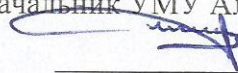


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ

 Н. П. Щербаков

" 30 " августа 2018 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ


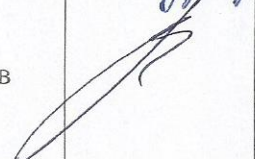
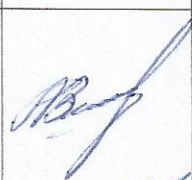
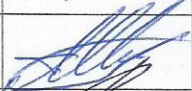


Вид	Производственная практика
Тип	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первая производственная практика)
Содержательная характеристика	Производственная практика

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

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Уровень подготовки: Прикладной бакалавриат

Форма обучения: заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Доцент каф. ТХПЗ	В.Г. Курцева	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология хранения и переработки зерна» 29.06. 2018 г., протокол № 10	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	В.С. Лузев	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология бродильных производств и виноделия» 29.06. 2018 г., протокол № 9	Зав. кафедрой «ТБПВ»	В.А. Вагнер	
Согласовал	Директор Заочного института	А.В. Михайлов	
	Руководитель ОПОП ВО	В.С. Лузев	
	Начальник ОПиТ	М.Н. Нохрина	

г. Барнаул

1 Цель практики

Целью производственной практики (тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первая производственная практика) 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первой 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 практики в структуре образовательной программы

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

мestr); «Проектирование элеваторов, мельниц и крупозаводов» (7,8 семестры), «Безопасность пищевых продуктов» (8 семестр), «Технологический транспорт на пищевых предприятиях» (8 семестр); «Подъемно-транспортные устройства в пищевой промышленности» (8 семестр), «Проектирование бродильных производств» (9, 10 семестры), «Проектирование хлебозаводов и макаронных фабрик» (9 семестр), «Проектирование биотехнологических производств» (9 семестр), «Технохимический контроль при хранении и переработке зерна» (10 семестр), «Технология и оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий» (10 семестр), «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» (10 семестр).

Вид: производственная. Тип: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первая производственная практика).

4 Типы, способы и формы проведения производственной практики

Первая 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.

Тип производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первая производственная практика).

Способом проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первой производственной практики) может быть как выездная, так и стационарная практика.

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

Для инвалидов I, II, III групп и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5 Место, время и продолжительность проведения практики

Направление студентов на первую 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.

Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся. При определении места практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обязательно учитывают рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Перед началом производственной практики кафедра проводит собрание со студентами.

В соответствии с рабочим учебным планом подготовки прикладного бакалавров направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для групп с 2018 по 20XX годов приема практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первая производственная практика) проводится после завершения теоретического обучения 4 семестра. Объем практики 4 недели (6 ЗЕ).

За это время практикантами проводится общее знакомство с предприятием, знакомство с основными производственными подразделениями предприятия и службой теххимического контроля, беседы со специалистами предприятия, изучение правил и методов контроля качества сырья, сбор данных, необходимых для написания отчёта. Во время практики проводится работа практикантов на рабочих местах в производственных цехах предприятия; выработка студентами основных практических навыков по избранной профессии.

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

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

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

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

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

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

Организация практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентом профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Практика осуществляется на базах передовых предприятиях, учреждениях, организациях независимо от их организационно – правовых форм. Направление студентов на учебную 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.

В случаях, предусмотренных образовательным стандартом, практика может быть организована непосредственно в университете. Сроки проведения практики устанавливаются университетом в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком с учетом требований образовательного стандарта.

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

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

Несчастные случаи, произошедшие с обучающимися, проходящими практику 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 в этих организациях производственную практику в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных предприятиях, учреждениях и организациях, соответствует целям практики.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

для студентов в возрасте до 16 лет – не более 24 часов в неделю;

для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;

для студентов в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

6 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Первая 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 первой 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	способы оценки эффективности результатов деятельности предприятий в различных сфе-	оценивать результаты экономической деятельности	способами оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
деятельности в различных сферах	рах		
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-5 Способность к самоорганизации и самообразованию	Основные принципы самоорганизации и самообразования	Использовать принципы самоорганизации и самообразования.	Способностью к самоорганизации и самообразованию.
ОК-6 Способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	общеправовые знания в различных сферах деятельности	использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
ОК-9 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	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	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 надеж-	способностью анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ность и надежность процессов производства		ность процессов производства	и надежность процессов производства; способностью регулирования технологического процесса и повышения эффективности и надежности процессов производства
ПК-2 Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при производстве продуктов питания из растительного сырья	подбирать и эксплуатировать прогрессивное технологическое оборудование	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-3 Способность владеть методами техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	особенности организации службы техноконтроля, методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	основными понятиями и терминологией техноконтроля; 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 процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	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, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для объяснения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-6 Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	информационные технологии в системах управления технологическими процессами производства продукции питания	использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий	методами расчетов на основе знаний инженерной и компьютерной графики, прикладной механики, процессов и аппаратов пищевых производств
ПК-7 Способность осуществлять управление	методы управления технологическими	выявлять объекты для улучшения технологии и	методами регулирования технологического про-

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	процессами производства продуктов питания из растительного сырья	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	Методы организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения
ПК-11 Готовность выполнять работы по рабочим профессиям	Знать требования квалификационной подготовки, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья, 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 тру-	методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способы организации производства и эффективной работы	рассчитывать технико-экономическую эффективность при выборе оптимальных технических и организационных решений;	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
догового коллектива на основе современных методов управления	трудового коллектива на основе современных методов управления		
ПК-20: способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Проводить технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Методами и принципами проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
ПК-21: способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	рациональные способы защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Быстро выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
ПК-22: способность использовать принципы системы менеджмента качества 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
ПК-25: готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принима-	Этапы проектирования и особенности составления технико-экономического обос-	Экономически обосновывать и защищать принятые проектные решения	Методами технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных ре-

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
емых проектных решений	нования и защиты принимаемых проектных решений		шений
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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первая производственная практика) составляет 6 зачётных единиц, 216 часов.

Основные этапы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности приведены в таблице 2.

Таблица 2

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике и их трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на первую производственную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчёта по практике (2 ч)	Устный опрос
1 –й производственный этап	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно (56 ч)	Проверка письменного отчета
2-й производственный этап	Работа практикантов на рабочих местах. Выработка студентами основных практических навыков по избранной профессии (118 ч)	Проверка письменного отчета
Заключительный	Оформление отчёта по практике и его защита (40 ч)	Защита отчета

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды; мультимедийные технологии (ноутбуки, персональные компьютеры); дистанционная форма консультаций во время прохождения практики и подготовки отчета, которая обеспечивается выходом в глобальную сеть Интернет, поисковыми си-

стемами Яндекс, Мейл, Гугл, системами электронной почты; образовательные интернет-порталы.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

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

10 Формы промежуточной аттестации по итогам практики

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

Оценка по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, как правило, выставляется на основе результатов защиты студентами отчетов по практике перед специальной комиссией, формируемой кафедрой, ответственной за проведение практики, с участием руководителя практики от университета. К защите допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет о практике в соответствии с требованиями СТО АлтГТУ 12 330 – 2016 и программы практики. Общие требования к структуре и содержанию отчета по первой производственной практике приведены в соответствующих методических указаниях.

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

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

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

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

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

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

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

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительных причин, получившие на защите отчета по практике неудовлетворительную оценку и не получившие разрешения на повторное прохождение практики или повторную защиту отчета, представляются к отчислению как имеющие академическую задолженность.

Фонд оценочных средств по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности представлен в приложении А.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

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

Библиотека
АлтГТУ

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?p11_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.)

Библиотека
АлтГТУ

12 Материально-техническое обеспечение практики

Для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первой производственной 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первой 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	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОК-2 Способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОК-3: способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОК-4 Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОК-6: способен использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОК-9 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОПК-1: способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-1: способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-2: способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике

при производстве продуктов питания из растительного сырья			тике
ПК-3: способен владеть методами тех- нохимического контроля качества сы- рья, полуфабрикатов и готовых изде- лий	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-4: способен применять специали- зированные знания в области техно- логии производства продуктов пита- ния из растительного сырья для осво- ения профильных технологических дисциплин	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-5: способен использовать в прак- тической деятельности специализиро- ванные знания фундаментальных раз- делов физики, химии, биохимии, ма- тематики для освоения физических, химических, биохимических, биотех- нологических, микробиологических, теплофизических процессов, проис- ходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-6: способен использовать инфор- мационные технологии для решения технологических задач по производ- ству продуктов питания из раститель- ного сырья	начальный	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-7: способен осуществлять управ- ление действующими технологиче- скими линиями (процессами) и выяв- лять объекты для улучшения техноло- гии пищевых производств из расти- тельного сырья	начальный	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-8: готов обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и по- требностями рынка	начальный	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-9: способностью работать с пуб- ликациями в профессиональной пери- одике; готовностью посещать темати- ческие выставки и передовые пред- приятия отрасли	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-10: способностью организовать технологический процесс производ- ства продуктов питания из растительного сырья и работу струк- турного подразделения	начальный	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-11: готов выполнить работы по рабочим профессиям	начальный	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-12: способен владеть правилами техники безопасности, производствен- ной санитарии, пожарной безопасно- сти и охраны труда	начальный	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-12 Способность владеть правила- ми техники безопасности, производ- ственной санитарии, пожарной без- опасности и охраны труда	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о прак- тике
ПК-19: способность владеть методи- ками расчета технико-экономической	базовый	зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов и иных заданий

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение Б
Задание и календарный план практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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

Кафедра _____
наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____
« _____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ
на практику

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первая производственная практика)
наименование практики

студенту (студентам) группы _____
Ф.И.О. студента (ов)

_____ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья _____
код и наименование специальности, (направления)

База практики _____
наименование организации

Срок практики с _____ 20 ____ г. по _____ 20 ____ г.

Тема _____
обобщенная формулировка задания

Рабочий график (план) проведения практики

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

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

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

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

Приложение В
(рекомендуемое)

Форма титульного листа отчёта о практике

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

Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии

Кафедра _____

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

Руководитель _____
(подпись) (Ф.И.О)

ОТЧЁТ

о практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первой производственной практике)

Студент гр. _____
(индекс группы) _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

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

20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Дневник производственной практики



Министерство науки и высшего образования 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 да- та	Содержание работы	Объект практики, адрес

Руководитель практики:

от кафедры

должность, ф. и. о.

от предприятия

должность, ф. и. о.

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

Дата	Описание и анализ работы, выполненной студентом, подпись проверяющего

Производственная характеристика студента

Руководитель практики от предприятия

Подпись

Дата

Задания по профилю _____

Курс _____, дата _____

Руководитель практики от предприятия

Подпись

Дата

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

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

Вопросы для защиты практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (первой производственной практики)

1. Главные этапы исторического развития предприятий, которые Вы посетили в ходе прохождения учебной практики. (ОК-1)
2. Какова социальная значимость пищевой промышленности? (ОК-1)
3. Роль пищевой промышленности для развития Алтайского края. (ОК-1)
4. Насколько эффективно работает предприятие? Какими основными фондами располагает? (ОК-2)
5. Какие экономические знания Вам пригодились при прохождении учебной практики? (ОК-2)
6. Как на предприятиях решаются задачи межличностного и межкультурного взаимодействия? (ОК-3)
7. Взаимодействуют ли предприятия, которые Вы посетили в рамках прохождения учебной практики с другими государствами? (ОК-3)
8. Какие методы работы в команде вы знаете? (ОК-4)
9. Что подразумевается под социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями между людьми? (ОК-4)
10. Объясните термин «Толерантность» (ОК-4)
11. Какие принципы самоорганизации Вы использовали при прохождении учебной практики? (ОК-5)
12. Почему технологу по переработке растительного сырья важно заниматься самообразованием? (ОК-5)
13. Какие общеправовые знания вам пригодились во время прохождения учебной практики? (ОК-6)
14. Какие вопросы регулирует Трудовой кодекс РФ? (ОК-6)
15. Почему важно обладать способностью к коммуникации в профессиональной деятельности? (ОК-9)
16. Как производились поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных при оформлении отчета по практике (ОПК-1)?
17. Какие базы данных Вы использовали при написании отчета по учебной практике? (ОПК-1)
18. Какие мероприятия по совершенствованию технологических процессов осуществляются на предприятиях, которые Вы посетили при прохождении учебной практике (ОПК-2).
19. Что называют технологическим процессом? (ОПК-2)
20. Какие Вы знаете виды сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции (ПК-1)?
21. Объясните что такое «Качество продукта питания»? (ПК-1)
22. Какое технологическое оборудование Вы изучили в рамках прохождения учебной практики? (ПК-2)
23. Каким образом подбирают технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья ?(ПК-2)
24. Кто осуществляет технoхимический контроль на предприятиях по переработки растительного сырья? (ПК-3)
25. Функции производственной лаборатории. (ПК-3)
26. Почему важно осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья? (ПК-4)

27. Какие специализированные знания, полученные в рамках прохождения учебной практики, вам будут полезны при освоении профильных технологических дисциплин? (ПК-4)
28. Какие специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики вам пригодились при выполнении отчета по учебной практике? (ПК-5)
29. Какие информационные технологии используются в системах управления технологическими процессами производства продукции питания? (ПК-6)
30. Как осуществляется управление действующими технологическими линиями? (ПК-7)
31. Как обеспечивается качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка?: (ПК-8)
32. Какие профессиональные периодические издания Вы использовали при написании отчета по практике? (ПК-9)
33. Назовите передовые предприятия по переработке растительного сырья в Алтайском крае (ПК-9)
34. Как организовывается технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии? (ПК-10)
35. Какую работу вы выполняли на рабочем месте по профессии? (ПК-11)
36. Какие правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда вы знаете? (ПК-12)
37. Требования к зерну, применяемому в производстве муки (ПК-18)
38. Требования к муке, применяемой при выпечке хлеба (ПК-18)
39. Требования к воде, применяемой в производстве спирта (ПК-18)
40. Какие современные методы управления персоналом Вы знаете? (ПК-19)
41. Какие способы повышения эффективности работы трудового коллектива Вы знаете? (ПК-19)
42. Для чего производят технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков? (ПК-20)
43. С какой целью осуществляют модернизацию существующих производств? (ПК-20)
44. Для чего на предприятиях, специализирующихся на производстве продуктов питания из растительного сырья, существуют отделы по охране труда? (ПК-21)
45. Какие функции выполняют отделы по охране труда? (ПК-21)
46. Что Вы знаете о системе менеджмента качества? (ПК-22)
47. Что подразумевают под предпринимательской деятельностью? (ПК-22)
48. С какой целью осуществляется реконструкция и техническое перевооружение предприятий? (ПК-23)
49. Какие нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий, Вы знаете? (ПК-24)
50. Что такое «Техническое перевооружение»? (ПК-24)
51. С какой целью осуществляют технико-экономическое обоснование при проектировке новых пищевых предприятий? (ПК-25)
52. Какие этапы проектирования пищевых производств Вы знаете? (ПК-25)
53. Какие стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий Вы знаете? (ПК-26)
54. Что включает в себя технологическая часть проектов пищевых предприятий? (ПК-25)
55. Каков состав предприятий, на которых Вы побывали при прохождении учебной практики? (ПК-27)
56. Какова структура предприятий, на которых Вы побывали при прохождении учебной практики? (ПК-27)