

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

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

|            |   |
|------------|---|
| <b>Вид</b> | Учебная практика  |
| <b>Тип</b> | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности |

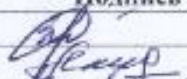


**Код и наименование направления подготовки (специальности):**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**Направленность (профиль, специализация):**

Современные технологии переработки растительного сырья

**Форма обучения:** очная, заочная

| Статус     | Должность               | И.О. Фамилия     | Подпись   |
|------------|-------------------------|------------------|---|
| Разработал | Доцент                  | А.С. Захарова    |  |
|            | Доцент                  | Л.В. Анисимова   |   |
| Согласовал | Зав. кафедрой           | Е.Ю. Егорова     |  |
|            | Директор ИнБиоХим       | А.А. Беушев      |   |
|            | Руководитель<br>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 практики – учебная.

Тип практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

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

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

В результате прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, обучающийся должен приобрести профессиональные (ПК) компетенции (таблица 1).

Таблица 1

| Код и содержание компетенции по ФГОС ВО  | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:  |  |   |
|--|---|--|---|
|  | знать   | уметь  | владеть   |
| 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 | фундаментальные разделы физики и химии для понимания физических, химических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья | использовать в практической деятельности специализированные знания разделов физики, химии для понимания физических, химических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья | способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики и химии для объяснения физических, химических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-9 Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.   | основные издания профессиональной периодики   | работать с публикациями в профессиональной периодике   | методами работы с публикациями в профессиональной периодике   |
| ПК-21 Способность владеть принципами выбора рациональных   | порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела,  | выбирать рациональный порядок действий коллектива предприятия  | навыками выбора рациональных способов защиты и порядка  |

|   |                                       |  |                                   |
|---|---------------------------------------|--|-----------------------------------|
| способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях. | лаборатории) в чрезвычайных ситуациях | тия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях | действий в чрезвычайных ситуациях |
|---|---------------------------------------|--|-----------------------------------|

### 3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|   |  |
|---|--|
| <i>Дисциплины, необходимые для прохождения практики</i> | <i>Дисциплины, практики, которые опираются на компетенции (части компетенций), освоенные во время прохождения практики</i> |
| Физика  | Безопасность жизнедеятельности   |
| Основы общей и неорганической химии                     | Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств  |
| Органическая химия                                      | Физико-химические основы и принципы переработки зерна  |
| Прикладная механика                                     | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) |

### 4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Объем практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, составляет 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели, 216 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, охране труда, пожарной безопасности, изучение правил внутреннего трудового распорядка, инструкции о порядке действия персонала в случае чрезвычайных ситуаций; выдача задания на учебную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, выдача рекомендуемой литературы. Объем этапа – 4 часа. | Запись в журнале                                   |

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
| Этап получения профессиональных умений и навыков | Виды работ: ознакомительные лекции; посещение ознакомительных экскурсий на предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья; мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения, оформление отчета и др. , выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно. Объем этапа – 206 часов | Собеседование   |
| Промежуточная аттестация по практике             | Защита отчета по практике – 6 часов.   | 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 прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

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

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

## **7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

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

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

1. Какие физические законы и процессы используют при перемещении зерна и продуктов его переработки различными видами внутрицехового транспорта? (ПК-5)
2. Какие знания из области химии используют при анализе качества зерна в производственной лаборатории? (ПК-5)
3. Почему на этаже мельницы, на котором расположены станки для измельчения зерна (вальцовые станки), более высокая температура воздуха, чем на других этажах? (ПК-5)
4. Какие профессиональные периодические издания Вы знаете? (ПК-9)
5. Какие профессиональные периодические издания Вы использовали при написании отчета по практике? (ПК-9)
6. Расскажите о порядке действия персонала предприятия, которое Вы посетили с экскурсией, в случае чрезвычайных ситуаций (пожара)? (ПК-21).
7. Какие существуют способы защиты персонала на предприятии, которое Вы посетили с экскурсией, при пожаре? (ПК-21)

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

а) основная литература

- + 1. Вашкевич, В. В. Техника и технология производства муки / В. В. Вашкевич, О. Б. Горнец, Г. Н. Ильичев. – Барнаул: Издательство «Графикс», 2000. – 209 с. Прямая ссылка: <http://new.elib.altstu.ru/eum/download/thpz/proiz-muki.pdf>
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.
- + 3. 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.

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. Фёдорова, Р. А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий : учебно-методическое пособие / Р. А. Фёдорова, О. В. Головицкая. — 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/68267.html> (дата обращения: 27.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

в) ресурсы сети «Интернет».

6. Электронная библиотечная система АлтГТУ Режим доступа: <http://www.elib.altstu.ru>

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

1. Microsoft Office
2. Windows

## **10 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Материально-техническая база для прохождения учебной 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.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
(обязательное)  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУ-  
ТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освое-  
ния образовательной программы**

| <b>Код контролируемой компетенции</b>   | <b>Этап формиро-<br/>вания компе-<br/>тенции</b> | <b>Способ оценивания</b>                  | <b>Оценочное сред-<br/>ство</b> |
|---|--|---|---------------------------------|
| ПК-5: Способностью 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 | собеседование (опрос устный)    |
| ПК-9: Способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.  | начальный  | письменный отчет; защита отчета с оценкой | собеседование (опрос устный)    |
| ПК-21: Способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях.  | начальный  | письменный отчет; защита отчета с оценкой | собеседование (опрос устный)    |

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

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

| <b>Критерий</b>  | <b>Оценка по 100-<br/>балльной<br/>шкале</b> | <b>Оценка по традицион-<br/>ной шкале</b> |
|--|--|---|
| При защите отчета студент показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал | 75-100                                       | <i>Отлично</i>                            |

|   |       |                            |
|---|-------|----------------------------|
| 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.   |       |                            |
| 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

| <b>№ пп</b> | <b>Вопрос/Задача</b>   | <b>Проверяемые компетенции</b> |
|-------------|--|--------------------------------|
| 1           | Какие знания из области химии используют при анализе качества зерна в производственной лаборатории?  | ПК-5                           |
| 2           | Какие физические законы и процессы используют при перемещении зерна и продуктов его переработки различными видами внутрицехового транспорта?               | ПК-5                           |
| 3           | Какая химическая реакция положена в основу определения показателя кислотности муки в лаборатории предприятия?  | ПК-5                           |
| 4           | Почему на этаже мельницы, на котором расположены станки для измельчения зерна (вальцовые станки), более высокая температура воздуха, чем на других этажах? | ПК-5                           |
| 5           | В каких отраслевых периодических изданиях публикуются материалы по пищевой и зерноперерабатывающей отраслям промышленности?                                | ПК-9                           |
| 6           | Какие профессиональные периодические издания Вы использовали при написании отчета по практике?   | ПК-9                           |
| 7           | Дайте общую характеристику предприятия, которое Вы посетили с экскурсией во время практики.  | ПК-9                           |



| №<br>пп | Вопрос/Задача   | Проверяемые<br>компетенции |
|---------|---|----------------------------|
| 8       | Какое оборудование для очистки зерна вам показали во время экскурсии на предприятия?  | ПК-9                       |
| 9       | Расскажите о порядке действия персонала предприятия, которое Вы посетили с экскурсией, в случае чрезвычайных ситуаций (пожара)? | ПК-21                      |
| 10      | Какие существуют способы защиты персонала на предприятии, которое Вы посетили с экскурсией, при пожаре?                         | ПК-21                      |

**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, СК ОПД 01–137 Положение об оценочных материалах по образовательной программе высшего образования и СМК ОПД-01-19 Положение о модульно-рейтинговой системе квалитметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами стандарта настоящей дисциплины.

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