

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

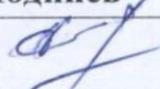
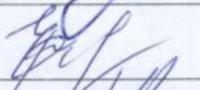
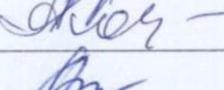
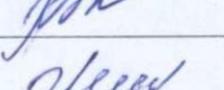
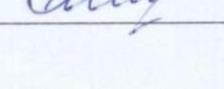
ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Производственная практика
Тип	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Код и наименование направления подготовки (специальности):
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

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

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Доцент	С.Б. Есин	
Согласовано	Зав. кафедрой	Е.Ю. Егорова	
	Директор ИнБиоХим	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 практика
- тип: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
- способ: стационарная
- форма проведения практики: дискретная

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

Производственная практика проводится в тесном учебном и социальном общении студентов между собой, с преподавателями и представителями производства, что обеспечивает формирование их общекультурных и профессиональных компетенций.

В результате прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающийся должен приобрести практические навыки, умения, общекультурные (ОК), общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПК) компетенции.

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны		
	знать	уметь	владеть
ОК-3: готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	профессиональные функции в соответствии с уровнем и направлением подготовки, принципы психологической оценки личности	применять методы и средства познания для интеллектуального развития личности, профессиональной компетентности, формулировать задачи и цели для повышения профессиональной квалификации	навыками саморазвития, методами повышения профессиональной квалификации и творческого потенциала в области производства продуктов питания из растительного сырья
ОПК-1: готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	основы лексики и грамматики русского и иностранного языка	применять понятийно-категорийный аппарат, законы технических и социальных наук, использовать иностранный язык в профессиональном общении	логикой мышления и речи, навыками выражения своих мыслей на русском и иностранном языке, навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссий
ОПК-4: способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	виды НТД, требования к документообороту на предприятии по производству продуктов питания	работать с НТД, осуществлять документооборот на предприятии	приемами работы с НТД и иной документацией пищевых и перерабатывающих предприятий
ПК-10: способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования	современные методы сбора, хранения и анализа информации, основы построения, расчета и анализа современных технологических процессов, нормативные документы регламентирующие производство продуктов питания из растительного сырья	анализировать и интерпретировать данные отечественных и зарубежных научных исследований и передового опыта производства продуктов питания из растительного сырья	современными методиками сбора, систематизации и анализа технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, выявлять тенденции и изменения

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны		
	знать	уметь	владеть
ПК-15: готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей	отечественные и зарубежные источники технической и научной информации, схемы подготовки научных отчетов, обзоров докладов и статей на профессиональную тематику	собирать необходимые данные и документы на профессиональную тематику	современными технологиями составления и представления отчетов, обзоров, докладов и статей в области производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-20: готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	основные методики и технологии, специализированное программное обеспечение применяемые в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	осуществлять выбор инструментальных средств и методик в процессе управления производством продуктов питания из растительного сырья	методами и приемами работы с современными программно-аппаратными комплексами, информационными системами управления процессами производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-23: готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	нормативные документы регламентирующие разработку технологических частей проектов, законодательные акты, нормы и правила в области проектирования взрывопожароопасных предприятий производства продуктов питания из растительного сырья	реализовывать работы по проведению проектирования технологических частей проектов, в том числе с применением современных автоматизированных систем проектирования	инженерными знаниями для реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья

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>
Методология проектирования продуктов питания из растительного сырья	Биоконверсия растительного сырья
Профессиональный иностранный язык	Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств
Информационные технологии в науке и пищевых производствах	Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания
Психология и социальные коммуникации	

4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Продолжительность практики по получению первичных профессиональных умений и навыков составляет 7 1/3 недели (трудоемкость 11 ЗЕТ / 396 ч.).

5 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	Виды производственной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость, ч	Форма текущего контроля
1 этап – подготовительный, написание литературного обзора	Инструктаж по технике безопасности, составление плана прохождения практики. Изучение и анализ источников литературы, патентов по теме исследования с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы. Анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследований. Написание литературного обзора по теме выпускной диссертационной работы. Заключение по литературному обзору. Постановка проблемы исследования (175 ч)	Устный опрос
2 этап – экспериментальный	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 (175 ч)	Устный опрос
Заключительный	Оформление и защита отчета по производственной практики. На заключительном этапе производственной практики студенту выставляется зачет с оценкой, исходя из оценок за этапы практик, отзыва с предприятия (46 ч)	Зачет с оценкой

6 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценка по практике выставляется на основе защиты студентами отчетов о практике. При сдаче отчетов о практике используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет 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 прохождение 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

Полный комплект оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в Приложении к настоящей программе практики.

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

а) основная литература;

1. 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.html> (дата обращения: 27.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

б) дополнительная литература

2. 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

Microsoft Office

AutoCAD

NanoCAD

SPDS Grafycs

10 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-техническая база для прохождения практики обеспечивается цеховыми, лабораторными и вспомогательными помещениями предприятий; учебными аудиториями для проведения групповых и индивидуальных консультаций, учебными аудиториями для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, помещениями для самостоятельной работы, лабораториями, вспомогательными помещениями АлтГТУ. В качестве материально-технического оснащения используется следующее оборудование:

- технологическое оборудование, необходимое для выполнения технологических процессов (сепарирующие устройства, шелушильные машины различных типов, тестомесильные машины, дозировочные станции, мукопросеиватели, транспортеры, тестозакаточные машины, тестоделительные устройства и т.д.).

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния 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 по ФГОС ВО	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОК-3: готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	собеседование (устный опрос)
ОПК-1: готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	собеседование (устный опрос)
ОПК-4: способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	собеседование (устный опрос)
ПК-10: способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	собеседование (устный опрос)
ПК-15: готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	собеседование (устный опрос)
ПК-20: готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	начальный	письменный отчет; защита отчета с оценкой	собеседование (устный опрос)
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	собеседование (устный опрос)

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

При оценивании сформированности компетенций по 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.

№ п/п	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Предложите направления модернизации любого известного Вам зерноперерабатывающего предприятия.	ОК-3
2	В какой (каких) областях Вашей профессиональной деятельности, для решения каких профессиональных задач может потребоваться знание иностранных языков?	ОПК-1
3	Опишите основные подразделения, участвующие в документообороте предприятия. Назовите виды документации, необходимые для введения в производство новых видов продукции.	ОПК-4
4	Какие публикации в профессиональной периодике, используемой при прохождении практики, показали Вам наиболее интересными? Почему?	ПК-10
5	Какие разделы, как правило, включает структура научной статьи? В чем состоят особенности структуры и оформления научно-технического отчета? Обзора литературы?	ПК-15
6	В чем заключается политика предприятия в области совершенствования технологических процессов, расширения ассортимента, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции? Охарактеризуйте современные управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-20
7	Из каких основных частей, согласно действующим нормативным документам, должен состоять проект реконструкции предприятия? Представьте схему подготовительного отделения мельзавода с использованием современного оборудования	ПК-23

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, 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.

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

Примерные вопросы для защиты отчета по практике:

1. Какие профессиональные функции во время прохождения практики были Вами освоены. Как это повлияло на повышения Вашей профессиональной квалификации? (ОК-3)
2. Приходилось ли Вам во время прохождения практики общаться использовать иностранный язык для общения на производственные темы? Участвовали Вы в дискуссиях на профессиональные темы? (ОПК-1)
3. Опишите схему документооборота предприятия (ОПК-4)
4. Какие источники научно-технической информации Вы использовали при сборе научно-технической информации, в процессе прохождения и при написании отчета по практике? (ПК-10)
5. Пришлось ли Вам во время прохождения практики применять составлять и оформлять научно-техническую документацию, доклады или статьи? Какую структуру они имеют? (ПК-15)
6. Какие требования предъявляются на предприятии к процессу управления производством продукции. Участвовали Вы практически в управлении? (ПК-20)
7. Приходилось ли Вам во время прохождения практики участвовать в разработке технологических частей проектов? (ПК-23)
8. Какие требования и научные методики предъявляются на предприятии к разработке новых видов выпускаемой продукции (ПК-10)
9. Какие методики применяются на предприятии для управления производством сырья и полуфабрикатов (ПК-20)
10. Какие виды нормативных документов регламентируют требования к качеству и безопасности растительного сырья и готовой продукции? (ОПК-4)

Приложение Б

Индивидуальное задание

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

Кафедра _____

Индивидуальное задание

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

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

Профильная
организация _____
(наименование)

Сроки
практики _____
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения практики

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

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

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

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

Приложение В

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

Факультет (институт) _____
Кафедра _____

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

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

ОТЧЁТ по производственной практике

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

на _____
(название предприятия, организации, учреждения)

_____ (обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

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

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

БАРНАУЛ 201_

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Дневник производственной практики



Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ДНЕВНИК

Барнаул 20__

Студент при прохождении производственной практики обязан:

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

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

Студент

ф.и.о.

Группы факультета

Направляется на практику

наименование практики

Курс	Характер практики	Предприятие, учреждение, организация	Сроки практики

Руководитель практики
от кафедры

должность, ф. и. о.

от предприятия

должность, ф. и. о.

Индивидуальное задание:

Курс

Задание выдал

Подпись

График

Прохождения практики

наименование практики

Курс дата	Содержание работы	Объект практики, адрес

Руководитель практики:

от кафедры

должность, ф. и. о.

от предприятия

должность, ф. и. о.

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

Дата	Описание и анализ работы, выполненной студентом, подпись проверяющего

Производственная характеристика студента

Руководитель практики от предприятия

Подпись

Дата

Задания по профилю

Курс _____, дата _____

Руководитель практики от предприятия

Подпись

Дата