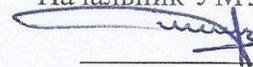


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ

 Н. П. Щербаков

" 30 " августа 2018 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

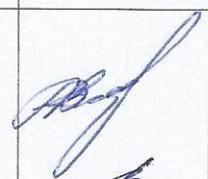
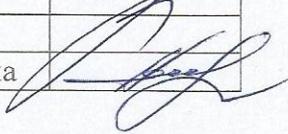
Вид	Производственная практика
Тип	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Содержательная характеристика	Производственная практика

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: очная

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 броидильных производств и виноделия» 29.06. 2018 г., протокол № 9	Зав. кафедрой «ТБПВ»	В.А. Вагнер	
Согласовал	Руководитель ОПОП ВО Начальник ОПиТ	В.С. Лузев М.Н. Нохрина	

г. Барнаул

1 Цель практики

Целью производственной практики (тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 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 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.

3 Место практики в структуре образовательной программы

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» (4 семестр). Перечисленные дисциплины и производственная практика позволяют студентам изучить производственные процессы на предприятии, порядок контроля качества основных видов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, порядок контроля технологического процесса, приобрести навыки инженерно-технической работы по управлению технологическими процессами, овладеть основами методики сбора информации для курсового проектирования.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые первой производственной практикой: «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» (8 семестр), «Технология и оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств» (5, 6 семестр), «Технология и оборудование растительного масла» (4 семестр), «Технология сахарных кондитерских изделий» (4 семестр), «Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива» (5 семестр), «Технология и оборудование бродильных производств» (5 семестр), «Технология и оборудование зерноперерабатывающих предприятий» (5, 6 семестр), «Технологическое проектирование элеваторов, мельниц и крупозаводов» (6, 7 семестры), «Технологическое проектирование хлебозаводов и макаронных фабрик» (7, 8 семестры), «Технологическое проектирование бродильных производств» (7, 8 семестры), «Современное законодательство в алкогольной промышленности» (7 семестр), «Технологический транспорт на пищевых предприятиях» (8 семестр), «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» (7 семестр), «Управление технологическими процессами» (8 семестр), «Безопасность пищевых продуктов» (8 семестр).

Вид: производственная. Тип: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

4 Типы, способы и формы проведения производственной практики

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

Тип производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способом проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 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, оснащённые современным оборудованием и приборами;
- кондитерские и макаронные фабрики, оснащённые современным оборудованием и приборами;
- промышленные предприятия алкогольной отрасли, оснащённые 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 6 недель (9 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

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, общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПК) компетенции (таблица 1).

Таблица 1 – Требования к результатам прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Особенности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и мероприятия по их совершенствованию	Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	способами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1 Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	особенности организации технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности;	определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	способностью анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способностью регулирования технологического процесса и повышения эффективности и надежности процессов производства
ПК-2 Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из рас-	устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при производстве продуктов питания из рас-	подбирать и эксплуатировать прогрессивное технологическое оборудование	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
тительного сырья	тительного сырья		сырья
ПК-3 Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	особенности организации службы технохимического контроля, методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	основными понятиями и терминологией технохимического контроля; методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
ПК-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, биохимических, 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 действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	методы управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья	выявлять объекты для улучшения технологии и качества продуктов питания из растительного сырья	методами регулирования технологического процесса приготовления хлеба и продуктов питания из растительного сырья с целью улучшения их качества
ПК-8 Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	нормативную документацию, регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья	определять основные дефекты пищевой продукции, выявлять причины их возникновения и уметь регулировать технологический процесс для их исправления	методами и способами повышения продуктов питания из растительного сырья
ПК-9: 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 орга-	Особенности процес-	организовать технологи-	Методы организации

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
низовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	сов производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	ческий процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения
ПК-11 Готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Знать требования квалификационной подготовки, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья, современное технологическое оборудование	выполнять работы по рабочим профессиям, организовывать процесс обучения рабочей профессии в условиях современных технологий	Профессиональными знаниями, необходимыми для выполнения работ 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-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

7 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) составляет 9 зачётных единиц, 324 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 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 (226 ч)	Проверка письменного отчета
Заключительный	Оформление отчёта по практике и его защита (40 ч)	Защита отчета

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

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

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

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

10 Формы промежуточной аттестации по итогам практики

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

Оценка по 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 отчёта по первой производственной практике приведены в соответствующих методических указаниях.

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

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, отчёт, в ведомости выставляется «неудовлетворительно». Если программа практики не выполнена без уважительных причин или студент не защитил отчёт, он считается неуспевающим.

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

Если результаты защиты отчёта по практике признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты и её дате и сообщает о своём

решении в деканат. Повторная защита практики проводится в соответствии с разделом 6 (п. 6.1.1) стандарта СТО АлтГТУ 12560-2015.

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

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

Фонд оценочных средств по 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 : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. - 52 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4680 - Загл. с экрана
7. Хозиев О.А. Технология пивоварения: Учебное пособие / О.А. Хозиев. – СПб: Издательство «Лань», 2012 – 560 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4127/>
8. Технология безалкогольных напитков: учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]; под ред. Л.А. Оганесянц. – СПб.: ГИОРД, 2012 – 344 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4886/>

Дополнительная литература:

9. Генетическая инженерия [Текст]: учеб.-справ. пособие /С. Н. Щелкунов. 4-е изд. стер.-Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010 – Доступ из ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
10. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник /О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский.-Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 414 с. – Доступ из ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
11. Вобликов, Е.М. Зернохранилища и технологии элеваторной промышленности / Е.М. Вобликов. – СПб: Изд-во «Лань», 2005. – 208 с. – 51 экз.

12. Казаков, Е.Д. Зерноведение с основами растениеводства. - М.: Колос, 1983. – 351 с. – 110 экз.
13. Технология хранения зерна: Учебник для вузов / Под ред. Е.М. Вобликова. – СПб.: Изд-во «Лань», 2003. – 448 с. – 21 экз.
14. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 227 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4906 — 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.: Де-Ли принт, 2009. - 320 с.: ил. (13 экз.)

12 Материально-техническое обеспечение практики

Для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 де-
ятельности (первой производственной практике)**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения обра-
зовательной программы

Код контролируемой компетенции	Этап формирова- ния компетенции	Способ оцени- вания	Оценочное средство
ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-1: способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-2: способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-3: способен владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-5: способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-6: способен использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	начальный	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-7: способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	начальный	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-8: готов обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	начальный	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-10: способностью организовать	начальный	письменный	комплект контролирующих

технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения		отчет; защита отчета с оценкой	материалов
ПК-11: готов выполнить работы по рабочим профессиям	начальный	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-12: способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	начальный	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-21: способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов

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

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

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

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

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

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

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами СТО АлтГТУ 12100-2015. Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12560-2015 Текущий контроль

успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2008 Положение о модульно-рейтинговой системе 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

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.
Те-

ма _____
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

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

1. Какие мероприятия по улучшению технологических процессов проводятся на предприятиях, которые Вы посетили при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (ОПК-2).
2. Объясните, что такое технологический процесс? (ОПК-2)
3. Назовите известные вам виды сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции (ПК-1)?
4. Дайте понятие «качество продукта питания» (ПК-1).
5. Назовите технологическое оборудование, которое Вы изучили в рамках прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (ПК-2).
6. Какие принципы учитывают при подборе технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья? (ПК-2)
7. Кем осуществляется теххимический контроль на предприятиях по переработки растительного сырья? (ПК-3)
8. Перечислите функции производственной лаборатории (ПК-3) предприятия по переработке растительного сырья
9. Как Вы считаете, какие специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики вам пригодились при выполнении отчета по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности? (ПК-5)
10. Какие информационные технологии применяются в системах управления технологическими процессами производства продукции из растительного сырья? (ПК-6)
11. Как исполняется управление функционирующими технологическими линиями? (ПК-7)
12. Как обеспечивается качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, а также потребностями рынка? (ПК-8)
13. Какие профессиональные периодические издания или публикации в профессиональной периодике Вы использовали при написании отчета по практике? (ПК-9)
14. Назовите передовые предприятия по переработке растительного сырья в городе Барнауле и в Алтайском крае (ПК-9)
15. Как организовывается технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии? (ПК-10)
16. Какую работу вы осуществляли на рабочем месте по профессии во время прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности? (ПК-11)
17. Перечислите правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, которые Вы знаете? (ПК-12)
18. Для какой цели на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья существуют отделы по охране труда? (ПК-21)
19. Назовите функции, которые осуществляют отделы по охране труда на предприятии? (ПК-21)