

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

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

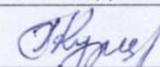
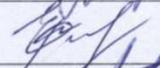
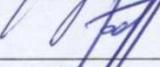
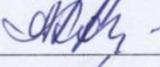
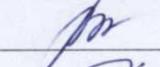
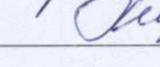
Код и наименование направления подготовки:

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль):

Инновационные технологии переработки растительного сырья

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Доцент	В.Г. Курцева	
Согласовано	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова	
	Директор	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	Л.А. Козубаева	
	Зам. начальника УО	Е.Е. Жеребятьева	
	Начальник УМУ	М.А. Кайгородова	

г. Барнаул

1 ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

- *вид* (производственная);
- *тип* (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности);
- *способ* (стационарная практика);
- *форма проведения практики*: дискретно по видам практик.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести практические навыки, умения, общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПК) компетенции (таблица 1).

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

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны		
	знать	уметь	владеть
ОПК-4: способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	- требования к документообороту на предприятии по производству продуктов питания; - виды документации	работать с НТД, осуществлять документооборот на предприятии	навыками работы с технической и иной документацией пищевого предприятия
ПК-11: способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	методы лабораторного контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	обрабатывать результаты лабораторного контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов с применением ИИС	навыками разработки методик контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы
ПК-12: способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	- взаимосвязь рациона питания и здоровья населения; - алгоритмы разработки новых продуктов	научно обосновывать разработку новых продуктов питания с учетом конкретно поставленных научных и практических задач	навыками расчета сбалансированности состава новых продуктов питания
ПК-20: готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	- технологии и технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; - пути рационализации использования ресурсов	- управлять действующими технологическими процессами производства пищевых продуктов из растительного сырья; - выбирать аппаратурно-технологические схемы выпуска продукции; - выявлять объекты для улучшения технологии и качества продуктов питания из растительного сырья	- методами управления технологическим процессом; - методиками корректировки технологических режимов производства продукции
ПК-21: способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	структуру и организацию работы предприятий отрасли, основные этапы технико-экономического обоснования новых проектов	- определять цели и задачи проектов; - составлять технологические схемы и выполнять необходимые проектно-технологические расчеты	навыками проведения технико-экономического обоснования проектных решений, включая реконструкцию или модернизацию производства

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны		
	знать	уметь	владеть
ПК-22: готовность участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	- современные направления развития техники и технологии отрасли; - структуру бизнес-планов и технико-экономических обоснований; - нормативные документы по порядку разработки, согласования и утверждения проектной документации	собирать исходные данные для разработки проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	- навыками анализа исходных данных, разработки бизнес-планов технико-экономического обоснования строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий
ПК-23: готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	порядок проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	навыками технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
ПК-24: способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства	- нормативные документы по порядку разработки, согласования и утверждения проектной документации; - средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования)	- составлять задания на разработку технического задания и задания на проектирование; - использовать средства автоматизации	- навыками формулирования технического задания и задания на проектирование; - навыками разработки и использования средств автоматизации при проектировании и технологической подготовке производства

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

<i>Дисциплины, необходимые для прохождения практики</i>	<i>Дисциплины, которые опираются на компетенции, освоенные во время прохождения практики</i>
Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Методология проектирования продуктов питания из растительного сырья	
Управление качеством продуктов питания из растительного сырья	
Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья	
Инновационные технологии в пищевых производствах	
Информационные технологии в науке и пищевых производствах	
Химия вкуса, цвета, аромата растительного сырья и продуктов питания	
Микробиология растительного сырья и продуктов питания на его основе	
Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания	
Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	

4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

В соответствии с учебным планом подготовки направления магистратуры 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» для групп с 2020 по 20XX годов приема практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится после завершения теоретического обучения 3 семестра.

Объем практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 15 зачетных единиц, продолжительность практики – 10 недель, 540 часов.

5 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Разделы (этапы) практики	Формы проведения практики (объем в часах)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на производственную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчёта по практике <u>2 часа</u>	Запись в журнале. Устный опрос
Экспериментальный этап	Выбор методов исследования, освоение методик исследования, информационных технологий в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере. Проведение теоретического и (или) экспериментального исследования в рамках поставленных задач (в том числе поиск новых материалов к литературному обзору, дополнение литературного обзора, уточнение задач исследования). Анализ и обработка экспериментальных данных, формулирование выводов и предложений по результатам исследования. Оформление отчёта по практике <u>537 часов</u>	Собеседование. Проверка письменного отчета
Промежуточная аттестация по практике	Защита отчёта по практике <u>1 час</u> .	Зачет с оценкой

6 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценка по практике выставляется на основе защиты студентами отчётов о практике. При сдаче отчётов о практике используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчёт о практике в соответствии с требованиями Положения о практике и программы практики.

Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в приложении к программе практики.

Промежуточная аттестация обучающихся по результатам практики осуществляется согласно Положению о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов (подраздел 5.4 «Промежуточная аттестация студентов по результатам практики»).

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачёт с оценкой. Студентам, успешно сдавшим отчёт о практике, в ведомости и в зачётные книжки выставляется отметка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а также рейтинг в диапазоне 25 - 100 баллов, выставленный с учётом мнения руководителя практики, полноты и качества отчёта, результатов сдачи отчёта, других материалов (например, характеристики с места практики).

Титульный лист и текст отчета о практике оформляется согласно СТО АлтГТУ «Общие требования к текстовым, графическим и программным документам».

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в Приложении к настоящей программе практики «Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике».

Ниже приведен перечень типовых вопросов (заданий) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике:

1. Требования к документообороту на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья (ОПК-4)
2. Организация теххимического контроля с использованием современных информационно-измерительных комплексов (ПК-11).
3. Расчет рецептур новых изделий, основного и дополнительного сырья (ПК-12).
4. Технологические процессы, протекающие на предприятиях по выработке продуктов питания их растительного сырья (ПК-20).
5. Подбор и расчет технологического оборудования по цехам с использованием наиболее прогрессивных технологических схем производств (ПК-21).
6. Методика составления бизнес-плана (ПК-22).
7. Принципы проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-23).
8. Автоматизация производственных процессов на предприятии (ПК-24).

8 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

а) основная литература:

1. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 320 с. - ISBN 978-5-98879-164-5. - Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69866> (дата обращения: 05.06.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник / С. Т. Антипов, С. А. Бредихин, В. Ю. Овсянников, В. А. Панфилов ; под редакцией В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 440 с. - ISBN 978-5-8114-4201-0. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131008> (дата обращения: 21.03.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей
3. Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, В.А. Панфилов, С.В. Шахов; под ред. академика РАН В.А.Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 448 с.
4. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-1774-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93006> (дата обращения: 18.03.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156с. - ISBN 978-5-8114-4069-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130577> (дата обращения: 29.05.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. 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.
7. 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
8. Хозиев, О.А. Технология пивоварения: Учебное пособие / О.А. Хозиев, А.М.

Хозиев, В.Б. Цугкиева. - СПб.: Издательство «Лань», 2012. – 560 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/4127> (дата обращения: 06.06.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.



б) дополнительная литература:

+ 9. Маюрникова, Л. А. Основы научных исследований в научно-технической сфере : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов. - Кемерово : КемГУ, 2009. - 123 с. - ISBN 978-5-89289-587-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/4842> (дата обращения: 05.06.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

+ 10. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. [Электронный ресурс] / А.И. Драгилев, В.М. Хромеев, М.Е. Чернов. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. - 432 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/76267> — Загл. с экрана.

+ 11. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. дан. - Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2010. - 228 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4684 - Загл. с экрана

+ 12. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. дан. - Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2010. - 209 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4685 - Загл. с экрана

+ 13. 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.



в) ресурсы сети «Интернет»:

<http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, система РИНЦ

- <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме;

- <https://www.gost.ru/portal/gost/> Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

9 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

Для успешного прохождения практики и оформления отчета используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, мультимедийные технологии (ноутбуки, персональные компьютеры); образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет.

Во время прохождения практики и подготовки отчета происходит дистанционная форма консультаций, которая обеспечивается поисковыми системами Яндекс, Mail, Google, системами электронной почты; образовательные интернет-порталы.

Для проведения практики профессиональные базы данных и информационно-справочные системы не требуются.

10 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения должны быть укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

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 программе практики, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе магистратуры.

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.

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 МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-4: способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-11: способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-12: способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-20: готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-21: способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-22: готовность участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-23: готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-24: способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов

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

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

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

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

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

Типовые контрольные задания приведены в приложении Б «Типовые контрольные вопросы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы» в программе производственной практики

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, определены локальными нормативными актами СК ОПД 01–128 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СК ОПД 01–137 Положение об оценочных материалах по образовательной программе высшего образования и СМК ОПД-01-19 Положение о модульно-рейтинговой системе квалитметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами стандарта настоящей дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

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

Вопросы для защиты практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Наименование компетенции	Контрольные вопросы для защиты практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОПК-4: способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каким нормативным документам должна соответствовать готовая продукция? 2. Требования к документообороту на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья. Кто занимается документооборотом на предприятии? 3. Техническая документация предприятия.
ПК-11: способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация теххимического контроля с использованием современных информационно-измерительных комплексов. 2. Методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-12: способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	<ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет рецептур новых изделий, основного и дополнительного сырья; 2. Способы и методы изучения состояния питания населения; 3. Требования к созданию новых продуктов питания
ПК-20: готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологические процессы, протекающие на предприятиях по выработке продуктов питания из растительного сырья; 2. Методы управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-21: способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные этапы технико-экономического обоснования их строительства или реконструкции предприятия по выпуску продуктов питания из растительного сырья 2. Подбор и расчет технологического оборудования по цехам с использованием наиболее прогрессивных технологических схем производств.
ПК-22: готовность участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства но-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Методика составления бизнес-плана; 2. Нормативные документы по порядку разработки, согласования и утверждения

вых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	проектной документации
ПК-23: готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	1. Принципы проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
ПК-24: способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства	1. Нормативные документы по порядку разработки, согласования и утверждения проектной документации; 2. Средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования). 3. Автоматизация производственных процессов на предприятии.