

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 |

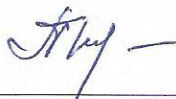
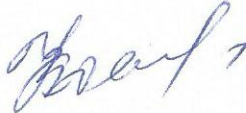

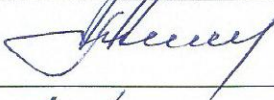


Код и наименование направления подготовки (специальности):

19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль, специализация):

Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения: очная

| Статус | Должность | И.О. Фамилия | Подпись |
|------------|----------------------------|------------------|---|
| Разработал | Доценты кафедры ТПП | Е.В. Писарева |  |
| Согласовал | За м. зав. кафедрой ТПП | О.В. Кольтюгина |  |
| | Директор ИнБиоХим | А.А. Беушев |  |
| | Руководитель ОПОП ВО | Л.Е. Мелёшкина |  |
| | Зам начальника УО' | Е.Е. Жеребятъева |  |
| | 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 глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач | 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 использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности | 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: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания | 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: готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов | 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 разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля | Методики проведения и описания эксперимента | Анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов, обзоров и статей | Навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок |
| ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг | Используемые методы математической обработки | Применять методы математической обработки | Современным программным обеспечением |
| ПК-22: способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований | Методы управления коллективом | Формировать задачи каждого сотрудника участка работы | Навыками организационной работы |
| ПК-23: способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания | Методы лабораторных исследований | Использовать лабораторное оборудование и инвентарь | Методами обработки результатов экспериментов |
| ПК-24: способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений | Отчетную документацию по проведению исследований | Применять современные методы исследования сырья полуфабрикатов и готовой продукции | Методами оценки полученных результатов |

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> |
| Научные основы контроля качества и безопасности продуктов питания | Планирование и постановка научного эксперимента |
| Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения | Дисперсные системы и структурирование |

4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

В соответствии с учебным планом подготовки направления магистратуры 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» 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. Анализ и обработка экспериментальных данных, формулирование выводов и предложений по результатам исследования <u>110 час</u> | Собеседование. Проверка письменного отчета |
| Заключительный | Оформление и защита отчета по практике <u>104 час</u> | Зачет с оценкой |

6 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценка по практике выставляется на основе защиты студентами отчётов о практике. При сдаче отчётов о практике используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчёт о практике в соответствии с требованиями Положения о практике и программы практики.

Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в приложении к программе практики.

Промежуточная аттестация обучающихся по результатам практики осуществляется согласно Положению о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов (подраздел 5.4 «Промежуточная аттестация студентов по результатам практики»).

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

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

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

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

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. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 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 РИИЦ

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

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

- <http://ellib.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

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

| Код контролируемой компетенции | Этап формирования компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|--|--------------------------------------|---|------------------------------------|
| ПК-16: способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач | итоговый | письменный отчет; защита отчета с оценкой | комплект контролирующих материалов |
| ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности | итоговый | письменный отчет; защита отчета с оценкой | комплект контролирующих материалов |
| ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания | итоговый | письменный отчет; защита отчета с оценкой | комплект контролирующих материалов |
| ПК-19: готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов | итоговый | письменный отчет; защита отчета с оценкой | комплект контролирующих материалов |
| ПК-20: способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля | итоговый | письменный отчет; защита отчета с оценкой | комплект контролирующих материалов |
| ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг | итоговый | письменный отчет; защита отчета с оценкой | комплект контролирующих материалов |
| ПК-22: способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований | итоговый | письменный отчет; защита отчета с оценкой | комплект Контролирующих материалов |

| | | | |
|--|----------|---|------------------------------------|
| ПК-23: способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания | итоговый | письменный отчет; защита отчета с оценкой | комплект контролирующих материалов |
| ПК-24: способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений | итоговый | письменный отчет; защита отчета с оценкой | комплект контролирующих материалов |

1. 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 | <25 | Неудовлетворительно |

| | | |
|------------|--|--|
| замечания. | | |
|------------|--|--|

2. 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

3. 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 квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами стандарта настоящей дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Типовые контрольные вопросы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы для защиты преддипломной практики

| Наименование компетенции | Контрольные вопросы для защиты преддипломной практики |
|--|---|
| ПК-16: способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач | <ol style="list-style-type: none"> 1 По каким источникам проводится сбор информации о передовых достижениях науки и техники в молочной промышленности? 2 Что такое патентный поиск? Как он выполняется 3 Требования к созданию новых продуктов питания |
| ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности | <ol style="list-style-type: none"> 1. В чем заключается новизна Вашей темы 2. В чем заключается актуальность Вашей темы. Чем отличается разработанный Вами продукт от аналогичных, представленных на рынке 3. Какой продукт является результатом работы 4. Для каких категорий потребителей рекомендован продукт. 5. Правила проведения эксперимента по выбранному направлению исследований. |
| ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания | <ol style="list-style-type: none"> 1. Как выполняется определение сухих веществ в сыре? 2. Какие методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции наиболее широко используются в молочной отрасли? 3. Составить план исследований при выработке кисломолочного напитка с растительным компонентом (семенами льна) |
| ПК-19: готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов | <ol style="list-style-type: none"> 1. Как выполняется расчет рецептур новых продуктов с учетом определения микроэлементов и витаминов ; 2. Способы и методы изучения состояния питания населения; 3. На основании каких документов проводится определение сроков годности разрабатываемых продуктов? |
| ПК-20: способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля | <ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите основные разделы отчета по научной работе? 2. Расскажите структуру научной статьи? 3. Чем отличается реферат от аннотации? 4. Какие виды публичных обсуждений можете назвать |

| | |
|---|---|
| <p>ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила техники безопасности при проведении исследований 2. правила техники безопасности производственного процесса. 3. Критические контрольные точки производственного процесса. |
| <p>ПК-22: способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила проведения постановочного эксперимента по выбранному направлению исследований 2. Что включает анализ и обработка собранного фактического материала 3. Как проводится оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости |
| <p>ПК-23: способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Для каких категорий потребителей рекомендован продукт. 2. Правила проведения эксперимента по выбранному направлению исследований. 3. Характеристика основного и вспомогательных производств предприятия. |
| <p>ПК-24: способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Что включает анализ и обработка собранного фактического материала 2. Как проводится оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости 3. Какие методы исследований Вы применяли при проведении экспериментов |

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 8ТОП- 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 нового пищевого продукта

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: способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами |
| 2 | Составление литобзора. Разработка схемы экспериментальных исследований | 02.05.- 10.05 | интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности |
| 3 | Подбор методик для исследований. Подготовка к проведению исследований. | 11.05 – 15.05 | ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии |
| 4 | Проведение экспериментальных исследований | 16.05 – 18.05 | продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области |
| 5 | Определение сроков годности продукта | 19.05 – 25.05 | производства продуктов питания ПК-19: готовностью к использованию практических навыков в организации и |
| 6 | Оформление и защита отчета по практике | 26.05 -28.05 | управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов ПК-20: способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг ПК-22: способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований ПК-23: способностью самостоятельно |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p> <p>ПК-24: способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p> |
|--|--|--|---|

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)

МП