

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

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ


_____ Н. П. Щербаков

" 3 " мая 2017 г.

**ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ Б2.П3
Направление подготовки**

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

Инновационные технологии переработки растительного сырья

Квалификация выпускника

Магистр

Форма обучения заочная

Барнаул 2017

Содержание

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

1 Цели преддипломной практики

Целями преддипломной практики являются:

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

2 Задачи преддипломной практики

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

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

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

3 Место преддипломной практики в структуре основной образовательной программы подготовки магистров

3.1 Преддипломная практика для направления 19.04.02– Продукты питания из растительного сырья по ФГОС ВО № 1481 от 20.11.2014 заочной формы обучения, проводится в шестом семестре, на 3 курсе, базируется на дисциплинах учебного плана «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья», «Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья», «Инновационные технологии переработки растительного сырья», «Микробиология зерна и продуктов питания», «Биотехнология в пищевых производствах», «Инновации в технологии пивоварения», «Биоконверсия растительного сырья», «Промышленное виноградарство и плодовое виноделие».

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

3.2 Учебным планом основной образовательной программы подготовки магистров предусмотрена преддипломная практика в шестом семестре, на 3 курсе. Продолжительность практики для магистрантов с 2016 по 201X годов приема составляет 8 недель (трудоемкость практики -12 зет).

4 Типы, способы и формы проведения преддипломной практики

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

- стационарная;

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

Типы производственной практики: производственная, преддипломная.

Способ проведения производственной практики: стационарная. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. При разработки программ магистратуры организация выбирает типы практик в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры. Организация вправе предусмотреть в программе магистратуры иные типы практики дополнительно к установленным ФГОС ВО. Практика может проводиться в структурных подразделениях организации. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

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

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

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

5 Место, время и продолжительность проведения преддипломной практики

Преддипломная практика студентов направления 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» заочной формы обучения проводится на кафедрах «Технология хранения и переработки зерна», «Технология бродильных производств и виноделие» АлтГТУ, в 6 семестре, на 3 курсе, продолжительностью 8 недель. Допускается осуществлять прохождение преддипломной практики на профильных предприятиях, в лабораториях научно-исследовательских организаций.

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

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

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

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

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

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

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

6 Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики

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

Таблица 1

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ОК-1 Способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	главные этапы и закономерности исторического развития, социальную значимость своей деятельности	использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	основами философских знаний и способностью анализировать главные этапы и закономерности исторического развития
ОК-3 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	русский и иностранный языки	решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках
ОПК-1 Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	информационные, компьютерные и сетевые технологии	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2 Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия различных народов мира	руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	навыками руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3 Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	эффективные стратегии политики предприятий, потребность пищевого предприятия в материальных и финансовых ресурсах, различные конкурентоспособные концепции	разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	навыками разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения пищевого предприятия материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций
ОПК-4 Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	требования к документообороту на предприятии	устанавливать требования к документообороту на предприятии	навыками установления требований к документообороту на предприятии
ОПК-5 Способностью	способы и приемы со-	создавать и под-	навыками и приемами

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
создавать и поддерживать имидж организации	здания нужного имиджа организации	держивать положительный имидж организации	создания положительного имиджа организации
ПК-6 Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	информационные технологии в системах управления технологическими процессами производства продукции питания	использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий	методами расчетов на основе знаний инженерной и компьютерной графики, прикладной механики, процессов и аппаратов пищевых производств
ПК-7 Способность осуществлять управление 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 организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	особенности процессов производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	методами организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения
ПК-11 Готовность выполнять работы по рабочим профессиям	требования квалификационной подготовки, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья, современное технологическое оборудование	выполнять работы по рабочим профессиям, организовать процесс обучения рабочей профессии в условиях современных технологий	профессиональными знаниями, необходимыми для выполнения работы по рабочим профессиям
ПК-12 Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
охраны труда		труда по организации производственного процесса	
ПК-13 Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции	модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции	создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции из сырья растительного происхождения	навыками создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции из сырья растительного происхождения
ПК-14 Способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности	методики и способы анализа результатов научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности	анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности	навыками анализа результатов научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности
ПК-15 Готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей	правила составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей	составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи	навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей
ПК-16 Готовность использовать процедуру защиты интеллектуальной собственности	процедуру защиты интеллектуальной собственности	использовать процедуру защиты интеллектуальной собственности	навыками процедуры защиты интеллектуальной собственности
ПК-17 Владение профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профессиональной подготовки	профессионально-профилированную информацию в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профессиональной подготовки	владеть профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профессиональной подготовки	знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профессиональной подготовки
ПК-18 Способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов	особенности организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов	организовывать и управлять научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов	навыками в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ПК-19: Способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	рассчитывать технико-экономическую эффективность при выборе оптимальных технических и организационных решений	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-20: Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	проводить технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	методами и принципами проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
ПК-21: Способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	рациональные способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	быстро выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
ПК-22: Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	систему менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	принципами системы менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-23: Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	структуру предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и методы проектирования	разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	принципами разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
ПК-24: Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участ-	нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий	пользоваться нормативными документами, собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания	методами использования нормативных документов при проектировании пищевых предприятий

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
воваять в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья		из растительного сырья	

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

7 Структура и содержание преддипломной практики

Объем преддипломной практики составляет 432 часа.

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 12 зачетных единиц в шестом семестре (3 курс). Содержание разделов преддипломной практики приведено в таблице 7.1.

Таблица 7.1 – Структура и содержание преддипломной практики

№	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов практики	Трудоёмкость (зачетные единицы)/час	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Выдача заданий, инструктаж по ТБ. Работа с научно-технической литературой, патентами, нормативно-техническими документами.	1,0/36	Запись в журнале
2	Теоретический этап	Систематизация научно-технической информации по тематике исследования. Написание литературного обзора к магистерской диссертации.	1,0/36	Собеседование
3	Производственно-технологический этап	Изучение и применение на практике информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для проведения научных исследований	1,0/36	Собеседование
4	Самостоятельная работа студентов	Выполнение экспериментальной части научно-исследовательской работы, согласно полученному заданию. Написание и оформление публикации по исследуемой теме.	8,0/288	Участие в научно-технической конференции
5	Заключительный этап	Написание отчета о преддипломной практике	1,0/36	Защита отчёта
Итого			12/432	

8 Перечень информационных технологий, используемых при прохождении преддипломной практики

При прохождении преддипломной практики для успешного освоения используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды; мультимедийные технологии; дистанционная форма консультаций во время прохождения практики и подготовки отчета, которая обеспечивается выходом в глобальную сеть Интернет поисковыми системами Яндекс, Гугл, Мейл, системами электронной почты; образовательные интернет-порталы.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов при прохождении преддипломной практики

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

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

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

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

10 Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

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

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

- СТП 12 570-2013 Образовательный стандарт высшего профессионального образования АлтГТУ. Общие требования к текстовым, графическим и программным документам;

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

Отчет о преддипломной практике состоит из пояснительной записки.

Пояснительная записка должна содержать:

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

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

Фонд оценочных средств по преддипломной практике представлен в приложении А.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

Основная литература:

1. Рогожин, В.В. Биохимия растений [Электронный ресурс] : учебник. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 432 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58741 — Загл. с экрана. - ЭБ «Лань»
2. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]; под ред. А.П. Нечаева. – 5-е изд. испр. и доп. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015 -672 с. – Доступ из ЭБС «Лань».

3. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 448 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4888 — Загл. с экрана. ЭБ «Лань».
4. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 667 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972 — Загл. с экрана.
5. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58738 — Загл. с экрана.
6. Романов, А.С. Дефекты хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.С. Романов, Т.Г. Кичаева, А.С. Марков. — Электрон. дан. — Кемерово : 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. Выговтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 227 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4906 — Загл. с экрана.
15. Олейникова А. Я. Технология кондитерских изделий / А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. — СПб.: Региональная ассоциация поддержки профобразования, 2010. — 669 с.- 10 экз
16. Производство водок и ликероводочных изделий / И. И. Бурачевский [и др.]. — М.: ДеЛи принт, 2009. - 320 с.: ил. (13 экз.)
17. Технология муки, крупы и комбикормов./ Чеботарев О.Н., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. - М.: Март, 2004г. (36 экз)
18. Бутковский В.А., Мельников Е.М. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства.- М.: Агропромиздат, 1989. (83 экз)
19. Технология пищевых производств. /Под ред. Ковальской Л.П/. — М.: Агропроиздат, 1999 (15 экз)
20. Технологическое оборудование предприятий по хранению и переработке зерна. - М.: Колос. 1984. (155 экз)/А.Я. СОКОЛОВ

Библиотека
АлтГТУ

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

Библиотека
АлтГТУ

12 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Для прохождения преддипломной практики необходимо привлечение специалистов предприятия.

На предприятиях должны быть бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности, для подготовки студентов к выполнению и оформлению отчёта о преддипломной практике.

Автор(ы)

Л.А. Козубаева, доцент каф. ТХПЗ

А.С. Захарова, доцент каф. ТХПЗ

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

Технология хранения и переработки зерна

(наименование кафедры)

« 06 » сентября 2016г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

В.С.Лузев

И.О.Ф.

подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

Технология броидильных производств и виноделия

(наименование кафедры)

« 16 » сентября 2016г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

В.А. Вагнер

И.О.Ф.

подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

Совета ИнБиоХим

(наименование факультета/института)

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

Председатель Совета (директор института)

А.А. Беушев

И.О.Ф.

подпись

Согласовано:

Начальник отдела практик

и трудоустройства

М.Н. Нохрина

И.О.Ф.

подпись

« 2 » сентября 20 17 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

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

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОК-1 Способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	итоговый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОК-3 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	итоговый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОПК-1 Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	базовый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОПК -2 Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	базовый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОПК-3 Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	базовый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОПК-4 Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	базовый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОПК-5 Способностью создавать и поддерживать имидж организации	базовый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-6 Способность использо-	итоговый	письменный	Собеседование

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

ции, научных отчетов, обзоров, докладов и статей			
ПК-16 Готовностью использовать процедуру защиты интеллектуальной собственности	базовый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-17 Владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профессиональной подготовки	итоговый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-18 Способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов	итоговый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-19: способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	итоговый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-20: способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	итоговый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-21: способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	итоговый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-22: способность использо-	итоговый	письменный	Собеседование

вать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности		отчет; зачет с оценкой	(опрос устный)
ПК-23: способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	итоговый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ПК-24: способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	итоговый	письменный отчет; зачет с оценкой	Собеседование (опрос устный)

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

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики» программы преддипломной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по научно-исследовательской работе используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
При защите отчета студент показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.	75-100	<i>Отлично</i>
При ее защите отчета студент показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв 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 преддипломной практики.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2016 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2015 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2015 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Индивидуальное задание

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

Кафедра _____

Индивидуальное задание

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

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

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики _____
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения преддипломной практики

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

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

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

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

Дневник преддипломной практики



Министерство образования и науки Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ДНЕВНИК

Барнаул 20__

Студент при выполнении преддипломной практики обязан:

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

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

Студент

ф.и.о.

Группы факультета

Направляется на практику

Курс	Характер практики	Предприятие, учреждение, организация	Сроки практики

Руководитель практики
от кафедры

должность, ф. и. о.

от предприятия

должность, ф. и. о.

Индивидуальное задание:

Курс _____

Задание выдал _____

Подпись _____

График

Прохождения практики _____

Курс дата	Содержание работы	Объект практики, адрес

Руководитель практики:

от кафедры _____

должность, ф. и. о.

от предприятия _____

должность, ф. и. о.

Ежедневные записи студента по преддипломной практике.

Замечания руководителя преддипломной практики от кафедры.

Дата	Описание и анализ работы, выполненной студентом, подпись проверяющего

Производственная характеристика студента

Руководитель практики от предприятия _____

Подпись _____

Дата _____

Задания по профилю _____

Курс _____, дата _____

Руководитель практики от предприятия _____

Подпись _____

Дата _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

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

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