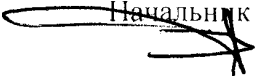


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ

Н. П. Щербаков
"29" августа 2018 г.

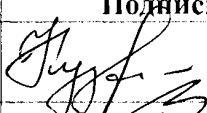
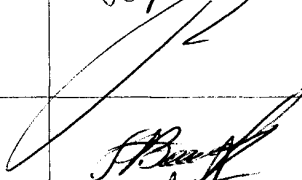
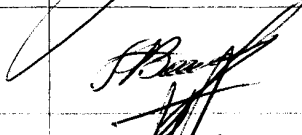

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Производственная практика
Тип	Преддипломная практика
Содержательная характеристика (наименование)	-

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

Направленность (профиль, специализация):
Современные технологии переработки растительного сырья

Форма обучения: очная / заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	доцент	С.С. Кузьмина	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТХПЗ 29.06.2018, протокол №10	Зав. кафедрой ТХПЗ	В.С. Лузев	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТБПВ 29.06.2018, протокол №9	Зав. кафедрой ТБПВ	В.А. Вагнер	
Согласовал	Директор	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	В.С. Лузев	
	Начальник ОПиТ	М.Н. Нохрина	

Барнаул

1 Цель практики

Целью преддипломной практики является формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалифицированной работы и является обязательной.

2 Задачи практики

Задачи преддипломной практики входят:

- овладеть способами руководства производственными процессами;
- систематизировать, закрепить и расширить теоретические знания;
- развивать навыки в проведении различных технологических, технических и технико-экономических расчетов, которые лежат в основе деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;
- приобрести умения читать и оформлять необходимые графические материалы.

3 Место преддипломной практики в структуре основной образовательной программы

Преддипломная практика является заключительным этапом обучения студентов в вузе, базирующаяся на знаниях, полученных в вузе, и использовании прогрессивного опыта работы предприятий пищевой промышленности.

Данная практика базируется на освоении общеспециальных и образовательных дисциплин. Преддипломная практика является основой для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

4 Типы, способы и формы проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Преддипломная практика проводится в следующих формах:

а) непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО;

б) дискретно:

по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

по периодам проведения практик – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам проведения

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Способами проведения практики могут быть:

- выездная практика на предприятия Алтайского края и за его пределы;
- стационарная практика на предприятиях и в организациях г. Барнаула и в лабораториях университета.

Производственная практика, в том числе преддипломная, могут проводиться в структурных подразделениях организации.

5 Место, время и продолжительность проведения преддипломной практики

Организация практик на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Преддипломная практика проводится на базе лаборатории (цеха, отдела, завода), входящих в подразделение профильных предприятий, производящих продукты питания из растительного сырья, а также в испытательных лабораториях и органах сертификации. Практика может быть проведена непосредственно в университете.

Если тема выпускной квалификационной работы носит научно-исследовательский характер, то место преддипломной практики определяется профилирующей кафедрой. Сбор материалов

для выполнения работы проводится по специальному, предварительно намеченному руководителем плану работы, утвержденному профилирующей кафедрой.

В соответствии с рабочим учебным планом подготовки бакалавров направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья для групп с 2018 по 20XX годов приема преддипломная практика проводится после завершения теоретического обучения 8 семестра на очной форме обучения и после завершения теоретического обучения 10 семестра на заочной форме обучения. Объем практики составляет 6 недели.

Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся. При определении места преддипломной 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.

Преддипломная практика осуществляется на базах практики: передовых предприятиях, учреждениях, организациях независимо от их организационно-правовых форм. Сроки проведения практики устанавливаются университетом в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком с учетом требований образовательного стандарта.

Для руководства практикой, проводимой в профильных организациях, назначаются руководитель или руководители практики из числа лиц профессорско-преподавательского состава университета и из числа работников профильной организации. Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практики от университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу университета.

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 профильных организациях преддипломную практику в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных предприятиях, учреждениях и организациях, соответствует целям практики. При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимися может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

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

6 Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики

В результате прохождения преддипломной практики для групп с 2018 по 20XX годов приема обучающийся (бакалавр) должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные (ОК), общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПК) компетенции (таблица 1).

Таблица 1 – Требования к результатам прохождения производственной практики

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ОК-2 Способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	- основные способы оценки эффективности результатов деятельности предприятий в различных сферах	- оценивать результаты экономической деятельности предприятия в различных сферах	- способами оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах
ОПК-1 Способностью	- основные положения	- использовать различные	- основными методами,

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
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	теории информационно-технические и функциональные характеристики компьютеров и периферийных устройств; - общие принципы организации и функционирования вычислительных и информационных систем; - технологию работы в различных программных средах; - основы компьютерной коммуникации - приемы обеспечения безопасности и конфиденциальности информации.	меры для оценки количества информации - грамотно пользоваться персональным компьютером и периферийными устройствами. - работать в одной из операционных сред, пользоваться офисными приложениями; - работать в локальных и глобальных компьютерных сетях	способами и средствами получения, хранения, переработки информации навыками работы с компьютером как средством управления информацией; - навыками пользовательской работы на персональном компьютере в компьютерных сетях - навыками работы с компьютером как средством управления информацией
ОПК-2 Способностью 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	- анализировать достоинства и недостатки различных способов и режимов производства, решать ситуационные задачи по улучшению технологических процессов	- знанием основных сырьевых материалов, применяемых в пищевом производстве и выполнять выбор сырья, элементов технологических машин и установок с учетом условий их работы; - методами расчета параметров технологического процесса, методами оптимизации
ПК-1 Способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	- состав и свойства растительного сырья, его основные характеристики; - 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	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - методиками подбора основных технологических схем при переработке растительного сырья
ПК-2 Способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	- основные принципы работы технологического оборудования, режимы его эксплуатации, определение способов производительности оборудования устройством и правилами эксплуатации технологического оборудования, используемого при производстве продуктов питания из растительного сырья	- уметь сопоставлять и подбирать технологическое оборудование по последовательности выполняемых технологических операций; - находить основные параметры и производительность оборудования; - подбирать и эксплуатировать прогрессивное технологическое оборудование	- прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ПК-3 Способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	<ul style="list-style-type: none"> - правила и методы отбора проб, современные методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - особенности организации службы технохимического контроля, методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий 	<ul style="list-style-type: none"> - определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> - основными практическими навыками технохимического контроля; методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
ПК-4 Способностью применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	<ul style="list-style-type: none"> - основные направления по совершенствованию технологических процессов по изготовлению высококачественных продуктов из растительного сырья научно-теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; - рационально организовать технологический процесс и осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - способами повышения эффективности производства, направленными на рациональное использование и сокращение расходов сырья, повышения качества продукции
ПК-5 Способностью 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	<ul style="list-style-type: none"> - фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для понимания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - информационные технологии в системах управления технологическими процессами производства продукции питания 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологий 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы предприятий отрасли; - способы рационального использования всех видов ресурсов; 	<ul style="list-style-type: none"> - управлять действующими технологическими процессами производства пищевых производств из растительного сырья; 	<ul style="list-style-type: none"> - прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования; - методикой корректив-

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	- методы управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья	- выбирать аппаратно-технологические схемы выпуска продукции; - выявлять объекты для улучшения технологии и качества продуктов питания из растительного сырья	ровки технологических режимов производства продукции; - методикой расчета производственной мощности; - методами регулирования технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-8 Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	- основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции; - способы осуществления технологических процессов технологические приёмы переработки сырья, их режимы и параметры; - влияние технологического оборудования на процесс производства качественных продуктов питания	- обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; - пользоваться нормативно-технической документацией, Технологическими инструкциями и стандартами; - использовать современные технические достижения для повышения качества выпуска продукции	- методами анализа качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации; - навыками контроля соблюдения технологических параметров
ПК-9 Способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	- основные профессиональные периодические издания, тематику основных выставок по направлению переработки растительного сырья; - нормативную документацию, регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья	- анализировать публикации профессиональной периодики, вести поиск новых подходов в технологии в электронных средствах информации; - работать с публикациями в профессиональной периодике	- навыками анализа опубликованной информации, методиками анализа научных достижений при посещении выставок; - методами работы с публикациями в профессиональной периодике
ПК-10 Способностью 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	- методикой организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения
ПК-11 Готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	- знать требования квалификационной подготовки, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья, современное технологическое оборудование	- выполнять работы по рабочим профессиям; - организовать процесс обучения рабочей профессии в условиях современных технологий	- профессиональными знаниями, необходимыми для выполнения работы по рабочим профессиям; - навыками работы на рабочих местах
ПК-12 Способностью владеть правилами техники безопасности, производственной са-	- основные требования к правилам техники безопасности при эксплуатации оборудования;	- применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и	- навыками применения техники безопасности, производственной санитарии, пожарной без-

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
нитарии, пожарной безопасности и охраны труда	- правилами производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	охраны труда по организации производственного процесса	опасности и охраны труда
ПК-18 Способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	- федеральные законы и нормативные документы, новейшие достижения в изучаемой отрасли; - инновационные технологии в области переработки растительного сырья	- получать достоверную информацию о достижениях науки и техники в отрасли; - оценивать возможность применения достижений	- принципами выбора наиболее рациональных способов производства; - принципами повышения конкурентоспособности проектируемого производства
ПК-19 Способностью 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 Способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	- принципы проведения 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 Способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	- основные возможные риски, возникающие на производстве в чрезвычайных ситуациях; - возможные технические решения по защите предприятия и коллектива от негативных воздействий условий чрезвычайных ситуаций	- организовать действия коллектива по защите от факторов чрезвычайных ситуаций; - определить порядок действия коллектива для устранения причин возникновения чрезвычайных ситуаций	- принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
ПК-22 Способностью 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	- навыки использования менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-23 Способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску про-	- современные направления развития техники и технологии отрасли; - структуру предприятий по выпуску продуктов	- использовать новейшие достижения в технике и технологии отрасли; - отстаивать «оптимальные» решения при обсуж-	- методами организации производственного потока предприятий отрасли; - практикой выполнения технологической части

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
дуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	питания из растительного сырья и методы проектирования	дению проектов данного предприятия	проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-24 Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	- нормативные документы по порядку разработки, согласования и утверждения проектной документации	- пользоваться нормативными документами, собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	- практикой анализа исходных данных и практикой проектирования пищевых предприятий; - методами использования нормативных документов при проектировании пищевых предприятий
ПК-25 Готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	- способы расчета экономической эффективности при внедрении нового современного оборудования в пищевой промышленности; - этапы проектирования и особенности составления технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений	- определять объемы расходов сырья, стоимости материалов при проектировании производств переработки растительного сырья; - экономически обосновывать и защищать принятые проектные решения	- методиками расчета экономического эффекта от внедрения современного технологического оборудования и транспорта на пищевых предприятиях; - методами технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений
ПК-26 Способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	- стандартные программные средства, используемые при разработке технологической части проектов пищевых предприятий	- составлять задания на разработку архитектурно-строительной части проектов, а также на разработку автоматизации производства; - готовить задания на разработку смежных частей проектов	- навыками анализа и составления технических заданий на проектирование, а также применения стандартных программных средств; - программными средствами при разработке технологической части проектов пищевых предприятий
ПК-27 Способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	- состав и структуру предприятий, технологическое оборудование предприятий и технологию производства продукции; - нормативные требования по компоновке основного технологического оборудования в производственных цехах; - основные технико-экономические характеристики оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья	- обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	- навыками расстановки подобранного оборудования, основными правилами эксплуатации оборудования; - практикой выполнения подбора и компоновки оборудования на чертежах технологической части проектов предприятий по производству пищевых продуктов из растительного сырья, а также работы со средствами компьютерной графики

7 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 9 зачётных единиц, 324 часа. Основные этапы практики приведены в таблице 2.

Таблица 2

Раздел (этап) практики	Виды работы на практике и их трудоемкость (в часах)	Форма текущего контроля
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчёта по практике (2 ч)	Устный опрос
Производственный (научно-исследовательский) этап	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно (288 ч)	Выполнение практического задания
Заключительный	Оформление отчёта по практике и его защита (34 ч)	Зачёта отчета

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

При сборе материала и оформлении отчета по преддипломной практике студенты используют научный поиск материалов в учебной литературе, в интернете. При оформлении отчета по практике студенты могут использовать рекомендации специалистов предприятий.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике

Кроме бесед и визуального изучения производства, источниками информации могут являться задание на практику, программа преддипломной практики, рекламные материалы продукции предприятий, демонстрационные схемы и другие материалы, используемые при обучении кадров на производстве, лекции, прочитанные во время практики, а также книги, учебники и интернет ресурсы. Кроме того в качестве источников информации могут быть использованы схемы технологических процессов производства продуктов из растительного сырья, чертежи строительных конструкций, нормативная документация и т.д. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и/или электронным библиотекам, содержащим все обязательные и дополнительные издания учебной, учебно-методической и иной литературы, перечисленной в программе практики

10 Формы промежуточной аттестации по итогам практики

По окончании практики студент составляет письменный отчет и сдает его в десятидневный срок руководителю практики от университета вместе с календарным планом, подписанным руководителем практики от организации.

После рецензирования отчета по практике руководителем от университета студент защищает отчет комиссии, назначаемой заведующим кафедрой, в состав которой обязательно входят руководитель практики от вуза. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации по преддипломной практике представлен в приложении А. Контрольные типовые вопросы для защиты преддипломной практики представлены в приложении Д.

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

Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практики по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом вуза.

Отчет о практике состоит из основных разделов, соответствующих индивидуальному заданию практики.

Требования к оформлению отчета приведены в приложениях Е и Ж.

Отчет о практике оформляется каждым студентом независимо от вида задания.

Отчет по преддипломной практике должен содержать следующие разделы:

- титульный лист, оформленный согласно приложению В;
- индивидуальное задание практики (приложение Б);
- дневник практики (приложение Г);
- содержание;
- введение;
- общая характеристика предприятия;
- технологическая часть (описание основных технологических этапов производства продуктов из растительного сырья);
- теххимический контроль производства;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Собранный материал, сведенный в отчет по практике, должен содержать исчерпывающую информацию для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Программа прикладного бакалавриата ориентирована на практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные). В связи с этим состав подразделов отчета по преддипломной практике определяется студентом и научным руководителем, исходя из вида профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники и темы выпускной квалификационной работы. При этом отчет должен представлять собой связный и последовательный текст, доступный для восприятия. На материалы, взятые из литературы и других источников (утверждения, формулы, цитаты и т.п.), должны быть даны ссылки с указанием номера источника по списку использованной литературы.

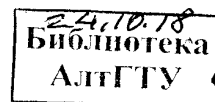
После выполнения студентом программы практики отчет о результатах сдается руководителю практики.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

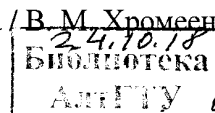
1. Ильина, Е.В. Технология и оборудование для производства водок и ликероводочных изделий: учеб. пособие / Е. В. Ильина, С. Ю. Макаров, И. Л. Славская. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 487 с.: ил. (10 экз.) +
2. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 667 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972 — Загл. с экрана. +
3. 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». 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/> +
4. 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» Технология муки, крупы и комбикормов / О.Н. Чеботарев, А.Ю. Шаззо, Я.Ф. Мартыненко – М.: Март, 2005. – 11 экз. +
- 5.
6. 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/> +

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/> +



Дополнительная литература:

1. 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». +
2. Вобликов, Е.М. Зернохранилища и технологии элеваторной промышленности / Е.М. Вобликов. – СПб: Изд-во «Лань», 2005. – 208 с. – 51 экз. +
3. 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. +
4. Казаков, Е.Д. Зерноведение с основами растениеводства. - М.: Колос, 1983. – 351 с. – 114 экз. +
5. Козьмина, Н.П. Зерноведение с основами биохимии растений / Н.П. Козьмина, В.А. Гунькин, Г.М. Сусянок. – М.: Колос, 2006. – 464 с. – 15 экз. +
6. Технология хранения зерна: Учебник для вузов / Под ред. Е.М. Вобликова. – СПб.: Изд-во «Лань», 2003. – 448 с. – 21 экз. +
7. Олейникова А. Я. Технология кондитерских изделий / А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. – СПб.: Региональная ассоциация поддержки профобразования, 2015. – ЭБС Лань +
8. Производство водок и ликероводочных изделий / И. И. Бурачевский [и др.]. – М.: ДеЛи принт, 2009. - 320 с.: ил. (13 экз.) +
9. Романов, А.С. Дефекты хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : методич.указания / А.С. Романов, Т.Г. Кичаева, А.С. Марков. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. — 62 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4680 — Загл. с экрана +
10. Хромеевков, В. М. Оборудование хлебопекарного производства / В. М. Хромеевков. – М.: ПрофОбрИздат, 2000. – 319 с. – 30 экз. +



Помимо перечисленной литературы необходимо проанализировать информацию, содержащуюся в патентах РФ и авторефератах диссертаций и периодических изданиях:

- журнал «Хлебопродукты»;
- журнал «Хлебопечение России»;
- журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»;
- журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»;
- журнал «Пищевая промышленность»;
- реферативный журнал «Химия» (буква Р);
- реферативный журнал «Пищевая промышленность»;
- журнал «Виноделие и виноградарство»;
- журнал «Пиво и напитки»;
- журнал «Ликероводочное производство и виноделие».

С целью доказательства перспективности и актуальности выбранной темы возможно проведение маркетинговых исследований. Допускается использование информации с официальных сайтов из сети Internet.

12 Материально-техническое обеспечение практики

Специальные помещения для прохождения преддипломной практики должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудо-

дования. Специальные помещения должны быть укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, рабочим учебным программам дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для выполнения преддипломной практики в рамках программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности. Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в примерных основных образовательных программах.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью. В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин, практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Для работы студентов организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, которое подлежит ежегодному обновлению.

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРЕДИПЛОМНОЙ 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-2 Способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ОПК-1 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	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ОПК-2 Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-1 Способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-2 Способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-3 Способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-4 Способностью применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-5 Способностью 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	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-6 Способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по	итоговый	письменный отчет; защита отчета с	Комплект контролирующих материалов

производству продуктов питания из растительного сырья		оценкой	
ПК-7 Способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-8 Готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	итоговый	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	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-10 Способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-11 Готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-12 Способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-18 Способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-19 Способностью владеть методами 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; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-20 Способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-21 Способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-22 Способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов

предпринимательской деятельности			
ПК-23 Способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-24 Способностью 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; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-25 Готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-26 Способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-27 Способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	итоговый	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» преддипломной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по преддипломной 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>

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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 для защиты преддипломной практики приведены в приложении Д «Контролирующие материалы».

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-01-19-2018 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 практики по УП)

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

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики _____
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения практики

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

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

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

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

Приложение В

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

Институт _____
Кафедра _____

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

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

ОТЧЁТ по преддипломной практике

на _____
(название предприятия, организации, учреждения)
ПП 19.03.02.00.000 ОТ _____
(обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

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

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

БАРНАУЛ 201__

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
Дневник преддипломной практики



Министерство 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

Институт

Направляется на

практику

наименование практики

Курс	Характер практики	Предприятие, учреждение, организация	Сроки практики

Руководитель практики
от кафедры

должность, ф. и. о.

от предприятия

должность, ф. и. о.

Индивидуальное задание:

Курс

Задание выдал

Подпись

График

Прохождения практики

наименование практики

Курс дата	Содержание работы	Объект практики, адрес

Руководитель практики:

от кафедры

должность, ф. и. о.

от предприятия

должность, ф. и. о.

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

Дата	Описание и анализ работы, выполненной студентом, подпись проверяющего

Производственная характеристика студента

Руководитель практики от предприятия

Подпись

Дата

Задания по профилю _____

Курс _____, дата _____

Руководитель практики от предприятия

Подпись

Дата

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

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

Контрольные вопросы при прохождении практики на зерноперерабатывающих предприятиях и в лаборатории кафедры с дальнейшим выполнением ВКР научно-исследовательского характера:

1. Насколько эффективно работает предприятие? Какими основными фондами располагает? (ОК-2)
2. Какие экономические знания Вам пригодились при прохождении преддипломной практики? (ОК-2)
3. Как производились поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных при оформлении отчета по практике (ОПК-1)?
4. Какие базы данных Вы использовали при написании отчета по практике? (ОПК-1)
5. Какие мероприятия по совершенствованию технологических процессов осуществляются на предприятиях, которые Вы посетили при прохождении преддипломной практики (ОПК-2).
6. Что называют технологическим процессом? (ОПК-2)
7. Какие Вы знаете виды сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции (ПК-1)?
8. Объясните что такое «Качество продукта питания»? (ПК-1)
9. Какое технологическое оборудование Вы изучили в рамках прохождения преддипломной практики? (ПК-2)
10. Каким образом подбирают технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья ? (ПК-2)
11. Кто осуществляет теххимический контроль на предприятиях по переработки растительного сырья? (ПК-3)
12. Почему важно осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья? (ПК-4)
13. Какие специализированные знания, полученные в рамках прохождения преддипломной практики, вам будут полезны при освоении профильных технологических дисциплин? (ПК-4)
14. Какие физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья, Вы рассматривали при выполнении отчета по преддипломной практике? (ПК-5)
15. Как осуществляется управление действующими технологическими линиями? (ПК-7)
16. Как Вы выявляете объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья? (ПК-7)
17. Как обеспечивается качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка? (ПК-8)
18. Какую нормативную документацию, регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья, Вы использовали при написании отчета по практике? (ПК-9)
19. Какие методы работы с публикациями в профессиональной периодике Вы использовали при написании отчета по преддипломной практике? (ПК-9)
20. Как организовывается технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии? (ПК-10)
21. Дайте характеристику работе структурного подразделения? (ПК-10)
22. Какую работу Вы выполняли на рабочем месте по профессии? (ПК-11)
23. Какие правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Вы знаете? (ПК-12)
24. Назовите методы контроля производственной санитарии на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья. (ПК-12)
25. Какие новые конкурентоспособные продукты из растительного сырья Вы знаете? (ПК-18)
26. Перечислите основные достижения современной науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья? (ПК-18)
27. Какие современные методы управления персоналом Вы знаете? (ПК-19)
28. Какие способы повышения эффективности работы трудового коллектива Вы знаете? (ПК-19)
29. Для чего производят технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков? (ПК-20)

30. С какой целью осуществляют модернизацию существующих производств? (ПК-20)
31. Какие основные возможные риски, возникающие на производстве в чрезвычайных ситуациях, Вы знаете? (ПК-21)
32. Что Вы знаете о системе менеджмента качества? (ПК-22)
33. Что подразумевают под предпринимательской деятельностью? (ПК-22)
34. С какой целью осуществляется реконструкция и техническое переоснащение предприятий? (ПК-23)
35. Какие нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий, Вы знаете? (ПК-24)
36. Что такое «Техническое переоснащение»? (ПК-24)
37. С какой целью осуществляют технико-экономическое обоснование при проектировке новых пищевых предприятий? (ПК-25)
38. Какие этапы проектирования пищевых производств Вы знаете? (ПК-25)
39. Какие стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий Вы знаете? (ПК-26)
40. Что включает в себя технологическая часть проектов пищевых предприятий? (ПК-25)
41. Каков состав предприятий, на которых Вы побывали при прохождении учебной практики? (ПК-27)
42. Какова структура предприятий, на которых Вы побывали при прохождении учебной практики? (ПК-27)

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Требования к оформлению отчета

1 Общие положения

1.1 Оформление отчета о практике должно вестись с соблюдением ГОСТ 2.105, ГОСТ 8.417 и ГОСТ 7.1.

1.2 Текст отчета должен быть выполнен аккуратно литературным и технически грамотным языком на одной стороне листа бумаги А4 (210x297 мм) одним из следующих способов:

- рукописным – чертежным шрифтом по ГОСТ 2.304 с высотой букв и цифр не менее 2,5 мм и расстоянием между основаниями строк текста – 10 мм. Цифры и буквы необходимо писать четко чернилами, пастой или тушью черного цвета;

- с применением печатающих и графических устройств вывода ЭВМ (ГОСТ 2.004) (шрифт «Times New Roman», размер шрифта – 14 пунктов, интервал между строками – «одинарный»).

1.3 Вписывать в текст отчета, изготовленного с применением печатающих и графических устройств ЭВМ, отдельные слова, формулы, условные знаки рукописным способом, а также выполнять иллюстрации следует черными чернилами, пастой или тушью.

1.4 Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения отчета, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской с нанесением на том же месте исправленного текста (графика) машинописным способом или же черными чернилами, пастой или тушью рукописным способом.

1.5 Текст отчета оформляют на листах в рамке: поле слева – 20 мм, справа, сверху и снизу – по 5 мм.

Расстояние от рамки формы до границ текста в начале и в конце строк - не менее 3 мм.

Расстояние от верхней или нижней строки текста до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10 мм.

Абзацы в тексте начинаются отступом, равным 15-17 мм (при компьютерном наборе – 1,25 см).

1.6 На листе отчета, следующем за заданием, календарным планом и дневником практики (первый лист содержания), выполняется основная надпись формы 2 по ГОСТ 2.104.

На последующих листах отчета оформляются основные надписи формы 1 (приложение Д).

Допускается на последующих листах отчета упрощение надписи формы 2 (приложение Д).

2 Построение отчета

2.1 Текст отчета должен быть разделен на разделы, подразделы, а в случае необходимости, – пункты и подпункты.

2.2 Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего отчета, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделённых точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников» не нумеруются. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

2.3 Если отчет не имеет подразделов, то нумерация пунктов в нем должна быть в пределах каждого раздела, и номер пункта должен состоять из номеров раздела и пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта точка не ставится, например,

1 Типы и основные размеры

1.1

1.2

1.3

} Нумерация пунктов первого раздела отчета

2 Технические требования

2.1

2.2

2.3

} Нумерация пунктов второго раздела отчета

Если отчет имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела, и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделённых точками, например,

3 Методы испытаний

3.1 Аппараты, материалы и реактивы

3.1.1 } Нумерация пунктов первого подраздела третьего

3.1.2 } раздела отчета

2.4 Если раздел или подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется.

2.5 Если текст отчета подразделяется только на пункты, они нумеруются порядковыми номерами в пределах отчета.

2.6 Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например, 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3 и т.д.

Количество номеров в нумерации структурных элементов отчета не должно превышать четырех.

2.7 Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления.

Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис или, при необходимости ссылки в тексте отчета на одно из перечислений, строчную букву, после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа, как показано в примере.

Пример

а) _____

б) _____

1) _____

2) _____

в) _____

2.8 Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа.

2.9 Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют.

Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов и подразделов.

Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

2.10 Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в документе одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

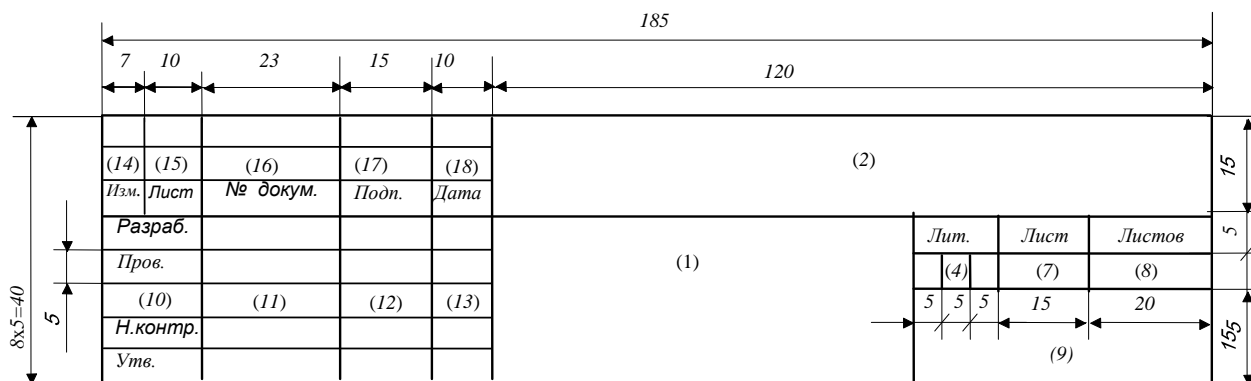
Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделённых точкой.

2.11 На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте записки, при ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

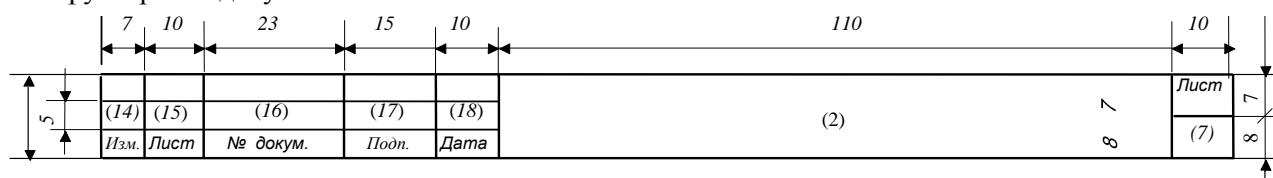
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Основные надписи для документов

Форма 1 (ГОСТ 2.104) – Основная надпись для заглавных листов текстовых конструкторских документов



Форма 2 (ГОСТ 2.104) – Основная надпись для последующих листов чертежей и текстовых конструкторских документов



Графы основной надписи

Графа 1 — наименование изделия и наименование документа, если он имеет код.

Графа 2 — обозначение документа.

Графа 4 — колонки литер. Литерами указывают стадии разработки документации (для отчета по практике У — учебный документ).

Графа 7 — порядковый номер листа документа; на документах, состоящих из одного листа, графу не заполнять.

Графа 8 — общее количество листов данного документа.

Графу заполняют только на первом листе графического документа и в основной надписи отчета по практике.

Графа 9 — наименование или различительный индекс предприятия, выпустившего документ (наименование университета, факультета, группы).

Графа 10 — характер работы, выполняемой лицом, подписывающим документ. (Разраб. — студент; Пров. — руководитель практики; Т.контр. — руководитель практики; Н.контр. — руководитель практики; Утв. — зав. кафедрой). Свободную графу заполняют по усмотрению разработчика.

Графа 11 — фамилии лиц, подписывающих документ.

Графа 12 — подписи лиц, фамилии которых указаны в графе 11. Подписи выполняются тушью или пастой.

Графа 13 — дата подписания документа.

Графы 14–18 — таблицы изменений, вводимых в документы после их утверждения (в отчете по практике не заполняются).