

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	Технологическая практика


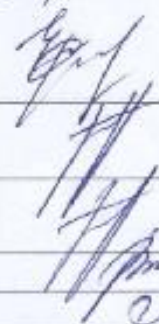
Код и наименование направления подготовки (специальности):

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.И. Конева	
	Доцент	А.С. Захарова	
Согласовал	Зав. кафедрой	Е.Ю. Егорова	
	Директор ИнБиоХим	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	А.А. Беушев	
	Зам.начальника УО	Е.Е. Жеребяткина	
	Начальник УМУ	М.А. Кайгородова	

г. Барнаул

1 ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная практика;

Тип практики – технологическая практика;

Способ проведения практики – стационарная, выездная;

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 технологической практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПК) компетенции.

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	особенности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и мероприятия по их совершенствованию	анализировать влияние параметров технологических процессов на качество продуктов питания из растительного сырья	знанием основных видов сырья, применяемых в пищевом производстве и способами выбора сырья
ПК-1 Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	особенности организации технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности	определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, позволяющие регулировать технологический процесс и влияющие на качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	стандартными и отраслевыми методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов, необходимых для формирования качества готовой продукции, оптимизации технологического процесса и ресурсосбережения, обеспечения эффективности и надежности процессов производства; способностью регулирования технологического процесса и повышения эффективности и надежности процессов производства

ПК-3	Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	особенности организации службы технохимического контроля, методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	основными понятиями и терминологий технохимического контроля; методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
ПК-4	Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.	научно-теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	рационально организовать технологический процесс и осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья	способами повышению эффективности производства, направленными на рациональное использование и сокращение расходов сырья, повышения качества продукции
ПК-6	Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	информационные технологии в системах управления технологическими процессами производства продукции питания	использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий	методами расчетов на основе знаний инженерной и компьютерной графики, прикладной механики, процессов и аппаратов пищевых производств
ПК-7	Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	методы управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья	выявлять объекты для улучшения технологии и качества продуктов питания из растительного сырья	методами регулирования технологического процесса приготовления продуктов питания из растительного сырья с целью улучшения их качества
ПК-8	Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	нормативную документацию, регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья	определять основные дефекты пищевой продукции, выявлять причины их возникновения и уметь регулировать технологический процесс для их исправления	методами и способами повышения качества продуктов питания из растительного сырья
ПК-9	Способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки	издания профессиональной периодики; сроки проведения тематических выставок; передовые предприятия отрасли.	работать с публикациями в профессиональной периодике	методами работы с публикациями в профессиональной периодике

и передовые предприятия отрасли			
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
ПК-12 Способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда по организации производственного процесса	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-20 Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.	принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	проводить технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	методами и принципами проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
ПК-21 Способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях.	рациональные способы защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	быстро выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
ПК-23 Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	структуру предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и методы проектирования	разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	принципами разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих

			производств
ПК-26 Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.	стандартные программные средства, используемые при разработке технологической части проектов пищевых предприятий,	готовить задания на разработку смежных частей проектов	программными средствами при разработке технологической части проектов пищевых предприятий
ПК-27 Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.	состав и структуру предприятий, технологическое оборудование предприятий и технологию производства продукции	обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	методами обоснования и осуществления технологических компоновок, методами подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Очная форма обучения

<i>дисциплины, необходимые для прохождения практики</i>	<i>дисциплины, которые опираются на компетенции (части компетенций), освоенные во время прохождения</i>
Безопасность жизнедеятельности	Безопасность сырья и пищевых продуктов
Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья	Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности
Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств	Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья
Пищевые добавки и технологические улучшители	Сертификация пищевых и перерабатывающих производств
Товароведение продуктов питания из растительного сырья	Пищевая химия
Технология растительных масел	Технология продуктов функционального назначения
Оборудование технологических отделений маслоэкстракционного производства	Технология продуктов специализированного назначения
Технология элеваторной промышленности	Технология хранения зерна
Технология хранения и обработки	Реология пищевых продуктов

семенного зерна	
Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств	Технологическое проектирование отделений кондитерских и макаронных фабрик
Технология муки и крупы	Технологическое проектирование отделений хлебозаводов и макаронных фабрик
Технология сахарных кондитерских изделий	
Оборудование технологических отделений макаронного производства	
Технология мучных кондитерских изделий	
Оборудование технологических отделений кондитерских фабрик	
Технология макаронных изделий	
Технология пищевых концентратов и экстрадированных продуктов	

Заочная форма обучения

<i>дисциплины, необходимые для прохождения практики</i>	<i>дисциплины, которые опираются на компетенции (части компетенций), освоенные во время прохождения</i>
Безопасность жизнедеятельности	Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья
Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья	Сертификация пищевых и перерабатывающих производств
Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств	Технология продуктов функционального назначения
Пищевые добавки и технологические улучшители	Технология продуктов специализированного назначения
Товароведение продуктов питания из растительного сырья	Технологическое проектирование элеваторов, мельниц и крупозаводов
Технология растительных масел	Технологическое проектирование зернохранилищ
Оборудование технологических отделений маслоэкстракционного производства	Технологическое проектирование отделений кондитерских и макаронных фабрик
Технология элеваторной промышленности	Технологическое проектирование отделений хлебозаводов и макаронных фабрик
Технология хранения и обработки семенного зерна	
Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств	
Технология муки и крупы	
Технология сахарных кондитерских изделий	
Оборудование технологических отделений макаронного производства	
Технология мучных кондитерских изделий	
Оборудование технологических отделений кондитерских фабрик	
Технология макаронных изделий	
Технология пищевых концентратов и	

4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Объем практики составляет 6 зачетных единиц, продолжительность - 4 недели, 216 часов.

5 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Очная, заочная формы обучения

Разделы (этапы) практики	Формы проведения практики (объем в часах)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на технологическую практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчёта по практике (2 ч)	Запись в журнале
1 производственный этап	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно: общее знакомство с предприятием, знакомство студентов с основными производственными подразделениями предприятия и службой теххимического контроля, беседы со специалистами предприятия, изучение правил и методов контроля качества сырья и готовой продукции (56 ч)	Собеседование
2 производственный этап	Работа практикантов на рабочих местах в цехах и в производственной технологической лаборатории предприятия; освоение методов контроля качества сырья и готовой продукции, методов производственного контроля и регулирования хода технологического процесса (154 ч)	Проверка письменного отчета
Промежуточная аттестация по практике	Защита отчета по практике, 4 часа.	Зачет с оценкой

6 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценка по технологической 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. Какие мероприятия по внедрению современных технологий осуществляются на предприятиях, которые Вы посетили при прохождении технологической практике (ОПК-2).

2. Какие технологические свойства сырья позволяют влиять на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции (ПК-1)?

3. Структура службы теххимического контроля предприятий по переработки растительного сырья? (ПК-3)

4. Какие знания, полученные при прохождении технологической практики, вам будут полезны при освоении профильных технологических дисциплин? (ПК-4)

5. Какие информационные технологии используются в складских системах управления запасами и сбытом при производстве продукции питания (ПК-6)

6. Какие объекты наиболее часто используются для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья? (ПК-7)

7. По каким показателям контролируется качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка? (ПК-8)

8. Какие профессиональные периодические издания Вы использовали при написании отчета по технологической практике? (ПК-9)

9. Какую работу Вы выполняли на рабочем месте по профессии? (ПК-11)

10. Основные правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. (ПК-12)

11. Для чего производят продуктовый расчет при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков? (ПК-20)

12. Какие функции выполняют отделы по охране труда? (ПК-21)

13. С какой целью осуществляется техническое переоснащение предприятий? (ПК-23)

14. Какие стандартные программные средства используются при разработке технологической части проектов пищевых предприятий? (ПК-26)

15. Какова структура предприятий, на которых Вы побывали при прохождении технологической практики? (ПК-27)

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

а) основная литература:

1. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства : учебник / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-2270-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/100934>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Фёдорова, Р. А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий : учебно-методическое пособие / Р. А. Фёдорова, О. В. Головинская. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/68207.htm> (дата обращения: 27.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

б) дополнительная литература

3. Терещук, Л. В. Актуальные проблемы масложировой промышленности : лабораторный практикум / Л. В. Терещук, И. В. Долголюк, К. В. Старовойтова. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. — ISBN 978-5-89289-862-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/61256.html> (дата обращения: 28.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Вобликов, Е.М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е.М. Вобликов. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-0971-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4133>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

в) ресурсы сети «Интернет».

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

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

Microsoft Office

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

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

Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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 программе технологической практики 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 материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике».

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

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-2: Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	базовый	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	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-3: Способностью владеть методами техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-4: Способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-6: Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-7: Способность	базовый	письменный отчет;	Комплект

осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья		защита отчета с оценкой	контролирующих материалов
ПК-8: Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-9: Способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-11: Готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-12: Способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	базовый	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.	базовый	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.	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-23: Способностью участвовать в разработке	базовый	письменный отчет; защита отчета с	Комплект контролирующих

проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.		оценкой	материалов
ПК-26: Способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.	базовый	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.	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

При оценивании форсированности компетенций по технологической 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.		
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.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Какие мероприятия по внедрению современных технологий осуществляются на предприятиях, которые Вы посетили при прохождении технологической практике.	ОПК-2
2	Какие технологические свойства сырья позволяют влиять на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	ПК-1
3	Структура службы теххимического контроля предприятий по переработки растительного сырья?	ПК-3
4	Какие знания, полученные при прохождении технологической практики, вам будут полезны при освоении профильных технологических дисциплин?	ПК-4
5	Какие информационные технологии используются в складских системах управления запасами и сбытом при производстве продукции питания	ПК-6
6	Какие объекты наиболее часто используются для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья?	ПК-7
7	По каким показателям контролируется качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка?	ПК-8
8	Какие профессиональные периодические издания Вы использовали при написании отчета по технологической практике?	ПК-9
9	Какую работу Вы выполняли на рабочем месте по профессии?	ПК-11
10	Основные правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	ПК-12
11	Для чего производят продуктовый расчет при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков?	ПК-20
12	Какие рациональные способы защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях Вам известны? (ПК-21)	ПК-21
13	С какой целью осуществляется техническое переоснащение предприятий?	ПК-23

14	Какие стандартные программные средства используются при разработке технологической части проектов пищевых предприятий?	ПК-26
15	Какова структура предприятий, на которых Вы побывали при прохождении технологической практики?	ПК-27

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. СМК ОПД-01-19 Положение о модульно-рейтинговой системе квалитметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами стандарта настоящей дисциплины.

5. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.