

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

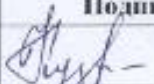
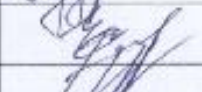
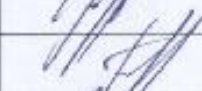
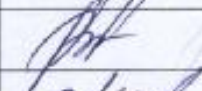
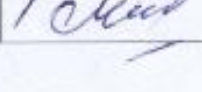

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Производственная практика
Тип	Преддипломная практика

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

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

Форма обучения: очная / заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	доцент	С.С. Кузьмина	
Согласовал	Зав. кафедрой ТХПЗ	Е.Ю. Егорова	
	Директор ИнБиоХим	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	А.А. Беушев	
	Зам. начальника УО	Е.Е. Жеребятьева	
	Начальник УМУ	М.А. Кайгородова	

г. Барнаул

1 ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная практика.

Тип практики – преддипломная практика.

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики: дискретно: путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения преддипломной практики.

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

В результате выполнения преддипломной практики обучающийся должен приобрести общекультурные (ОК), общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПК) компетенции (таблица 1).

Таблица 1

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ОК-2 Способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	- основные способы оценки эффективности результатов деятельности предприятий в различных сферах	- оценивать результаты экономической деятельности производственных предприятий	- способами оценки эффективности результатов деятельности предприятий, производящих продукты питания из растительного сырья
ОПК-1 Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	- основные положения теории; информационно-технические и функциональные характеристики компьютеров и периферийных устройств; - технологию работы в различных программных средах	- использовать различные меры для оценки количества информации - работать в одной из операционных сред, пользоваться офисными приложениями; - работать в локальных и глобальных компьютерных сетях	- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки и управления информацией
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 достоинства и недостатки различных способов и режимов производства, решать ситуационные задачи по улучшению технологических процессов	- методами оптимизации параметров технологического процесса
ПК-1 Способность определять и анализировать свойства сы-	- особенности организации технологического процесса на предприя-	- определять показатели качества сырья и полуфабрикатов,	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
рья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
ПК-2 Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	- основные принципы работы технологического оборудования, режимы его эксплуатации	- сопоставлять технические характеристики технологического оборудования; - подбирать технологическое оборудование по последовательности выполняемых технологических операций	- методами подбора технологических схем переработки растительного сырья; - прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования и компоновки его при проектировании технологических линий при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-3 Способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	- правила и методы отбора проб, стандартные и отраслевые методики теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	- сопоставлять результаты лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции с требованиями нормативной документации	- навыками прогнозирования качества готовой продукции по результатам теххимического контроля; методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-4 Способность применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	- основные направления совершенствования технологических процессов по изготовлению высококачественных продуктов из растительного сырья	- применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	- способами повышения эффективности производства, направленными на рациональное использование и сокращение расходов сырья, повышения качества продукции
ПК-5 Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии,	- теоретические сведения фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики	- использовать теоретические сведения фундаментальных разделов для понимания и регулирования физических, химических, биохимических,	- навыками практического использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, био-

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья		биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	химии, 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	- 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	- управлять действующими технологическими процессами производства пищевых производств из растительного сырья; - выявлять объекты для улучшения технологии и качества продуктов питания из растительного сырья	- прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования; - методами регулирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-8 Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	- способы осуществления технологических процессов, технологические приёмы переработки сырья, их режимы и параметры; - влияние технологического оборудования на процесс производства качественных продуктов питания	- обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; - отслеживать потребности рынка	- приемами обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПК-9 Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия от-	- профессиональные периодические издания, тематику основных выставок по направлению переработки растительного сырья	- анализировать публикации профессиональной периодики, вести поиск новых подходов в технологии в электронных средствах информации	- методами работы с публикациями в профессиональной периодике; - навыками анализа опубликованной информации и последних достижений по резуль-

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
расли			татам посещения выставок
ПК-10 Способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	- сущность и принципы организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; - организацию работы структурных подразделений	- организовать и обеспечивать эффективность технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	- навыками организации и управления технологическими процессами производства продуктов через работу структурного подразделения
ПК-11 Готовность выполнить работы по рабочим профессиям	- требования профессионального стандарта подготовки бакалавра по производству продуктов питания из растительного	- выполнять квалификационные требования при работе по рабочим профессиям	- профессиональными знаниями, необходимыми для выполнения работ в соответствии с квалификационными требованиями профессионального стандарта
ПК-12 Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	- основные требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; - правилами производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	- применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при организации производственного процесса	- навыками применения техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-18 Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	- федеральные законы и нормативные документы, новейшие достижения в изучаемой отрасли; - инновационные технологии в области переработки растительного сырья	- получать достоверную информацию о достижениях науки и техники в отрасли; - оценивать возможность применения последних достижений в практике производственной деятельности	- принципами выбора наиболее рациональных и конкурентоспособных способов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-19 Способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе	- методики расчета технико-экономической эффективности;	- применять полученные данные расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений	- современными методами управления производством и эффективной работой трудового коллектива

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
современных методов управления			
ПК-20 Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	- принципы проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	- использовать технологические расчеты, полученные при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	- приемами применения результатов 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	- основные возможные риски, возникающие на производстве в чрезвычайных ситуациях; - возможные технические решения по защите коллектива в лаборатории от негативных воздействий условий чрезвычайных ситуаций	- организовать действия коллектива лаборатории по защите от факторов чрезвычайных ситуаций; - определить порядок действия коллектива для устранения причин возникновения чрезвычайных ситуаций	- навыками выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива лаборатории в чрезвычайных ситуациях
ПК-22 Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	- систему менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	- использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	- навыками использования системы менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-23 Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	- современные направления развития техники и технологии отрасли; - структуру предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и методы проектирования	- использовать новейшие достижения в технике и технологии отрасли; - отстаивать «оптимальные» решения при обсуждении проектов данного предприятия	- методами организации производственного потока предприятий отрасли; - практикой выполнения технологической части проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-24 Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;	- нормативные документы в области регулирования порядка разработки, согласования и утверждения проектной документации	- собирать исходные данные для разработки проектов предприятий; - устанавливать определяющие требования нормативной до-	- практикой анализа исходных данных для проектирования пищевых предприятий; - методами использования нормативных документов при проек-

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья		кументации при разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	тировании пищевых предприятий
ПК-25 Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	- способы расчета экономической эффективности при замене сырья, вспомогательных и упаковочных материалов, внедрении нового технологического оборудования	- определять объемы расходов сырья, стоимости материалов при проектировании производств переработки растительного сырья	- методиками расчета экономического эффекта от внедрения современного технологического оборудования и транспорта на пищевых предприятиях
ПК-26 Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	- стандартные программные средства, применяемые при подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	- составлять задания с использованием программных средств на новые проекты и внедрение автоматизации производства	- навыками применения стандартных программных средств; - навыками анализа и составления технических заданий на проектирование
ПК-27 Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	- нормативные требования по компоновке основного технологического оборудования в производственных цехах; - основные технико-экономические характеристики технологического оборудования	- обосновывать и осуществлять технологические компоновки технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	- навыками работы со средствами компьютерной графики; - практикой подбора и компоновки оборудования на чертежах технологической части проектов предприятий по производству пищевых продуктов из растительного сырья

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Для прохождения преддипломной практики необходимо освоение следующих дисциплин: Зерноведение, Введение в технологию продуктов питания, Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья, Физико-химические основы и принципы переработки зерна, Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств, Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности, Пищевая микробиология, Пищевые добавки и технологические улучшители, Товароведение продуктов питания из растительного сырья, Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья, Сертификация пищевых и перерабатывающих производств, Пищевая химия, Подъемно-транспортные устройства в пищевой промышленности, Вентиляционные установки и аспирация.

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

4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Объем преддипломной практики составляет 11 зачетных единиц, продолжительность – 7 1/3 недели, 396 часов.

5 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Разделы (этапы) практики	Формы проведения практики (указать объем в часах)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
Подготовительный этап	Виды работ: инструктаж по технике безопасности, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Объем этапа – 36 часов	Запись в журнале
Ознакомительный этап	Виды работ: анализ и подтверждение актуальности темы выпускной квалификационной работы, основанной на научно-технических разработках и литературе. Объем этапа – 54 часа	Собеседование
Технологический этап	Виды работ: - ознакомление и отработка стандартных и сертификационных методик по определению качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, и показателей процесса в соответствии с заданием на преддипломную практику и темой выпускной квалификационной работы; - выполнение экспериментальной части практики, согласно полученному заданию; - сбор, обработка и систематизация полученного материала. Объем -465 часов	Собеседование
Заключительный	Оформление отчёта по практике и защита отчета. Объем – 7 часов.	Защита отчета

6 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценка по практике выставляется на основании 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».

№ п/п	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Какие экономические знания Вам пригодились при прохождении преддипломной практики?	ОК-2
2	Как производились поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных при оформлении отчета по практике?	ОПК-1
3	Какие мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания Вы знаете?	ОПК-2
4	Какие виды сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, Вы знаете?	ПК-1
5	Какое технологическое оборудование Вы изучили в рамках прохождения преддипломной практики?	ПК-2
6	Кто осуществляет теххимический контроль сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в лаборатории?	ПК-3
7	Почему важно осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья?	ПК-4
8	Какие физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья, Вы рассматривали при выполнении отчета по преддиплом-	ПК-5

№ п/п	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	ной практике?	
9	Какие информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья Вы знаете?	ПК-6
10	Как Вы выявляете объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья?	ПК-7
11	Как обеспечивается качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка?	ПК-8
12	Какие методы работы с публикациями в профессиональной периодике Вы использовали при написании отчета по преддипломной практике?	ПК-9
13	Дайте характеристику работы структурного подразделения.	ПК-10
14	Какую работу Вы выполняли в лаборатории по профессии?	ПК-11
15	Какие правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Вы знаете?	ПК-12
16	Какие новые конкурентоспособные продукты из растительного сырья Вы знаете?	ПК-18
17	Какие способы повышения эффективности работы Вы знаете? Приведите примеры.	ПК-19
18	Для чего производят технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков?	ПК-20
19	Какие основные возможные риски, возникающие в лаборатории в чрезвычайных ситуациях, Вы знаете?	ПК-21
20	Что Вы знаете о системе менеджмента качества?	ПК-22
21	С какой целью осуществляется реконструкция и техническое переоснащение предприятий?	ПК-23
22	Что такое «Техническое переоснащение»?	ПК-24
23	Какие этапы проектирования пищевых производств Вы знаете?	ПК-25
24	Какие стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий Вы знаете?	ПК-26
25	Поясните структуру организации лаборатории, в которой Вы проходите практику?	ПК-27

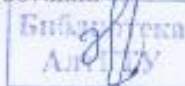
8 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

а) основная литература;

1. Маюрникова, Л. А. Основы научных исследований в научно-технической сфере : учебно-методическое пособие / Л. А. Маюрникова, С. В. Новосёлов. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2009. — 123 с. — ISBN 978-5-89289-587-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/14381.html> (дата обращения: 27.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. 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.

3. 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

4. Щербаков, В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья: учебник / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 392 с. — ISBN 978-5-8114-2261-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90049>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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

1) Microsoft Office

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

10 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-техническая база для прохождения преддипломной практики обеспечивается учебными аудиториями для проведения групповых и индивидуальных консультаций, учебными аудиториями для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, помещениями для самостоятельной работы, лабораториями, вспомогательными помещениями АлГТУ.

В качестве материально-технического оснащения используется следующее оборудование:

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

- контрольно-измерительное оборудование, необходимое для контроля технологических процессов (термометры, манометры, весы, рефрактометры, вискозиметры 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	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОК-2 Способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ОПК-1 Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
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	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-2 Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-3 Способность владеть методами химического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-4 Способность применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
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	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)

тельного сырья			
ПК-6 Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-7 Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-8 Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-9 Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-10 Способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-11 Готовность выполнить работы по рабочим профессиям	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-12 Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-18 Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-19 Способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-20 Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-21 Способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предпри-	итоговый	письменный отчет; защита отчета	Собеседование (устный опрос)

ятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях		с оценкой	
ПК-22 Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-23 Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-24 Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-25 Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-26 Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)
ПК-27 Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (устный опрос)

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» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по преддипломной практике используется 100-балльная шкала и выставляется зачет с оценкой.

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	75–100	<i>Отлично</i>

практику		
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. 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 квалитетрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами стандарта настоящей дисциплины.

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