Управление технологическими процессами» (7 семестр), «Технология и оборудование производства растительного масла» (7 семестр), «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» (8 семестр), «Технология и оборудование перерабатывающих предприятий» (8 семестр),

«Технология и оборудование бродильных производств» (8 семестр), «Проектирование элеваторов, мельниц и крупозаводов» (7,8 семестры), «Безопасность пищевых продуктов» (8 семестр), «Технологический транспорт на пищевых предприятиях» (8 семестр), «Подъемно-транспортные устройства в пищевой промышленности» (8 семестр). Перечисленные дисциплины и производственная практика позволяют студентам изучить производственные процессы на предприятии, порядок контроля качества основных видов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, порядок контроля технологического процесса, приобрести навыки инженерно-технической работы по управлению технологическими процессами, овладеть основами методики сбора информации для курсового проектирования.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые второй технологической практикой: «Проектирование бродильных производств» (9, 10 семестры), «Проектирование хлебозаводов и макаронных фабрик» (9 семестр), «Проектирование биотехнологических производств» (9 семестр), «Технохимический контроль при хранении и переработке зерна» (10 семестр), «Технология и оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий» (10 семестр), «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» (10 семестр).

Вид: производственная. Тип: технологическая (вторая технологическая практика).

#### **4 Типы, способы и формы проведения производственной практики**

Вторая технологическая практика включает сбор материалов для написания отчёта и работу студента на предприятии на определённой технологической стадии производства под общим руководством квалифицированного специалиста, назначенного дирекцией предприятия, и методическим руководством преподавателя кафедры «Технология хранения и переработки зерна» или «Технология бродильных производств и виноделия» АлтГТУ им. И.И.Ползунова.

Тип производственной практики:

- технологическая (вторая технологическая практика).

Способом проведения производственной практики может быть как выездная, так и стационарная практика.

#### **5 Место, время и продолжительность проведения практики**

Направление студентов на первую технологическую практику происходит на основе двухсторонних договоров между ФГБОУ «Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова» и предприятием приказом по университету. Этим же приказом назначается для каждого студента руководитель практики от университета из числа преподавателей кафедры.

Места проведения технологической практики:

- элеваторы, хлебоприемные предприятия;

- мукомольные, крупяные и комбикормовые заводы;

- лаборатории оценки качества зерна и продуктов его переработки, другие предприятия отрасли хлебопродуктов, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами;

- хлебозаводы, оснащенные современным оборудованием и приборами;

- кондитерские и макаронные фабрики, оснащенные современным оборудованием и приборами;

- промышленные предприятия алкогольной отрасли, оснащенные современным оборудованием и приборами;

- крупные оптовые организации, осуществляющие закупку, хранение и поставки алкогольной продукции;

- аттестованные испытательные центры и лаборатории;

- организации, осуществляющие государственный контроль в сфере производства и оборота алкогольной продукции;
- научно-исследовательские организации;
- учебные и научно-производственные лаборатории кафедры ТХПЗ, ТБПиВ и филиалы.

Перед началом практики кафедра проводит собрание со студентами.

В соответствии с рабочим учебным планом подготовки прикладного бакалавров направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для групп с 2017 по 20XX годов приема первая технологическая практика проводится после завершения теоретического обучения 8 семестра. Объем практики 4 недели (6 ЗЕ).

Вторая технологическая практика проходит в два этапа:

1 этап – общее знакомство с предприятием, знакомство студентов с основными производственными подразделениями предприятия и службой теххимического контроля, беседы со специалистами предприятия, изучение правил и методов контроля качества сырья и готовой продукции, сбор данных, необходимых для написания отчёта;

2 этап – работа практикантов на рабочих местах в цехах и в производственной технологической лаборатории предприятия; освоение методов контроля качества сырья и готовой продукции, методов производственного контроля и регулирования хода технологического процесса, выработка студентами основных практических навыков по избранной профессии.

Задание и календарный план составляется в соответствии с целями и задачами практики. Задание может быть 1) общим (для всех студентов); 2) групповым (на группу из 2...5 студентов); 3) индивидуальным.

В составе общих заданий могут выделяться обязательные и варианты задачи, выполняемые по выбору студента после согласования с руководителем практики от предприятия. Руководители производственной практики могут выдавать отдельным студентам индивидуальные задания (взамен некоторых разделов программы) с целью углубленного изучения отдельных проблемных вопросов для последующего использования результатов в учебном процессе, научно-исследовательской работе и т.п.

В зависимости от объёма индивидуальное задание может быть как самостоятельным, так и частью общего или группового задания.

Индивидуальные задания выполняются непосредственно на месте прохождения практики с использованием нормативно-технической и справочной литературы, имеющейся в библиотеках предприятий (организаций), АлтГТУ и др. Выполненное индивидуальное задание прилагается к отчёту по практике. Оценка индивидуального задания учитывается при общей оценке отчёта.

Календарный план выполнения задания содержит перечень задач и мероприятий, составляющих основу задания, а также примерные сроки их выполнения.

Выданное на профилирующей кафедре задание студент предъявляет руководителю практики от предприятия для составления индивидуального календарного плана. Форма задания и календарного плана его выполнения приведены в приложении Б.

## **6 Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

Производственная практика (вторая технологическая практика) проводится в тесном учебном и социальном общении студентов между собой, с преподавателями и представителями производства, что обеспечивает формирование их общекультурных и профессиональных компетенций.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести практические навыки, умения, общекультурные (ОК), общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПК) компетенции (таблица 1).

Таблица 1 – Требования к результатам прохождения технологической практики

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ОК-1 Способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	главные этапы и закономерности исторического развития, социальную значимость своей деятельности,	использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	основами философских знаний и способностью анализировать главные этапы и закономерности исторического развития
ОК-2 Способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	способы оценки эффективности результатов деятельности предприятий в различных сферах	оценивать результаты экономической деятельности	способами оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах
ОК-3 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	русский и иностранный языки	решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках
ОК-4 Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Методами работы в команде
ОК-6 Способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	общеправовые знания в различных сферах деятельности	использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
ОК-9 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	иностраннные языки	решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для	методами коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках
ОПК-1 Способность 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	информационные, компьютерные и сетевые технологии	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	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

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Особенности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и мероприятия по их совершенствованию	Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	способами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1 Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	особенности организации технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности;	определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	способностью анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способностью регулирования технологического процесса и повышения эффективности и надежности процессов производства
ПК-2 Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при производстве продуктов питания из растительного сырья	подбирать и эксплуатировать прогрессивное технологическое оборудование	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-3 Способность владеть методами технико-химического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	особенности организации службы технико-химического контроля, методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	основными понятиями и терминологией технико-химического контроля; методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
ПК-4 Способность применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	научно-теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	рационально организовать технологический процесс и осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья	способами повышению эффективности производства, направленными на рациональное использование и сокращение расходов сырья, повышения качества продукции
ПК-5 Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики	фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для понимания физических, химических, биохимических, био-	использовать в практической деятельности специализированные знания разделов физики, химии, биохимии, математики для понимания и регулирования фи-	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, матема-

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	технологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	методами для объяснения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-6 Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	информационные технологии в системах управления технологическими процессами производства продукции питания	использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий	методами расчетов на основе знаний инженерной и компьютерной графики, прикладной механики, процессов и аппаратов пищевых производств
ПК-7 Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	методы управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья	выявлять объекты для улучшения технологии и качества продуктов питания из растительного сырья	методами регулирования технологического процесса приготовления хлеба и продуктов питания из растительного сырья с целью улучшения их качества
ПК-8 Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	нормативную документацию, регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья	определять основные дефекты пищевой продукции, выявлять причины их возникновения и уметь регулировать технологический процесс для их исправления	методами и способами повышения продуктов питания из растительного сырья
ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Издания профессиональной периодики; сроки проведения тематических выставок; передовые предприятия отрасли.	работать с публикациями в профессиональной периодике	Методами работы с публикациями в профессиональной периодике
ПК-10: способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Особенности процессов производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Методы организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения
ПК-11 Готовность выполнять работы по рабочим профессиям	Знать требования квалификационной подготовки, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	выполнять работы по рабочим профессиям, организовать процесс обучения рабочей профессии в условиях современных техно-	Профессиональными знаниями, необходимыми для выполнения работы по рабочим профессиям

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
	тельного сырья, современное технологическое оборудование	логий	
ПК-12 Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда по организации производственного процесса	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-18 Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	предлагать новые конкурентоспособные продукты	Знаниями о современных достижениях науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-19 Способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	рассчитывать технико-экономическую эффективность при выборе оптимальных технических и организационных решений;	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-20 Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Проводить технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Методами и принципами проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
ПК-21 Способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	рациональные способы защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Быстро выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
ПК-22 Способность использовать принципы системы менеджмента качества	систему менеджмента качества и организационно-правовые	Использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые	принципами системы менеджмента качества и организационно-правовые

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ства и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	основы управленческой и предпринимательской деятельности	онно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	выими основами управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-23 Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Структуру предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и методы проектирования	разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Принципами разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
ПК-24 Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;	пользоваться нормативными документами, собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Методами использования нормативных документов при проектировании пищевых предприятий
ПК-25 Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Этапы проектирования и особенности составления технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений	Экономически обосновывать и защищать принятые проектные решения	Методами технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений
ПК-26 Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Стандартные программные средства, используемые при разработке технологической части проектов пищевых предприятий,	готовить задания на разработку смежных частей проектов	Программными средствами при разработке технологической части проектов пищевых предприятий
ПК-27 Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Состав и структуру предприятий, технологическое оборудование предприятий и технологию производства продукции	обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Методами обоснования и осуществления технологических компоновок, методами подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

## 7 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость **второй технологической практики** составляет 6 зачётных единиц, 216 часов. Содержание основных разделов отчёта по практике должно в полной мере отражать первый и второй производственный этап практики.

Основные этапы 2-й технологической практики приведены в таблице 2.

Таблица 2

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая СРС и их трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на вторую производственную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчёта по практике (2 ч)	Устный опрос
1 производственный этап	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала: общее знакомство со структурой предприятия, основными технологическими линиями, службой теххимического контроля, беседы со специалистами предприятия, изучение правил и методов контроля качества сырья и готовой продукции (56 ч)	Проверка письменного отчета
2 производственный этап	Работа практикантов на рабочих местах в цехах и в производственной технологической лаборатории предприятия; освоение методов контроля качества сырья и готовой продукции, методов производственного контроля и регулирования хода технологического процесса (118 ч)	Проверка письменного отчета
Заключительный	Оформление отчёта по практике и его защита (40 ч)	Защита отчета

## 8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды; мультимедийные технологии (ноутбуки, персональные компьютеры); дистанционная форма консультаций во время прохождения практики и подготовки отчета, которая обеспечивается выходом в глобальную сеть Интернет, поисковыми системами Яндекс, Мейл, Гугл, системами электронной почты; образовательные интернет-порталы.

## 9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

Источниками информации для самостоятельной работы студентов во время прохождения практики являются задание на практику, программа практики, методические указания по проведению практики, визуальные наблюдения во время практики, курс лекций по пройденным дисциплинам, периодическая литература, учебники и научные издания по изучаемой тематике, а также Интернет-ресурсы.

## 10 Формы промежуточной аттестации по итогам практики

По окончании практики студент проходит промежуточную аттестацию: составляет письменный отчет, который сдает руководителю практики от университета не позднее одной недели до окончания практики. Отчет по практике студент защищает в комиссии, назначаемой заведующим кафедрой, в состав которой обязательно входят руководитель практики от вуза и, по возможности, представитель базы практики. Аттестация студентов по результатам практики осуществляется согласно СТО АлтГТУ 12560-2015.

Оценка по технологической практике, как правило, выставляется на основе результатов защиты студентами отчётов по 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 отчёт о практике в соответствии с требованиями СТО АлтГТУ 12 330 – 2016 и программы практики. Общие требования к структуре и содержанию отчёта по первой производственной практике приведены в соответствующих методических указаниях.

Студентам, успешно защитившим отчет по практике, в ведомости и в зачётные книжки выставляется дифференцированная отметка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а также рейтинг в диапазоне 25 - 100 баллов с учетом мнения руководителя практики, полноты и качества отчёта, результатов защиты, дополнительных материалов (например, характеристики с места практики).

Оценка по практике проставляется в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

100-бальная шкала	Традиционная шкала
0 – 24	неудовлетворительно
25 – 49	удовлетворительно
50 – 74	хорошо
75 - 100	отлично

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

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

Если результаты защиты отчёта по практике признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты и её дате и сообщает о своём решении в деканат. Повторная защита практики проводится в соответствии с разделом 6 (п. 6.1.1) стандарта СТО АлтГТУ 12560-2015.

Для студентов, не выполнивших программу практики по неуважительной причине, а также для студентов, по которым комиссия признала нецелесообразным повторную защиту отчёта по 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 по практике неудовлетворительную оценку и не получившие разрешения на повторное прохождение практики или повторную защиту отчета, представляются к отчислению как имеющие академическую задолженность.

Фонд оценочных средств по второй технологической практике представлен в приложении А.

### **11 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

Основная литература:

1. Рогожин, В.В. Биохимия растений [Электронный ресурс]: учебник. Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2012. 432 с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58741](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58741) — Загл. с экрана. - ЭБ «Лань»
2. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]; под ред. А.П. Нечаева. – 5-е изд. испр. и доп. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. -672 с. – Доступ из ЭБС «Лань».
3. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 423 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4888](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4888) — Загл. с экрана. ЭБ «Лань».

4. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. Электрон. дан. СПб.: Лань, 2014. 667 с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=45972](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972) Загл. с экрана.
5. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. 528 с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58738](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58738) Загл. с экрана.
6. Романов, А.С. Дефекты хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Романов, Т.Г. Кичаева, А.С. Марков. Электрон. дан. Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. 52 с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4680](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4680) Загл. с экрана
7. Хозиев О.А. Технология пивоварения: Учебное пособие / О.А. Хозиев. – СПб: Издательство «Лань», 2012 – 560 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4127/>
8. Технология безалкогольных напитков: учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]; под ред. Л.А. Оганесянц. – СПб.: ГИОРД, 2012 – 344 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4886/>

#### Дополнительная литература:

9. Генетическая инженерия [Текст]: учеб.-справ. пособие /С. Н. Щелкунов. 4-е изд. стер.-Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010 – Доступ из ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
10. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник /О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский.-Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 414 с. – Доступ из ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
11. Вобликов, Е.М. Зернохранилища и технологии элеваторной промышленности / Е.М. Вобликов. – СПб: Изд-во «Лань», 2005. – 208 с. – 51 экз.
12. Казаков, Е.Д. Зерноведение с основами растениеводства. - М.: Колос, 1983. – 351 с. – 110 экз.
13. Технология хранения зерна: Учебник для вузов / Под ред. Е.М. Вобликова. – СПб.: Изд-во «Лань», 2003. – 448 с. – 21 экз.
14. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие. Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2010. 227 с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4906](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4906) Загл. с экрана.
15. Олейникова А. Я. Технология кондитерских изделий / А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. – СПб.: Региональная ассоциация поддержки профобразования, 2010. – 669 с.- 10 экз
16. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Учеб. пособие [Электронный ресурс] / Е.В. Романова, В.В. Введенский. – М.: РУДН, 2010. – Режим доступа: [http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view&book\\_id=115655](http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=115655)
17. Производство водок и ликероводочных изделий / И. И. Бурачевский [и др.]. – М.: ДеЛи принт, 2009. - 320 с.: ил. (13 экз.)

При составлении отчета о технологической практике необходимо приводить технологические схемы производства выпускаемой продукции с указанием всех стадий технологического процесса, названия полуфабрикатов и готовый изделий.

#### **12 Материально-техническое обеспечение практики**

Для прохождения практики необходимо привлечение специалистов предприятия.

На предприятиях должны быть бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности, для подготовки студентов к прохождению практики и оформлению отчёта по производственной практике.

Библиотека  
АлтГТУ

Библиотека  
АлтГТУ

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

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

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОК-1: способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОК-2 способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОК-3: способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОК-4: способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОК-6: способен использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОК-9: способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОПК-1: способность 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	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОПК-2: способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-1: способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-2: способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-3: способность владеть методами тех-	Базовый	зачет с оцен-	Комплект контролирующих

нохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий		кой	материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-4: способность применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-5: способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-6: способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-7: способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-8: готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-9: способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-10: способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-11: готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-12: способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-18: способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-19: способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике

эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления			
ПК-20: способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-21: способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-22: способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-23: способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому перевооружению существующих производств	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-24: способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-25: готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-26: способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-27: способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Базовый	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 производственной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по производственной 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**

Типовые контрольные задания приведены в приложении Д «Контролирующие материалы» в программе производственной практики

**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 12560-2015 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2008 Положение о модульно-рейтинговой системе квалификации учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами стандарта настоящей дисциплины.

**Приложение Б**  
**Задание и календарный план технологической практики**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова»

Кафедра \_\_\_\_\_  
*наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики*

**УТВЕРЖДАЮ**

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
**на практику**

**Технологическая практика (вторая технологическая практика)**  
*наименование практики*

студенту (студентам) группы \_\_\_\_\_  
*Ф.И.О. студента (ов)*

\_\_\_\_\_ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья \_\_\_\_\_  
*код и наименование специальности, (направления)*

База практики \_\_\_\_\_  
*наименование организации*

Срок практики с \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Тема \_\_\_\_\_  
*обобщенная формулировка задания*

**Рабочий график (план) проведения практики**

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

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_  
*(подпись) (Ф.И.О., должность)*

Руководитель практики от  
профильной организации \_\_\_\_\_  
*(подпись) (Ф.И.О., должность)*

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_  
*(подпись) (Ф.И.О., студентов)*

**Приложение В**  
*(рекомендуемое)*

**Форма титульного листа отчёта о практике**

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

Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии

Кафедра \_\_\_\_\_

Отчёт защищён с оценкой \_\_\_\_\_  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

**ОТЧЁТ**

о производственной (технологической) практике

Студент гр. \_\_\_\_\_  
(индекс группы) (подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О., должность)

20\_\_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Дневник производственной практики



**Министерство образования и науки Российской Федерации**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМ. И. И. ПОЛЗУНОВА» (АлтГТУ)**

**ДНЕВНИК**

Барнаул 20\_\_

**Студент при прохождении производственной практики обязан:**

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации всех форм собственности правилам внутреннего распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- участвовать в рационализаторской и изобретательской работе по заданию соответствующих кафедр;
- активно принимать участие в общественной жизни коллектива предприятия, учреждения, организации, фирмы, банка, (куда направлен студент на практику);
- нести ответственность за выполняемую работу и её результаты наравне со штатными работниками;
- вести дневник, в котором записывать необходимые цифровые и другие данные, наименование лекций и бесед, делать эскизы, зарисовки, схемы и т. д. (в виде вклеек в дневнике);
- грамотно использовать, где есть возможность, компьютер, принтер, сканер, ксерокс. Необходимую информацию по разрешению руководителя сохранить в электронном виде на съёмных носителях (Flash – накопители, ноутбук и т.д.);
- представить руководителю практики письменный отчёт о выполнении заданий и сдать дифференцированный зачёт по практике.

Дневник выдаётся ежегодно на один год учёбы в университете, при наличии практик в этом году.

**Студент**

ф.и.о.

Группы факультета

Направляется на практику

наименование практики

Курс	Характер практики	Предприятие, учреждение, организация	Сроки практики

Руководитель практики  
от кафедры

должность, ф. и. о.

от предприятия

должность, ф. и. о.

**Индивидуальное задание:**

Курс


Задание выдал

Подпись

**График**

Прохождения практики

наименование практики

Курс дата	Содержание работы	Объект практики, адрес

Руководитель практики:

от кафедры

должность, ф. и. о.

от предприятия

должность, ф. и. о.

**Ежедневные записи студента по практике.  
Замечания руководителя практики от кафедры.**

Дата	Описание и анализ работы, выполненной студентом, подпись проверяющего

**Производственная характеристика студента**

---

---

---

Руководитель практики от предприятия

Подпись

Дата

**Задания по профилю** \_\_\_\_\_

Курс\_\_\_\_\_, дата\_\_\_\_\_


Руководитель практики от предприятия

Подпись

Дата

## ПРИЛОЖЕНИЕ Д

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

### *Вопросы для защиты 2-й технологической практики Б2.П.4*

1 Мукомольный завод (мельница) (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)

1.1 Характеристика мукомольного завода: производительность, тип помола, ассортимент готовой продукции.

1.2 Описать технологическую схему подготовительного отделения мукомольного завода.

1.3 Размещение оборудования по этажам в подготовительном отделении мукомольного завода.

1.4 Показатели качества зерна, поступающего в подготовительное отделение мукомольного завода.

1.5 Очистка зерна от примесей в подготовительном отделении.

1.6 Обработка поверхности зерна в подготовительном отделении.

1.7 Цели и задачи гидротермической обработки (ГТО) зерна на мукомольном заводе.

1.8 Тип ГТО зерна на мукомольном заводе. Какие процессы происходят в зерне на разных этапах ГТО?

1.9 Основные параметры ГТО зерна и их влияние на его технологические свойства.

1.10 Показатели качества зерна, поступающего в размольное отделение мукомольного завода.

1.11 Дать описание технологической схемы и характеристику размольного отделения мукомольного завода: драной процесс, размольный процесс, процесс обогащения крупок и дунстов.

1.12 Что понимают под режимом работы вальцового станка и как его определяют?

1.13 Режимы работы I драной, II драной, III драной, 1 размольной, 2 размольной, 3 размольной систем.

1.14 Регулируемые и нерегулируемые параметры работы вальцовых станков.

1.15 Формирование потоков муки и передача потоков муки в отделение готовой продукции.

1.16 Показатели качества готовой продукции.

1.17 Причины снижения производительности мукомольного завода.

1.18 Причины выработки нестандартной готовой продукции: по зольности, по крупности, по количеству и качеству клейковины, по белизне.

1.19 Причины снижения общего выхода готовой продукции.

1.20 Причины снижения выхода муки высшего сорта.

1.21 Технологическое оборудование, используемое на мукомольном заводе (тип, марки, технологические схемы работы): воздушно-ситовые сепараторы, триеры, комбинаторы, концентраторы, камнеотделительные машины, фотосепараторы, обочные машины, аспираторы, магнитные сепараторы, вальцовые станки, ситовечные машины, рассевы, вымольные машины.

1.22 Размещение оборудования по этажам размольного отделения мукомольного завода.

1.23 Технологическая схема отделения готовой продукции – бестарное хранение муки, выбой муки и манной крупы в мешки и фасовка в пакеты, отпуск фасованной продукции на автомобильный и железнодорожный транспорт.

1.24 Склады тарного хранения муки и манной крупы.

1.25 Контроль технологического процесса на мукомольном заводе.

1.26 Аспирация и пневмотранспорт на мукомольном заводе.

2 Крупяной завод (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)

2.1 Характеристика крупозавода: ассортимент готовой продукции, производительность.

2.2 Показатели качества зерна, поступающего на крупозавод.

2.3 Технологическая схема подготовительного отделения крупозавода: очистка зерна от примесей, фракционирование, гидротермическая обработка.

2.4 Цели и задачи гидротермической обработки на крупозаводе. Технологическая схема ГТО зерна.

2.5 Основные параметры ГТО зерна на крупозаводе и их влияние на его технологические свойства.

2.6 Технологическая схема шелушильного отделения крупозавода: шелушение зерна, сортирование продуктов шелушения, крупотделение, шлифование ядра, сортирование продуктов шлифования, контроль крупы, передача крупы в отделение готовой продукции;

2.7 Дать характеристику режимов работы шелушильных, сортировочных машин.

2.8 Контроль готовой продукции на крупозаводе. Показатели качества готовой продукции.

2.9 Контроль технологического процесса на крупозаводе.

2.10 Причины снижения производительности крупозавода.

2.11 Причины снижения выхода крупы.

2.12 Причины выработки нестандартной продукции.

2.13 Устройство, марки и принцип работы технологического оборудования крупозавода (технологические схемы машин).

2.14 Размещение оборудования по этажам крупозавода (по отделениям).

2.15 Аспирация и пневмотранспорт на крупозаводе.

2.16 Технологическая схема отделения готовой продукции: выбор крупы в мешки и фасовка в пакеты, отпуск фасованной продукции на автомобильный и железнодорожный транспорт.

2.17 Склады для хранения готовой продукции.

3 Комбикормовый завод (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)

3.1 Характеристика комбикормового завода: производительность, для каких видов животных вырабатывает комбикорма, виды вырабатываемых комбикормов.

3.2 Основные технологические линии подготовки сырья: линия зернового сырья, линия мучнистого сырья, линия шротов, линия минерального сырья и т.д.

3.3 Линия дозирования и смешивания.

3.4 Линия гранулирования (брикетирования) комбикормов.

3.5 Линии экспандирования, экструдирования комбикормов.

3.6 Устройство, марки и принцип работы основного технологического оборудования (технологические схемы машин).

3.7 Размещение оборудования по этажам завода.

3.8 Аспирация основного технологического и транспортного оборудования.

3.10 Технологическая схема отделения готовой продукции – выбор комбикормов в мешки, отпуск готовой продукции на автомобильный и железнодорожный транспорт.

3.11 Хранилища для комбикормового сырья и для готовых комбикормов.

3.12 Контроль технологического процесса на комбикормовом заводе.

3.13 Контроль готовой продукции на комбикормовом заводе. Показатели качества готовой продукции.

3.14 Причины снижения производительности комбикормового завода.

3.15 Причины выработки нестандартной продукции: по крупности, по однородности.

4 Описать размещение оборудования и рабочих мест в лаборатории предприятия (в соответствии с планом лаборатории). (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)

- 5 Какое лабораторное оборудование и с какими целями используется в лаборатории? (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 6 Порядок ведения, перечень и назначение документации в лаборатории. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 7 Организация теххимического контроля на зерноперерабатывающем предприятии. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 8 Оценка качества готовой продукции. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 9 Организация отпуска готовой продукции и сопроводительная документация. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 10 Стандарты на муку, крупу, комбикорма и методы определения качества. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 11 Какие виды вредителей хлебных запасов, встречаются на предприятии? Как с ними борются? (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 12 Назовите основные источники шума и загрязнения на предприятии, Какие меры по их устранению применяют? (ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ПК-21, ПК-22)
- 13 Очистные сооружения на предприятии. (ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ПК-21, ПК-22)
- 14 Характер и степень озеленения территории предприятия. (ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ПК-21, ПК-22)
- 15 Работу на каких рабочих местах освоили? Какие должностные обязанности выполняли? Работу каких руководителей среднего звена дублировали? Что входит в круг их должностных обязанностей? (ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ПК-21, ПК-22)
- 16 Мероприятия по охране труда и технике безопасности на предприятии. (ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ПК-21, ПК-22)
- 17 Какие меры взрывопожаробезопасности предусмотрены на предприятии в целом и в отдельных цехах? (ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ПК-21, ПК-22)
- 18 Производство кондитерских изделий (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 18.1 Ассортимент кондитерских изделий
- 18.2 Основное сырье, используемое для производства кондитерских изделий
- 18.3 Способы хранения основного и дополнительного сырья
- 18.4 Способы подготовки сырья к пуску в производство
- 18.5 Какое оборудование используется при производстве пастило-мармеладных изделий
- 18.6 Какое оборудование используется при производстве карамели с начинкой
- 18.7 Какое оборудование используется при производстве конфет
- 18.8 Сироповарочное отделение. Виды сиропов
- 18.9 Варочное отделение
- 18.10 Отделение формования кондитерских изделий
- 18.11 Способы заправки и упаковки кондитерских изделий
- 19 Виды брака кондитерских изделий (ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ПК-21, ПК-22)
- 20 Схема теххимического контроля производства кондитерских изделий (ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ПК-21, ПК-22)
- 21 Производство винодельческой продукции (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 21.1 Ассортимент выпускаемой продукции
- 21.2 Основная сырьевая база предприятия.
- 21.3 Основные технологические стадии первичного виноделия.
- 21.4 Опишите принципиальную схему производства вина на данном предприятии.
- 21.5 Опишите технологическую схему получения виноматериалов.
- 21.6 Что включает в себя понятие «вторичное виноделие»?
- 21.7 Организация хранения готовой продукции.

- 21.8 Опишите схему теххимического контроля на предприятии.
- 21.9 Основные требования, предъявляемые нормативными документами к готовой продукции.
- 21.10 Опишите работу отдельного цеха предприятия (цех переработки сырья, бродильное отделение, купажный цех).
- 21.11 Какие формы учёта и отчётности используются на данном технологическом этапе?
- 21.12 Перечислите технологическое и вспомогательное оборудование в указанном цехе.
- 21.13 Основные правила безопасной работы в цехе.
- 21.14 Опишите должностные обязанности сменного технолога предприятия или мастера смены.
- 21.15 Назовите виды исправимого и неисправимого брака на предприятии.
- 22 Производство ликёро-водочной продукции (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 22.1 Ассортимент выпускаемой продукции
- 22.2 Характеристика основных видов сырья для производства водок и ликёро-водочных изделий. Назовите основных поставщиков сырья для данного предприятия.
- 22.3 Опишите схему водоподготовки на предприятии.
- 22.4 Назовите основные требования к качеству воды для производства водок и ликёро-водочных изделий.
- 22.5 Организация хранения сырья и готовой продукции на предприятии.
- 22.6 Опишите схему теххимического контроля производства ликёро-водочных изделий.
- 22.7 Перечислите основные технологические стадии производства водки.
- 22.8 Перечислите основные технологические стадии производства ликёро-водочных изделий.
- 22.9 Основные требования, предъявляемые нормативными документами, к готовой продукции.
- 22.10 Устройство и функции химико-технологической лаборатории предприятия.
- 22.11 Опишите работу одного из цехов предприятия (спиртохранилище, сортировочное отделение, очистное отделение).
- 22.12 Какие формы учёта и отчётности используются на данном производственном участке?
- 22.13 Основные правила безопасной работы в цехе.
- 22.14 Перечислите технологическое и вспомогательное оборудование данного технологического участка.
- 22.15 Опишите должностные обязанности сменного технолога предприятия или мастера смены.