

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>	Производственная практика
<b>Тип</b>	Преддипломная

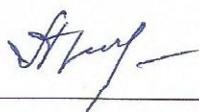
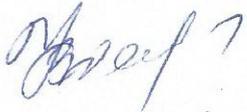
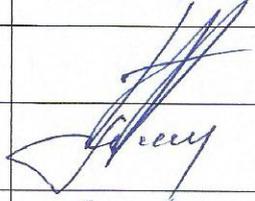
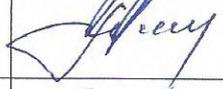
**Код и наименование направления подготовки (специальности):**

19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

**Направленность (профиль, специализация):**

Технология молока и молочных продуктов

**Форма обучения:** очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Доценты кафедры ТПП	Е.В. Писарева	
Согласовал	Зам. зав. кафедрой ТПП	О.В. Кольтюгина	
	Директор ИнБиоХим	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	Л.Е. Мелёшкина	
	Зам начальника УО'	Е.Е. Жеребятёва	
	Начальник УМУ'	М.А. Кайгородова	

г. Барнаул

## 1 ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

- **Вид:** производственная;
- **тип:** преддипломная практика;
- **способ:** 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, профессиональные (ПК) компетенции (таблица 1).

Таблица 1 – Требования к результатам преддипломной практики

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны		
	знать	уметь	владеть
ПК-16: способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Современные тенденции развития рынка продовольствия, тенденции развития отрасли, новые достижения науки и техники в пищевой отрасли	Использовать современную аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья
ПК-17: способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования	Провести сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме исследования, обосновать выбор методик и средств решения задачи	Разработкой физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере; фиксацией и защитой объектов интеллектуальной собственности
ПК-18: способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов	Организовать производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Методологией разработки новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований
ПК-19: способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Законодательную базу пищевой промышленности, нормы охраны труда, систему ХАССП	Применять средства индивидуальной защиты, разрабатывать систему ХАССП для предприятия или процесса	Принципами ХАССП
ПК-20: способностью представлять результаты	Методики проведения и	Анализировать полученные результаты	Навыками постановки производственных

исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	описания эксперимента	и обобщать в форме отчетов, обзоров и статей	экспериментов и внедрения разработок
ПК-21: готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знание техники безопасности при проведении работ	Уметь оказывать первую помощь	Владеть принципами безопасной организации работ
ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Организационные принципы на предприятии	Выполнять должностные обязанности	Навыками работы на каждом участке производства

### 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 и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Планирование и постановка научного эксперимента
Технология молока и молочных продуктов	Инженерное предпринимательство
Высокотехнологичные процессы в производстве продуктов из белково-углеводного сырья	

### 4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

В соответствии с учебным планом подготовки направления магистратуры 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» преддипломная практика проводится после завершения теоретического обучения.

Объем практики составляет 4 недели в 4-ом семестре.

Объем преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, продолжительность практики – 216 часов.

### 5 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

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>	Запись в журнале. Устный опрос
Производственный (научно-исследовательский)	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно.	Собеседование. Проверка письменного отчета

	Анализ и обработка экспериментальных данных, формулирование выводов и предложений по результатам исследования <u>110</u> час	
Заключительный	Оформление и защита отчета по практике <u>104</u> час	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 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 ПО ПРАКТИКЕ**

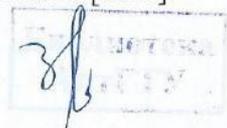
Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в Приложении к настоящей программе практики «Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике».

В Приложении Б приведен перечень типовых вопросов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике.

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

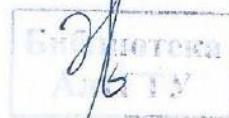
### *а) основная литература*

1. Егошина, И.Л. Методология научных исследований: учебное пособие / И.Л. Егошина ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2018. – 148 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494307> – Библиогр.: с. 133. – ISBN 978-5-8158-2005-0. – Текст: электронный.
2. Новиков, А.М. Методология научного исследования / А.М. Новиков, Д.А. Новиков. – Москва: Либроком, 2010. – 284 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82773> – ISBN 978-5-397-00849-5. – Текст: электронный.
3. 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>



### *б) дополнительная литература*

4. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115482>
5. Рензязева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензязева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-3330-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111889>
6. Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум : учебное пособие / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3690-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122146>



### *Нормативные документы*

7. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (квалификация (степень) «магистр»). - 2014. -12с.
8. Положение о магистратуре и магистерской диссертации, разработанное в ВУЗе

### *Журналы, подписка на которые оформлена в АлтГТУ*

- Вопросы питания
- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
- Молочная промышленность
- Молочная река
- Оборудование пищевой промышленности (с указателями)
- Переработка молока; технология, оборудование, продукция
- Пищевая и перерабатывающая промышленность. Реферативный журнал

- Пищевая промышленность
- Сыроделие и маслоделие
- Тара и упаковка
- Хранение и переработка сельхозсырья

*Интернет-ресурсы*

<http://elibrary.ru> Научная электронная библиотека, система РИНЦ

<http://www.ed.gov.ru>

<http://www.edu.ru/>

- <http://elib.gpntb.ru/> – Электронная библиотека ГПНТБ России;
- <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;
- <http://www.informika.ru> – крупнейший образовательный портал;
- <http://www.fio.ru> – Российская федерация Интернет-образование;
- Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант») [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

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

Для прохождения преддипломной практики требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке (НТБ) АлтГТУ, электронно-библиотечная система АлтГТУ (включая доступ к ЭБС «Лань» и ЭБС «Университетская библиотека online») и компьютерная техника Центра информационных технологий, подключенная к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети, учебные лаборатории кафедры ТПП.

Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Microsoft Office, AutoCAD, NanoCAD, SPDS Grafycs

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, одной из которых является Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант») [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

## **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 магистратуры, 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 практики, 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 преддипломной практике

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

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-16 способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-17: способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-18 способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов;	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-19 способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов;	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-20 способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-21: готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	комплект контролирующих материалов
ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	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	Отлично
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	Хорошо
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	Удовлетворительно
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	Неудовлетворительно

### **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 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и Положение об оценочных материалах по образовательной программе высшего образования и Положение о модульно-рейтинговой системе квалитетрии 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 преддипломной практики

Наименование компетенции	Контрольные вопросы для защиты преддипломной практики
ПК-16 способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 По каким источникам проводится сбор информации о передовых достижениях науки и техники в молочной промышленности?</li> <li>2 Что такое патентный поиск? Как он выполняется</li> <li>3 Требования к созданию новых продуктов питания</li> </ol>
ПК-17: способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В чем заключается новизна Вашей темы</li> <li>2. В чем заключается актуальность Вашей темы. Чем отличается разработанный Вами продукт от аналогичных, представленных на рынке</li> <li>3. Какой продукт является результатом работы</li> <li>4. Для каких категорий потребителей рекомендован продукт.</li> <li>5. Правила проведения эксперимента по выбранному направлению исследований.</li> </ol>
ПК-18 способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как выполняется определение сухих веществ в сыре?</li> <li>2. Какие методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции наиболее широко используются в молочной отрасли?</li> <li>3. Составить план исследований при выработке кисломолочного напитка с растительным компонентом (семенами льна)</li> </ol>
ПК-19 способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как выполняется расчет рецептур новых продуктов с учетом определения микроэлементов и витаминов ;</li> <li>2. Способы и методы изучения состояния питания населения;</li> <li>3. На основании каких документов проводится определение сроков годности разрабатываемых продуктов?</li> </ol>

<p>ПК-20 способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основные разделы отчета по научной работе?</li> <li>2. Расскажите структуру научной статьи?</li> <li>3. Чем отличается реферат от аннотации?</li> <li>4. Какие виды публичных обсуждений можете назвать</li> </ol>
<p>ПК-21: готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила техники безопасности при проведении исследований</li> <li>2. правила техники безопасности производственного процесса.</li> <li>3. Критические контрольные точки производственного процесса.</li> </ol>
<p>ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила проведения постановочного эксперимента по выбранному направлению исследований</li> <li>2. Что включает анализ и обработка собранного фактического материала</li> <li>3. Как проводится оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости</li> </ol>

## Приложение В (обязательное).

### Форма бланка индивидуального задания

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

Кафедра: Технологии продуктов питания

#### Индивидуальное задание

на преддипломную практику

(вид, тип и содержательная характеристика практики по УП)

студенту 1 курса Григорьевой Наталье Александровне группы 8ПЖС- 71

(Ф.И.О.)

Профильная организация кафедра ТПП, АлтГТУ

Сроки практики с 01.05.2020 по 28.05.2020г (по приказу АлтГТУ)

Тема Исследование технологии сырьевого компонента для творожного сыра

#### Рабочий график (план) проведения практики:

№ п/п	Содержание раздела (этапа) практики	Сроки выполнения	Планируемые результаты практики
1	Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на производственную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчёта по практике	01.05	ПК 16: способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах; ПК-17: способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;
2	Составление литобзора. Разработка схемы экспериментальных исследований	02.05.- 10.05	ПК18: выполнять исследования для решения научно-исследовательских задач; ПК 19: способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов;
3	Подбор методик для исследований. Подготовка к проведению исследований.	11.05 – 15.05	ПК 20: способность представлять результаты исследования;
4	Проведение экспериментальных исследований	16.05 – 18.05	ПК-21: готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
5	Определение сроков годности продукта	19.05 – 25.05	ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий.
6	Оформление и защита отчета по практике	26.05 -28.05	

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ к.т.н, доцент, Е.В. Писарева  
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от  
профильной организации \_\_\_\_\_ к.т.н, доцент, Е.В. Писарева  
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_ Н.А. Григорьева  
(подпись) (Ф.И.О.)

#### Инструктаж по ОТ, ТБ, ПБ, ПВТР

Инструктаж обучающегося по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка проведен

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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