

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

"10" марта 2017 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика Б2.П.2

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

Современные технологии переработки растительного сырья

Прикладной бакалавриат

Квалификация выпускника

Бакалавр

Форма обучения очная

Барнаул 2017

1 Цель практики

Целью производственной технологической практики является: закрепление студентами теоретических знаний, полученных в университете, практическое знакомство 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 и, таким образом, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

2 Задачи практики

Задачами производственной практики является изучение в производственных условиях:

- общей организации работы предприятия и его производственных функций;
- ассортимента выпускаемой продукции;
- технологии приемки, обработки, размещения, хранения и отпуска сырья и полуфабрикатов;
- технологических схем и технологических режимов переработки сырья и подготовки к пуску в производство;
- основных технологических стадий процесса 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 предприятии.

3 Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

Производственная практика относится к вариативной части Блока 2 «Практики» рабочего учебного плана и базируется на учебных дисциплинах: «Биохимия» (4 семестр), «Процессы и аппараты пищевых производств» (4 семестр), «Безопасность жизнедеятельности» (4 семестр), «Пищевая микробиология» (4 семестр), «Физико-химические основы и принципы переработки растительного сырья» (4 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 производственной практикой:

- «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» (8 семестр), «Технология хлеба» (5, 6 семестр), «Технология сахарных кондитерских изделий» (4 семестр), «Технология макаронного производства» (6

семестр), «Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и вина» (5 семестр), «Управление технологическими процессами» (8 семестр)», «Оборудование хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик» (5,6 семестр), «Технология и оборудование перерабатывающих предприятий» (5 семестр), «Оборудование предприятий бродильной промышленности» (7 семестр); «Проектирование предприятий хлебопекарной и макаронной промышленности» (6,7 семестры), «Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности» (7,8 семестры), «Проектирование предприятий по глубокой переработке растительного сырья» (7 семестры), «Проектирование кондитерских и макаронных фабрик» (7 семестры), «Технохимический контроль при хранении и переработке зерна» (7 семестр), «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» (7 семестр), «Госалкогольрегулирование» (7 семестр), «Безопасность пищевых продуктов» (8 семестр), «Технологический транспорт на пищевых предприятиях» (8 семестр); «подъемно-транспортные устройства в пищевой промышленности» (8 семестр).

4 Типы, способы и формы проведения производственной практики

Производственная практика включает сбор материалов для написания отчёта и работу студента на предприятии на определённой технологической стадии производства (в качестве дублёра штатного рабочего) 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.

Типы производственной практики:

- технологическая практика.

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

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

5 Место и время проведения производственной практики

Направление студентов на производственную практику происходит на основе двухсторонних договоров между ФГБОУ ВО «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 производственной 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 производственной практики кафедра проводит собрание со студентами.

В соответствии с учебным планом направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» технологическая практика проводится после окончания аудиторных занятий в 6 семестре в течение шести недель. 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.

5 Задание и календарный план практики

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 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Производственная 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 производственной 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	использовать общеправовые	способностью использовать

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
общеправовые знания в различных сферах деятельности	деятельности	знания в различных сферах деятельности	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	иностранные 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
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

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
			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 технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	особенности организации службы технохимического контроля, методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	основными понятиями и терминологией технохимического 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 для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических	фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для понимания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	использовать в практической деятельности специализированные знания разделов физики, химии, биохимии, математики для понимания и регулирования физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для объяснения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических,

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья		процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	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	Особенности процессов производства продуктов питания из	организовать технологический процесс производства	Методы организации технологического процесса производства

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	растительного сырья и работы структурного подразделения	продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения
ПК-11 Готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Знать требования квалификационной подготовки, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья, современное технологическое оборудование	выполнять работы по рабочим профессиям, организовать процесс обучения рабочей профессии в условиях современных технологий	Профессиональными знаниями, необходимыми для выполнения работы по рабочим профессиям
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-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	принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных	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

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
производств и производственных участков	участков		производственных участков
ПК-21: способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	рациональные способов 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 и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	систему менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	принципами системы менеджмента качества и организационно-правовыми 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

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
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 технологической практики составляет 9 зачётных единиц, 324 часа.

Основные этапы технологической практики приведены в таблице 3.

Таблица 3

Раздел (этап) практики	Виды производственной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость, ч	Форма 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

Раздел (этап) практики	Виды производственной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость, ч	Форма текущего контроля
1 производственный этап	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно: 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 (56 ч)	
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)	
Заключительный	Оформление отчёта по практике и его защита (40 ч)	Дифференцированный зачёт

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

При прохождении студентами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для успешного освоения используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды; мультимедийные технологии; дистанционная форма консультаций во время прохождения практики и подготовки отчета, которая обеспечивается выходом в глобальную сеть Интернет поисковыми системами Яндекс, Гугл, Мейл, 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 на последней неделе 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 12560-2011. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведён в приложении А.

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.

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

100-бальная шкала

0 – 24

25 – 49

50 – 74

75 - 100

Традиционная шкала

неудовлетворительно

удовлетворительно

хорошо

отлично

Студентам, успешно защитившим отчет о 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).

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 о практике признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение для возможности повторной защиты и ее дате и сообщает о своем решении в деканат. 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.

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 — 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] 0: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. :

- ГИОРД, — 2016. — 448 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4888 — Загл. с экрана. ЭБ «Лань».
4. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 667 с. — Режим доступа: 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 — 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 — 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/>

БИБЛИОТЕКА
АГТУ

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. — 24 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 — 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
17. Производство водок и ликероводочных изделий / И. И. Бурачевский [и др.]. — М.: ДеЛи принт, 2009. - 320 с.: ил. (13 экз.)
- 18.

БИБЛИОТЕКА
АГТУ

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.

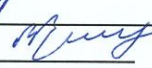
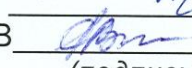
Автор(ы)

С.И.Конева, доцент каф.ТХПЗ

В.П. Коцюба, профессор каф. ТБПиВ

О.В. Рудакова, ст. преподаватель каф. ТБПиВ

(И.О.Ф., должность, кафедра)

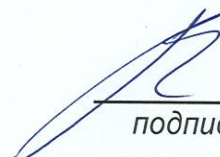



(подпись)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
Технология хранения и переработки зерна
(наименование кафедры)

« 06 » сентября 2017г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

В.С.Лузев
И.О.Ф.


подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
Технология бродильных производств и виноделия
(наименование кафедры)

« 16 » сентября 2017г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

В.А. Вагнер
И.О.Ф.


подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании
Совета ИнБиоХим
(наименование факультета/института)

« 28 » сентября 20 17 г., протокол № 6

Председатель Совета (директор института)

А.А. Беушев
И.О.Ф.


подпись

Согласовано:
Начальник отдела практик
и трудоустройства

И.Г. Таран
И.О.Ф.


подпись

« 10 » марта 20 17 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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: способен использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОК-2 Способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОК-3: способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОК-4 Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОК-6: способен использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОК-9 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОПК-1: способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ	базовый	письменный отчет; защита отчета с	Собеседование (опрос устный)

информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		оценкой	
ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-1: способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-2: способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-3: способен владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-4: способен применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-5: способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)

производстве продуктов питания из растительного сырья			
ПК-6: способен использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-7: способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-8: готов обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-10: способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-11: готов выполнить работы по рабочим профессиям	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-12: способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-12 Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-19: способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений;	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)

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	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-21: способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-22: способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-23: способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
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	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-25: готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-26: способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)

заданий на разработку смежных частей проектов			
ПК-27: способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)

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 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-01-19-2015 Положение о модульно-рейтинговой системе квалитетрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

Приложение Б
Индивидуальное задание

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

Кафедра _____

Индивидуальное задание

на _____

(вид, тип и содержательная характеристика практики по УП)

студенту _____ курса _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики _____
(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) (Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от
профильной организации _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Задание принял к исполнению _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение В

Форма титульного листа отчета о практике
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова

Факультет (институт) _____
Кафедра _____

Отчёт защищён с оценкой _____
«___» _____ 20__ г.

Руководитель _____
(подпись) _____ Ф.И.О)

ОТЧЁТ
по производственной практике

Технологическая практика

на _____
(название предприятия, организации, учреждения)

(обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

Руководитель практики
от предприятия _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

Руководитель практики
от вуза _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

БАРНАУЛ 201_

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Дневник учебной 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

1Технология хранения и переработки зерна

- 1 Каково назначение предприятия, на котором проводилась практика? Какие задачи оно решает? (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-9, ОПК-1)
- 2 Краткая характеристика перерабатывающих цехов (при их наличии): мукомольного завода (мельницы), крупозавода, комбикормового завода. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-9, ОПК-1)
- 3 Характеристика вспомогательных цехов, энергоснабжения, водоснабжения предприятия. (ПК-2, ПК-10, ПК-11, ПК-20)
- 4 Элеваторы. (ПК-21, ПК-22, ПК-23)
- 5 Как размещено оборудование (технологическое, транспортное, вспомогательное) по этажам в рабочем здании и силосных корпусах? Каковы форма, размер, вместимость силосов, число силосных корпусов, их общая вместимость? (ПК-21, ПК-22, ПК-23)
- 6 Как связано рабочее здание элеватора с приёмно-отпускными устройствами? (ПК-2, ПК-10)
- 7 Как связано рабочее здание элеватора с силосными корпусами? (ПК-2, ПК-10)
- 8 Как связано рабочее здание элеватора с зерносушилками? (ПК-2, ПК-10)
- 9 Каковы объём и период поступления зерна на предприятие? (ПК-2, ПК-10)
- 10 Каковы нормы времени на погрузку и разгрузку транспортных средств и размеры штрафов за несоблюдение указанных норм? (ПК-2, ПК-10)
- 11 Какие виды побочных продуктов (кормовых зернопродуктов и отходов), получают при обработке зерна? Какие устройства и оборудование используют для их подработки, транспортировки, хранения? Куда реализуют побочные продукты?
- 12 Описать схему движения зерна и отходов на элеваторе. (ПК-2, ПК-10)
- 13 Склады (ПК-2, ПК-11, ПК-12)
- 14 Размещение оборудования по этажам рабочих башен механизированных складов. (ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 15 Описать технологические схемы движения зерна и отходов в рабочих башнях механизированных складов. (ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 16 Как организовано хранение готовой продукции на предприятии? Какие хранилища готовой продукции имеются? (ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 17 Как на предприятии организована приёмка зерна от зернопроизводителей (хозяйств), какие документы и в какой последовательности оформляют? (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
- 18 Как организована обработка зерна на зерноочистительных машинах? Какое оборудование используют для очистки зерна (типы, марки, производительность)? Как эту операцию контролирует лаборатория? Какие документы при этом оформляют? (ОПК-1, ОПК-2, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 19 Как организована сушка зерна на зерносушилках? Какие зерносушилки (типы, марки, производительность каждой и общая производительность) имеются на предприятии? (ОПК-1, ОПК-2, ПК-10, ПК-19, ПК-24)
- 20 Как организован отпуск зерна с предприятия? Какие отпускные устройства используются (типы, марки, число, производительность)? Какие документы при этом оформляют? (ПК-10, ПК-19, ПК-24)

- 21 Технохимический контроль (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 Описать размещение оборудования и рабочих мест в лаборатории предприятия (в соответствии с планом лаборатории) (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 23 Какое лабораторное оборудование и с какими целями используется в лаборатории? (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 24 Какая документация ведётся в лаборатории? (ОПК-1, ОПК-2, ПК-24, ПК-25)
- 25 Как лабораторией организовано наблюдение за качеством зерна и продукции при хранении? Какие показатели качества контролируются? Какие документы при этом ведутся? (ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 26 Какие виды вредителей хлебных запасов, встречаются на предприятии? Как с ними борются? (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 27 Назовите основные источники шума и загрязнения на предприятии, Какие меры по их устранению применяют? (ПК-21, ПК-25)
- 28 Работу на каких рабочих местах освоили? Какие должностные обязанности выполняли? Работу каких руководителей среднего звена дублировали? Что входит в круг их должностных обязанностей? (ПК-11, ПК-23)

2 Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий

1. Какие виды сырья используются на хлебопекарных предприятиях (ПК-1, ПК-3, ПК-4)
2. Ассортимент выпускаемой продукции (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-9, ПК-4, ПК-5)
3. Способы хранения основного и дополнительного сырья (ПК-2)
4. Как осуществляется подготовка основного сырья перед пуском в производство (ПК-2, ПК-5, ПК-6)
5. Какие способы транспортирования сырья и полуфабрикатов используются на хлебопекарных предприятиях, (ПК-2, ПК-3, ПК-6)
6. Какое оборудование используется для замеса жидких и густых полуфабрикатов (ПК-7, ПК-10)
7. Какое оборудование используется для брожения полуфабрикатов (ПК-2, ПК-10, ПК-11, ПК-27)
8. Что такое обминка теста (ПК-7, ПК-10)
9. Для чего производится обминка теста (ПК-2, ПК-8)
10. Какое тесторазделочное оборудование применяется на хлебопекарном предприятии (ПК-8, ПК-11, ПК-12, ПК-19)
11. Как определяется и контролируется масса тестовой заготовки (ПК-12, ПК-19)
12. Где производится расстойка тестовых заготовок, основные параметры расстойки (ПК-9, ПК-11, ПК-19)
13. Печи, используемые для выпечки хлеба (ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21)
14. Схема технохимического контроля производства хлебобулочных изделий (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
15. Болезни и дефекты хлеба. Способы их предотвращения. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-24, ПК-26, ПК-27)
16. Картофельная болезнь хлеба. Причины возникновения. Мероприятия по предотвращению болезни. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-24, ПК-26, ПК-27)
17. Производственная лаборатория хлебозавода. Штаты, задачи и функции. Этапы работы лаборатории. (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-24, ПК-26, ПК-27)

3 Технология бродильных производств и виноделие

- 1 Производство пивобезалкогольной 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)

- 1.1 Ассортимент выпускаемой предприятием продукции. (ОК-1, ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-4, ПК-5)
 - 1.2 Основные технологические стадии производства пива / безалкогольных напитков / кваса. (ПК-20, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-27)
 - 1.3 Характеристика основных видов сырья. Назовите основных поставщиков сырья. (ПК-2, ПК-5, ПК-6)
 - 1.4 Опишите схему водоподготовки для производства безалкогольных напитков (ПК-19, ПК-24)
 - 1.5 Как подготавливают воду, предназначенную для производства пива? . (ПК-2, ПК-10, ПК-11, ПК-20).
 - 1.6 Организация хранения сырья и готовой продукции на предприятии ПК-22
 - 1.7 Опишите схему теххимического контроля производства пива. . (ПК-2, ПК-10, ПК-11, ПК-20).
 - 1.8 Устройство и функции химико-технологической и микробиологической лаборатории предприятия (ОПК-1, ОПК-2, ПК-23, ПК-24)
 - 1.9 Основные требования, предъявляемые нормативными документами к готовой продукции. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-24, ПК-25)
 - 1.10 Опишите работу отдельного цеха предприятия (варочное отделение, бродильное отделение, дрожжевое отделение, цех безалкогольной продукции). (ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21)
 - 1.11 Какие формы технологического учёта используются в данном цехе? ОПК-1, ОПК-2
 - 1.12 Какое оборудование установлено в данном цехе? (ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21)
 - 1.13 Основные требования безопасности на данном производственном участке. (ПК-21, ПК-25)
 - 1.14 Опишите должностные обязанности сменного технолога предприятия или мастера смены. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
 - 1.15 Назовите причины возможного брака и потерь на предприятии. ОПК-1, ОПК-2
- 2 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)
 - 2.1 Ассортимент выпускаемой продукции (ОК-1, ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-4, ПК-5)
 - 2.2 Основная сырьевая база предприятия. (ПК-2, ПК-10, ПК-11, ПК-20).
 - 2.3 Основные технологические стадии первичного виноделия. (ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21)
 - 2.4 Опишите принципиальную схему производства вина на данном предприятии. (ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21)
 - 2.5 Опишите технологическую схему получения виноматериалов. . (ПК-2, ПК-10, ПК-11, ПК-20).
 - 2.6 Что включает в себя понятие «вторичное виноделие»? (ПК-2, ПК-10, ПК-11, ПК-20).
 - 2.7 Организация хранения готовой продукции. . (ПК-2, ПК-10, ПК-11, ПК-20).
 - 2.8 Опишите схему теххимического контроля на предприятии. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
 - 2.9 Основные требования, предъявляемые нормативными документами к готовой продукции. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
 - 2.10 Опишите работу отдельного цеха предприятия (цех переработки сырья, бродильное отделение, купажный цех). (ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21)
 - 2.11 Какие формы учёта и отчётности используются на данном технологическом этапе? ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
 - 2.12 Перечислите технологическое и вспомогательное оборудование в указанном цехе. (ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21)

- 2.13 Основные правила безопасной работы в цехе. (ПК-21, ПК-25)
- 2.14 Опишите должностные обязанности сменного технолога предприятия или мастера смены. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 2.15 Назовите виды исправимого и неисправимого брака на предприятии. ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 3 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)
- 3.1 Ассортимент выпускаемой продукции (ОК-1, ОК-3, ОК-4, ОК-9, ПК-4, ПК-5)
- 3.2 Характеристика основных видов сырья для производства водок и ликёро-водочных изделий. Назовите основных поставщиков сырья для данного предприятия. (ПК-2, ПК-5, ПК-6)
- 3.3 Опишите схему водоподготовки на предприятии. (ПК-2, ПК-5, ПК-6)
- 3.4 Назовите основные требования к качеству воды для производства водок и ликёро-водочных изделий. (ПК-2, ПК-5, ПК-6)
- 3.5 Организация хранения сырья и готовой продукции на предприятии. (ПК-2, ПК-5, ПК-6)
- 3.6 Опишите схему теххимического контроля производства ликёро-водочных изделий. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 3.7 Перечислите основные технологические стадии производства водки. (ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21)
- 3.8 Перечислите основные технологические стадии производства ликёро-водочных изделий. (ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21)
- 3.9 Основные требования, предъявляемые нормативными документами, к готовой продукции. ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 3.10 Устройство и функции химико-технологической лаборатории предприятия. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 3.11 Опишите работу одного из цехов предприятия (спиртохранилище, сортировочное отделение, очистное отделение). (ПК-11, ПК-12, ПК-20, ПК-21)
- 3.12 Какие формы учёта и отчётности используются на данном производственном участке? (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 3.13 Основные правила безопасной работы в цехе. (ПК-21, ПК-25)
- 3.14 Перечислите технологическое и вспомогательное оборудование данного технологического участка. ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)
- 3.15 Опишите должностные обязанности сменного технолога предприятия или мастера смены. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25)