

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 (в том числе технологическая практика)

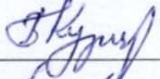



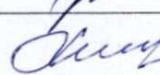
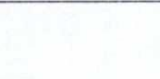
Код и наименование направления подготовки:

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль):

Современные технологии переработки растительного сырья

Форма обучения: очная, заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Доцент	В.Г. Курцева	
Согласовано	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова	
	Директор ИнБиоХим	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	А.А. Беушев	
	Зам. начальника УО	Е.Е. Жеребятёва	
	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 (в том числе технологическая практика));
- *способ* (как выездная, так и 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-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	особенности технологических процессов производства различных продуктов питания из растительного сырья	подвергать анализу мероприятия по улучшению технологических процессов производства продуктов питания с учетом их недостатков и достоинств	способами улучшения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья с учетом знаний сырья, технологии и технологического оборудования
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 химического состава и регламентируемых показателей качества растительного сырья и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов	- определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, влияющие на совершенствование технологического процесса и качество готовой продукции; - оперировать понятиями "качество готовой продукции", "ресурсосбережение", "эффективность и надежность процессов производства", понимать взаимосвязь между этими понятиями, качеством перерабатываемого сырья и полуфабрикатов	- навыками выявления прямой и косвенной взаимосвязи между свойствами сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основными параметрами технологических процессов и ресурсосбережением, эффективностью и надежностью процессов производства; - методами регулирования технологического процесса и повышения эффективности и надежности процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3 Способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	- организацию службы ТХК; - правила и методы отбора проб, основные приемы документирования и ведения теххимического	применять методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	- основными понятиями в области теххимического контроля; - стандартными и отраслевыми методиками контроля качества сырья, полуфабрикатов и

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
	контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий		готовой продукции
ПК-5 Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	базовые разделы физики, химии, биохимии, математики	применять на практике специализированные знания базовых разделов физики, химии, биохимии, математики для понимания и регулирования физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	методами лабораторной и инженерно-технологической работы, основанными на специализированных знаниях 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	методы работы с информацией в системах управления технологическими процессами производства продукции питания	использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий	методиками расчетов и статистической обработки результатов на основе знаний инженерной и компьютерной графики, прикладной механики, процессов и аппаратов пищевых производств
ПК-8 Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	нормативно-техническую документацию, регулиующую качество продуктов питания из растительного сырья и потребности рынка	- пользоваться НТД; обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями НД и потребностями рынка; -определять основные дефекты и недостатки пищевой продукции, находить причины их возникновения и уметь совершенствовать технологический процесс для их исправления	- методами анализа качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями НТД, навыками контроля параметров технологических процессов; - методами и способами повышения качества продуктов питания из растительного сырья
ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	издания профессиональной периодической печати; сроки проведения тематических выставок; передовые предприятия отрасли	работать с публикациями в профессиональной периодике	навыками систематизации и анализа данных научных и профессиональных периодических изданий
ПК-11 Готовность выполнять работы по рабочим профессиям	знать требования квалификационной подготовки, современные технологии производ-	выполнять работы по рабочим специальностям, организовать процесс обучения рабочей	профессиональными знаниями, необходимыми для выполнения работы по рабочим специ-

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
	ства продуктов питания из растительного сырья, современное технологическое оборудование	профессии в современных условиях	альностям
ПК-12 Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	использовать правила ТБ, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при организации производственного процесса	навыками соблюдения и документирования соблюдения правил ТБ, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-21 способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	рациональные способы защиты и порядок действий коллектива в чрезвычайных ситуациях	принимать решение по выбору способа защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	приемами организации действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Очное обучение:

<i>Дисциплины, необходимые для прохождения практики</i>	<i>Дисциплины, которые опираются на компетенции, освоенные во время прохождения практики</i>
Основы общей и неорганической химии	Безопасность сырья и пищевых продуктов
Органическая химия	Введение в технологию продуктов питания
Биохимия	Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья
Безопасность жизнедеятельности	Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств
Физическая и коллоидная химия	Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности
Биология	Пищевые добавки и технологические улучшители
Зерноведение	Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья
Физико-химические основы и принципы переработки зерна	Пищевая химия
Товароведение продуктов питания из растительного сырья	Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств
Технология растительных масел	Технология элеваторной промышленности
Пищевая микробиология	Технология продуктов функционального назначения
Технология жидких дрожжей и заквасок	Технология сахарных кондитерских изделий
	Оборудование технологических отделений макаронного производства
	Технология хранения зерна
	Технологическое проектирование элеваторов, мельниц и крупозаводов
	Технологическое проектирование отделений кондитерских и макаронных фабрик
	Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья

Заочное обучение:

<i>Дисциплины, необходимые для прохождения практики</i>	<i>Дисциплины, которые опираются на компетенции, освоенные во время прохождения практики</i>
Основы общей и неорганической химии	Безопасность сырья и пищевых продуктов
Органическая химия	Технология растительных масел
Биохимия	Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности
Безопасность жизнедеятельности	Пищевые добавки и технологические улучшители
Физическая и коллоидная химия	Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья
Биология	Пищевая химия
Зерноведение	Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств
Физико-химические основы и принципы переработки зерна	Технология сахарных кондитерских изделий
Товароведение продуктов питания из растительного сырья	Оборудование технологических отделений макаронного производства
Пищевая микробиология	Технология хранения зерна
Введение в технологию продуктов питания	Технологическое проектирование отделений кондитерских и макаронных фабрик
Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья	Технология продуктов функционального назначения
Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств	
Технология элеваторной промышленности	
Технология жидких дрожжей и заквасок	
Технологическое проектирование элеваторов, мельниц и крупозаводов	
Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья	

4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

В соответствии с учебным планом подготовки прикладного бакалавриата направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для групп с 2020 по 20XX годов приема практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) проводится после завершения теоретического обучения 4 семестра (очное обучение) и 6 семестра (заочное).

Объем практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) составляет 6 зачетных единиц, продолжительность практики – 4 недели, 216 часов.

5 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 2

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>	Устный опрос
Обработка и анализ полученной информации	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно <u>40 часов</u>	Проверка письменного отчета
Этап получения профессиональных умений и навыков, опыта профессиональной деятельности	Выполнение практических действий и трудовых функций на рабочих местах соответствующих видов профессиональной деятельности под управлением руководителя практики от профильной организации. Оформление отчёта по практике <u>173 часа</u>	Проверка письменного отчета
Промежуточная аттестация по практике	Защита отчета 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. Объясните, что такое технологический процесс? (ОПК-2)
2. Дайте понятие «качество продукта питания» (ПК-1).
3. Кем осуществляется теххимический контроль на предприятиях по переработки растительного сырья? (ПК-3)
4. Как Вы считаете, какие специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики вам пригодились при выполнении отчета по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности? (ПК-5)
5. Какие информационные технологии применяются в системах управления технологическими процессами производства продукции из растительного сырья? (ПК-6)
6. Как обеспечивается качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, а также потребностями рынка? (ПК-8)
7. Какие профессиональные периодические издания или публикации в профессиональной периодике вы использовали при написании отчета по практике? (ПК-9)
8. Назовите передовые предприятия по переработке растительного сырья в городе Барнауле и в Алтайском крае (ПК-9).
9. Какую работу вы осуществляли на рабочем месте по профессии во время прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности? (ПК-11)
10. Перечислите правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, которые вы знаете? (ПК-12)
11. Для какой цели на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья существуют отделы по охране труда? (ПК-21)

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

а) основная литература:

1. 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
2. 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.
3. 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.
4. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензеева, 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.
5. 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.

6. Романов, А.С. Дефекты хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Романов, Т.Г. Кичаева, А.С. Марков. - Электрон. дан. - Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. - 52 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4680 - Загл. с экрана.

7. Хозиев, О.А. Технология пивоварения: Учебное пособие / О.А. Хозиев, 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:

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

9. 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

10. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное техно-логическое 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

11. Олейникова А. Я. Технология кондитерских изделий / А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. – СПб.: Региональная ассоциация поддержки профобразования, 2010. – 669 с.

12. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Учеб. пособие [Электронный ресурс] / Е.В. Романова, В.В. Введенский. – М.: РУДН, 2010. – Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=115655

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 бакалавриата, 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 НИР, 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 (в том числе технологической 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 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-1: способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-3: способен владеть методами техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-5: способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-6: способен использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-8: готов обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	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: готов выполнять работы по рабочим профессиям	начальный	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-12: способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	начальный	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-21: способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	начальный	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 квалиметрии 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 (в том числе технологической практики)

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