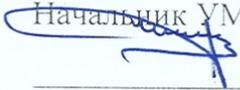


Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ


Н. П. Щербаков

" 25 " апреля 2017 г.

**ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ Б2.П.2
Направление подготовки**

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

Инновационные технологии переработки растительного сырья

Квалификация выпускника

Магистр

Форма обучения очная

Содержание

| | |
|--|----|
| 1 Цели преддипломной практики..... | 3 |
| 2 Задачи преддипломной практики..... | 3 |
| 3 Место преддипломной практики в структуре основной образовательной программы подготовки магистров..... | 3 |
| 4 Типы, способ и формы проведения преддипломной практики..... | 3 |
| 5 Место, время и продолжительность проведения преддипломной практики..... | 4 |
| 6 Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики..... | 4 |
| 7 Структура и содержание преддипломной практики..... | 9 |
| 8 Перечень информационных технологий, используемых при прохождении преддипломной практики..... | 9 |
| 9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов при прохождении преддипломной практики..... | 10 |
| 10 Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)..... | 10 |
| 11 Учебно-методическое и информационное обеспечение | 11 |
| 12 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики..... | 12 |
| Приложение А. (обязательное) Фонд оценочных средств | 13 |
| Приложение Б (обязательное) Форма индивидуального задания и рабочего плана преддипломной практики..... | 18 |
| Приложение В (обязательное) Форма титульного листа отчета о практике..... | 19 |
| Приложение Г (обязательное) Дневник преддипломной практики..... | 20 |
| Приложение Д Типовые контрольные вопросы | 23 |

1 Цели преддипломной практики

Целями преддипломной практики являются:

- приобретение студентом-магистрантом навыков самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;
- подготовка выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

2 Задачи преддипломной практики

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью магистерской программы и видами профессиональной деятельности.

В соответствии с профильной направленностью магистерской программы и видами профессиональной деятельности задачами преддипломной практики являются:

- обработка фундаментальной и периодической литературы, нормативных и методических материалов, патентных и других источников информации по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации) и формирование списка использованных источников;
- обоснование актуальности и практической значимости избранной студентом темы исследования;
- изучение и применение на практике методологии планирования и проведения научных исследований;
- выполнение серии экспериментов, опытов, подтверждающих выдвинутую автором научную гипотезу по теме исследования;
- анализ полученных результатов;
- сбор, систематизация и обобщение практического материала для использования в магистерской диссертации.

3 Место преддипломной практики в структуре основной образовательной программы подготовки магистров

3.1 Преддипломная практика для направления 19.04.02– Продукты питания из растительного сырья по ФГОС ВО № 1481 от 20.11.2014, проводится в четвертом семестре, базируется на дисциплинах учебного плана «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья», «Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья», «Инновационные технологии переработки растительного сырья», «Микробиология зерна и продуктов питания», «Биотехнология в пищевых производствах», «Инновации в технологии пивоварения», «Биоконверсия растительного сырья», «Промышленное виноградарство и плодовое виноделие».

При прохождении преддипломной практики закрепляются знания и умения, приобретенные в результате освоения данных дисциплин.

3.2 Учебным планом основной образовательной программы подготовки магистров предусмотрена преддипломная практика в четвертом семестре. Продолжительность практики для магистрантов с 2016 по 201X годов приема составляет 8 недель (трудоемкость практики -12 зет).

4 Типы, способ и формы проведения преддипломной практики

Основными способами проведения преддипломной практики для направления 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» являются:

- стационарная;

Стационарной является практика, которая проводится в университете либо в профильной организации, расположенной на территории г. Барнаула (для филиалов – на территории населенных пунктов, в которых расположены филиалы).

Преддипломная практика проводится для выполнения ВКР и является обязательной.

Форма: дискретно: путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

Конкретные виды деятельности студента при проведении преддипломной практики определяются местом ее проведения и планируются ежегодно при составлении заданий.

Перечень форм преддипломной практики может быть конкретизирован и дополнен в зависимости от специфики магистерской программы, он находит свое отражение в индивидуальном плане магистранта.

5 Место, время и продолжительность проведения преддипломной практики

Преддипломная практика студентов направления 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» проводится на кафедрах «Технология хранения и переработки зерна», «Технология бродильных производств и виноделие» АлтГТУ, в 4 семестре, продолжительностью 8 недель. Допускается осуществлять прохождение преддипломной практики на профильных предприятиях, в лабораториях научно-исследовательских организаций.

Места проведения преддипломной практики определяют ежегодно на основе договоров с предприятиями и организациями.

Организация преддипломной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентом профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Для руководства преддипломной практикой, проводимой в организациях, назначаются руководитель или руководители практики из числа лиц профессорско–преподавательского состава университета и из числа работников организации. Для руководства преддипломной практикой, проводимой в университете, назначается руководитель или руководители практики от вуза.

На весь период прохождения преддипломной практики на студентов распространяются правила охраны труда, а также внутренний трудовой распорядок, действующий в организации.

Несчастные случаи, произошедшие со студентами, во время прохождения преддипломной практики в организации, расследуются и учитываются в соответствии со статьёй 227 Трудового кодекса Российской Федерации.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью на предприятиях, учреждениях и организациях, вправе проходить там преддипломную практику в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных предприятиях, учреждениях и организациях, соответствует целям преддипломной практики.

Продолжительность рабочего дня студентов в возрасте 18 лет и старше при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет не более 40 часов в неделю.

6 Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики

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

Таблица 1

| 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 |

| Код и содержание компетенции по ФГОС ВО | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--|--|--|---|
| | знать | уметь | владеть |
| 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 |
| 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 Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия различных народов мира | руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | навыками руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия |
| ОПК-3 Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции | эффективные стратегии политики предприятий, потребность пищевого предприятия в материальных и финансовых ресурсах, различные конкурентоспособные концепции | разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции | навыками разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения пищевого предприятия материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций |
| ОПК-4 Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии | требования к документообороту на предприятии | устанавливать требования к документообороту на предприятии | навыками установления требований к документообороту на предприятии |
| ОПК-5 Способностью создавать и поддерживать имидж организации | способы и приемы создания нужного имиджа организации | создавать и поддерживать положительный имидж организации | навыками и приемами создания положительного имиджа организации |
| 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 | методы управления технологическими процес- | выявлять объекты для улучшения технологии | методами регулирования технологического |

| Код и содержание компетенции по ФГОС ВО | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|---|--|--|---|
| | знать | уметь | владеть |
| действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья | сами производства продуктов питания из растительного сырья | и качества продуктов питания из растительного сырья | 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 качества продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-9: Способность 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: Способность 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 | методами организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения |
| ПК-11 Готовность выполнять работы по рабочим профессиям | 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-13 Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции | модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции | создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции из сырья растительного происхождения | навыками создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции из сырья растительного происхождения |
| ПК-14 Способность ана- | методики и способы | анализировать результа- | навыками анализа |

| Код и содержание компетенции по ФГОС ВО | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|---|---|--|---|
| | знать | уметь | владеть |
| лизировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности | анализа результатов научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности | ты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности | результатов научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности |
| ПК-15 Готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей | правила составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей | составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи | навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей |
| ПК-16 Готовность использовать процедуру защиты интеллектуальной собственности | процедуру защиты интеллектуальной собственности | использовать процедуру защиты интеллектуальной собственности | навыками процедуры защиты интеллектуальной собственности |
| ПК-17 Владение профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профессиональной подготовки | профессионально-профилированную информацию в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профессиональной подготовки | владеть профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профессиональной подготовки | знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профессиональной подготовки |
| ПК-18 Способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов | особенности организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов | организовывать и управлять научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов | навыками в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов |
| 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 | принципы составления | проводить технологиче- | методами и принципами |

| Код и содержание компетенции по ФГОС ВО | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--|---|---|--|
| | знать | уметь | владеть |
| понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков | технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков | ские расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков | 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 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 |

В процессе подготовки магистерской выпускной квалификационной работы в процессе прохождения преддипломной практики магистрант может приобрести другие (специальные) профессиональные компетенции, связанные с конкретной магистерской научно-исследовательской работой и программой его подготовки.

7 Структура и содержание преддипломной практики

Объем преддипломной практики составляет 432 часа.

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 12 зачетных единиц в четвертом семестре (2 курс). Содержание разделов преддипломной практики приведено в таблице 7.1.

Таблица 7.1 – Структура и содержание преддипломной практики

| № | Разделы (этапы) практики | Содержание разделов практики | Трудоём- кость (за- четные единицы)/ч ас | Формы текущего контроля |
|-------|--|--|--|--|
| 1 | Подготовитель- ный этап | Выдача заданий, инструктаж по ТБ. Работа с научно-технической литературой, патентами, нормативно-техническими документами. | 1,0/36 | Запись в журнале |
| 2 | Теоретический этап | Систематизация научно-технической информации по тематике исследования. Написание литературного обзора к магистерской диссертации. | 1,0/36 | Собеседование |
| 3 | Производ- ственно-техно- логический этап | Изучение и применение на практике информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для проведения научных исследований | 1,0/36 | Собеседование |
| 4 | Самостоятель- ная работа сту- дентов | Выполнение экспериментальной части научно-исследовательской работы, согласно полученному заданию. Написание и оформление публикации по исследуемой теме. | 8,0/288 | Участие в научно-технической конференции |
| 5 | Заключитель- ный этап | Написание отчета о преддипломной практике | 1,0/36 | Защита отчёта |
| Итого | | | 12/432 | |

8 Перечень информационных технологий, используемых при прохождении преддипломной практики

При прохождении преддипломной практики 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 при прохождении преддипломной практики

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы магистрантов при прохождении преддипломной практики входят: индивидуальное задание на преддипломную практику, программа преддипломной практики, методические указания по теоретическим дисциплинам учебного плана, используемые в ходе прохождения преддипломной практики.

Кроме этого, осуществляется свободный доступ студентов к библиотечным фондам и базам данных АлтГТУ по разделам, соответствующим программе преддипломной практики.

На период прохождения преддипломной практики назначаются руководители от университета и (или) предприятия, отвечающие за своевременное решение вопросов, возникающих в процессе самостоятельной работы студентов.

На заключительном этапе студент самостоятельно составляет отчет в соответствии с индивидуальным заданием и действующими требованиями к преддипломной практике.

10 Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

По окончании преддипломной практики для защиты отчетов создается комиссия, в состав которой входят заведующий кафедрой, руководители преддипломной практики от университета. Перед этой комиссией магистранты защищают выполненные отчеты и получают зачет с оценкой, в том числе в баллах по 100-балльной шкале.

Отчет о преддипломной практике магистранта выполняется в соответствии с действующими в АлтГТУ стандартами:

- СТП 12 570-2006/13 Образовательный стандарт высшего профессионального образования АлтГТУ. Общие требования к текстовым, графическим и программным документам;

- ГОСТ 7.1 - 2003 СИБИД Библиографическая запись. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Отчет о преддипломной практике состоит из пояснительной записки.

Пояснительная записка должна содержать:

- титульный лист;
- реферат;
- содержание;
- перечень условных обозначений (при необходимости);
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

Объем отчета 30-40 страниц печатного текста. В пояснительную записку входят материалы, в том числе рисунки, схемы, эскизы, таблицы и другие иллюстративные материалы, позволяющие оценить выполненный объем работы магистрантом.

Фонд оценочных средств по преддипломной практике представлен в приложении А.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной 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] : 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. 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 — 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 : КемГИПП (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/>
Дополнительная литература:
9. Генетическая инженерия [Текст]: учеб.-справ. пособие /С. Н. Щелкунов. 4-е изд. — 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 — 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. Производство водок и ликероводочных изделий / И. И. Бурачевский [и др.]. — М.: ДеЛи принт, 2009. - 320 с.: ил. (13 экз.)
17. Технология муки, крупы и комбикормов./ Чеботарев О.Н., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. - М.: Март, 2004г. (36 экз)
18. Бутковский В.А., Мельников Е.М. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства.- М.: Агропромиздат, 1989. (83 экз)
19. Технология пищевых производств. /Под ред. Ковальской Л.П/. — М.: Агропроиздат, 1999 (15 экз)
20. Технологическое оборудование предприятий по хранению и переработке зерна. - М.: Колос. 1984. (155 экз)/А.Я. СОКОЛОВ

Библиотека
АЛГТУ
Новосибирск. 4-е изд.

21. Егоров Г.А. и др. Технология муки, крупы и комбикормов.- М.: Колос, 1984 (191 экз).

Библиотека
АлтГТУ

12 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Для прохождения преддипломной 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 выполнению и оформлению отчёта о преддипломной практике.

Автор(ы)

Л.А. Козубаева, доцент каф. ТХПЗ

А.С. Захарова, доцент каф. ТХПЗ

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

Технология хранения и переработки зерна

(наименование кафедры)

« 06 » сентября 2016г., 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 2016г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

В.А. Вагнер

И.О.Ф.

подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

Совета ИнБиоХим

(наименование факультета/ института)

« 28 » февраля 20 17 г., протокол № 6

Председатель Совета (директор института)

А.А. Беушев

И.О.Ф.

подпись

Согласовано:

Начальник отдела практик

и трудоустройства

М.Н. Нохрина

И.О.Ф.

подпись

« 25 » апреля 20 17 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ 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 | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ОК-3 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| 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 | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ОПК -2 Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | базовый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ОПК-3 Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции | базовый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ОПК-4 Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии | базовый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ОПК-5 Способностью создавать и поддерживать имидж организации | базовый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |

| | | | |
|--|----------|-----------------------------------|------------------------------|
| ПК-6 Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-7 Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-8 Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-10: способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-11 Готовность выполнить работы по рабочим профессиям | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-12 Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-13 Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-14 Способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-15 Готовностью использовать практические навыки составления и оформления на- | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |

| | | | |
|--|----------|-----------------------------------|------------------------------|
| учно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей | | | |
| ПК-16 Готовностью использовать процедуру защиты интеллектуальной собственности | базовый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-17 Владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профессиональной подготовки | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-18 Способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| 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 | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |
| ПК-20: способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков | итоговый | письменный отчет; зачет 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 | итоговый | письменный отчет; зачет с оценкой | Собеседование (опрос устный) |

| | | | |
|--|----------|-----------------------------------|------------------------------|
| ПК-22: способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности | итоговый | письменный отчет; зачет 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 | итоговый | письменный отчет; зачет 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 | итоговый | письменный отчет; зачет 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 «Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики» программы преддипломной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по научно-исследовательской работе 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 | 50-74 | <i>Хорошо</i> |

| | | |
|---|-------|----------------------------|
| от руководителя практики. | | |
| 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 преддипломной 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 квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

Индивидуальное задание

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

Кафедра _____

Индивидуальное задание

на _____
(вид, тип и содержательная характеристика практик по УП)

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

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики _____
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения преддипломной 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.)

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

о преддипломной практике

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 преддипломной 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 выполнении преддипломной практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой преддипломной 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 письменный отчёт о выполнении заданий и сдать дифференцированный зачёт по преддипломной 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

| 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 _____

| 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 преддипломной практике.

Замечания руководителя преддипломной 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

- 1 Каково назначение предприятия, на котором проводилась практика? Какие задачи оно решает? (ОК-1, ОК-3, ОПК-1)
- 2 История строительства и перспективы развития предприятия. (ОПК-4, ОПК-3)
- 3 Краткая характеристика перерабатывающих цехов (при их наличии): мукомольного завода (мельницы), крупозавода, комбикормового завода. (ОПК-4, ПК -7)
- 4 Работу на каких рабочих местах освоили? Какие должностные обязанности выполняли? Работу каких руководителей дублировали? Что входит в круг их должностных обязанностей? (ПК- 8, ПК-10, ПК-11)
- 5 Мероприятия по охране труда и технике безопасности на предприятии. (ПК-12, ПК-21)
- 6 Политика предприятия в области совершенствования технологических процессов, расширения ассортимента, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции (ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-19, ПК-20, ПК-18)
- 7 Документооборот предприятия (ПК-15, ПК-24)
- 8 Требования к качеству выпускаемой продукции (ПК-22, ПК-9, ПК-24, ПК-23)
- 9 Схема теххимического контроля производства готовой продукции (ОПК-4, ПК-24, ПК-23)
- 10 Опишите принципиальную схему производства основного вида продукции, выпускаемой предприятием (ОПК-4, ОПК-1, ПК-7)
- 11 Каким нормативным документам должна соответствовать готовая продукция (ПК-22, ПК-9, ПК-24)
- 12 Какие информационные технологии используют на предприятии, где выполнялась НИР, в чем их особенности? (ПК-6,ПК-17)
- 13 Какие мероприятия по улучшению качества продукции Вы можете предложить? (ПК-8, ПК-10, ПК-13)
- 14 Каковы возможности расширения ассортимента продукции на предприятии (ПК-16, ПК-18, ПК-19)
- 15 Политика предприятия (ОПК-5, ОПК-2)
- 16 Положение о корпоративной культуре предприятия (ОПК-5)