

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	Учебная практика
Тип	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

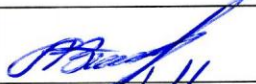
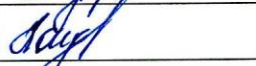
Код и наименование направления подготовки:

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль):

Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Доцент	С.И. Камаева	
Согласовал	Зав. кафедрой «ТБПиВ»	В.А. Вагнер	
	Декан (директор)	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	А.А. Беушев	
	Зам. начальника УО	Е.Е. Жеребятьева	
	Начальник УМУ	М.А. Кайгородова	

г. Барнаул

Содержание

1 Вид, тип, способ и форма проведения практики	3
2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	3
3 Место практики в структуре образовательной программы	3
4 Объем практики.....	4
5 Содержание практики	4
6 Формы отчетности по практике.....	5
7 Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	8
8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	8
9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	10
10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	10
Приложение А. Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по технологической практике.....	11
Приложение Б. Форма титульного листа отчета о практике	14
Приложение В. Форма бланка индивидуального задания	15
Приложение Г. Дневник производственной практики.....	16
Приложение Д. Основные надписи для документов	19

1 Вид, тип, способ и форма проведения практики

1.1 Вид практики: учебная.

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

1.3 Способы проведения практики: стационарная, выездная.

1.4 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 учебной практики обучающийся должен приобрести практические навыки, умения и сформировать следующие профессиональные (ПК) компетенции (таблица 1).

Таблица 1 – Компетенции, приобретаемые в результате прохождения учебной практики

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате прохождения практики студенты должны		
	знать	уметь	владеть
ПК-5: способность использовать в практической деятельности специальные 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, химии, биохимии, математики для понимания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	использовать в практической деятельности специализированные знания разделов физики, химии, биохимии, математики для понимания и регулирования физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для объяснения физических, химических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических 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	издания профессиональной периодической печати; сроки проведения тематических выставок; передовые предприятия отрасли	работать с публикациями в профессиональной периодике	методами работы с публикациями в профессиональной периодической печати
ПК-21: способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	рациональные способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	быстро выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях

3 Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы бакалавриата и относится к блоку Б2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

<i>Дисциплины, результаты, освоения которых необходимы для освоения практики</i>	<i>Дисциплины, которые опираются на компетенции (части компетенций), освоенные во время прохождения практики</i>
Математика	Биохимия
Физика	Безопасность жизнедеятельности
Основы общей и неорганической химии	Введение в технологию продуктов питания
Органическая химия	Биотехнологические основы переработки растительного сырья
Прикладная механика	Технология и оборудование переработки плодово-ягодного сырья
Биология	Процессы и аппараты пищевых производств
	Пищевая химия
	Общая и пищевая микробиология
	Основы биотехнологии
	Аналитический контроль пищевых продуктов
	Технология и оборудование переработки плодово-ягодного сырья
	Биотехнология переработки и консервирования плодови овощей
	Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств
	Микробиологические процессы в технологии пищевых производств
	Технологическое проектирование бродильных производств
	Проектирование предприятий винодельческой и пивной отрасли
	Биотехнология функциональных продуктов
	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Экологическая биотехнология
	Безотходные биотехнологии пищевых производств
	Дегустационный анализ пищевых продуктов

4 Объем практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. В соответствии с учебным планом подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (профиль – Биотехнология продуктов питания из растительного сырья) учебная практика проводится на первом курсе (2-й семестр) сразу же после окончания экзаменационной сессии. Продолжительность практики составляет 4 недели.

5 Содержание практики

Структура, содержание и трудоемкость основных этапов учебной практики приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Содержание и трудоемкость этапов учебной практики

Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике, их трудоемкость, в часах	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
Организационно-подготовительный этап	Организационное собрание. Ознакомление с целями, задачами и содержанием практики. Вводный инструктаж по безопасному поведению и технике безопасности обучающихся в период прохождения практики. Получение индивидуального задания и календарного графика (плана) на практику <i>4 часа</i>	Устный опрос
Основной этап практики	Выполнение индивидуального задания по практике в соответствии с утвержденной темой: ознакомление со структурой, производственной деятельностью предприятия (места прохождения практики), с технологией получения продуктов питания из растительного сырья, а также основными процессами, происходящими при производстве конкретного продукта; участие в разработке технологической части (или смежных частей) проекта с применением стандартных программных средств; участие в проведении научно-исследовательских экспериментов, касающихся выполнения учебных проектных работ. Сбор информационных материалов на месте прохождения практики, поиск, подбор научных, нормативных документов и иных материалов из различных источников и баз данных <i>176 часов</i>	Проверка письменного отчета, контрольный опрос
Заключительный этап (промежуточная аттестация по практике)	Обработка, систематизация и анализ полученной информации, представление данных, полученных в ходе практики, в требуемом формате. Подготовка, оформление и защита отчета по практике <i>36 часов</i> .	Зачет с оценкой

6 Формы отчетности по практике

Оценка по практике выставляется на основе результатов защиты студентами отчетов о практике. При защите 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 обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования и программы практики.

Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в Приложении А 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»).

Защита отчета о практике осуществляется, как правило, на последней неделе практики. Допускается защита отчета о практике в более поздние сроки, но не позднее последнего дня семестра, в котором заканчивается практика.

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).

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику повторно в свободное от учебы время.

Если студент не сдал отчёт о практике, в ведомости выставляется «неудовлетворительно». Кафедра принимает решение о возможности повторной сдачи отчета и её дате и сообщает о своём решении в деканат.

Для студентов, не выполнивших программу практики по неуважительной причине, её повторное прохождение осуществляется с разрешения проректора по учебной работе (по формам обучения). При наличии разрешения практика реализуется в свободное от учёбы время.

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

Требования к отчету по практике

Отчет по итогам практики должен отражать приобретенные студентом компетенции. К отчету по практике предъявляются следующие общие требования:

- полное освещение и анализ данных, собранных в период прохождения практики;
 - полное отражение всех разделов программы практики и результатов выполнения индивидуального задания;
 - логическая последовательность изложения материала;
 - наличие ссылок на источники информации (по мере упоминания источников в тексте отчета);
 - краткость и четкость формулировок, исключающие неоднозначность трактовки;
 - информационная выразительность, конкретность, убедительность;
 - достоверность, достаточность и обоснованность выводов.
- оформление результатов выполнения индивидуального задания в соответствии с общими требованиями к текстовым, графическим и программным документам.

Отчет по практике должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист (Приложение Б);
- индивидуальное задание и рабочий график проведения практики, оформленные согласно Приложению В;
- дневник практики (Приложение Г);
- содержание;
- введение;
- основная часть в соответствии с утвержденным заданием;
- заключение (выводы, в которых выделяется существенное, главное как результат исследовательской или производственной работы практиканта);
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости);
- характеристика (отзыв) руководителя практики от предприятия.

Раздел «Введение» должно содержать общие сведения о целях практики, актуальности решаемых задач, краткую характеристику базы практики.

Раздел «Основная часть» отчета составляет примерно 80 % его объема. В этом разделе дается описание и анализ выполненной работы с количественными и качественными характеристиками ее элементов. Приводятся необходимые расчеты, таблицы и иллюстрации.

В разделе «Заключение» даются краткие выводы по результатам работы, в том числе оценивается состояние и перспективы развития изученных на практике технологических процессов, отмечаются недостатки и конкретные пути их улучшения.

«Список использованных источников» включает перечень всех источников (учебников, монографий, статей, патентов, авторских свидетельств, авторефератов диссертаций и т.п.). Ссылки на используемые источники должны иметь сквозную нумерацию по всей пояснительной записке. Ссылки оформляются арабскими цифрами в квадратных скобках.

В Приложениях приводятся графический материал, аппаратурно-технологические схемы получения продукта, перечень оборудования в виде спецификации и др., а также таблицы большого формата, иллюстрации и др.

Правила оформления отчета

Объем отчета должен соответствовать 20-30 страницам печатного текста. Листы отчета брошюруются и сопровождаются титульным листом установленной формы согласно СТО АлтГТУ 12 570 – 2013 «Общие требования к текстовым, графическим и программным документам».

Текст отчета записки должен быть выполнен аккуратно литературным и технически грамотным языком на одной стороне листа белой плотной бумаги формата А4 с применением печатающих и графических устройств вывода ЭВМ (ГОСТ 2.004). При написании текста шрифт «Times New Roman», размер шрифта – 12 пунктов; при написании заголовков разделов и подразделов размер шрифта – 14 пунктов (полужирный); интервал между строками – «полуторный».

Текст отчета оформляют на листах в рамке: поле слева – 20 мм, справа, сверху и снизу – по 5 мм. Расстояние от рамки формы до границ текста в начале и в конце строк – не менее 3 мм. Расстояние от верхней или нижней строки текста до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10 мм. Абзацы в тексте начинаются отступом, равным 12,5 мм.

На листе отчета, следующем за заданием, календарным планом и дневником практики (первый лист содержания), выполняется основная надпись формы 2 по ГОСТ 2.104.

На последующих листах отчета оформляются основные надписи формы 1 (приложение Д). Допускается на последующих листах отчета упрощение надписи формы 2 (приложение Д).

Текст отчета должен быть разделен на разделы, подразделы, а в случае необходимости, – пункты и подпункты. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всей пояснительной записки, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с прописной буквы и с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделённых точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. «Введение», «Содержание», «Заключение», «Список использованных источников» не нумеруются. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Нумерация листов пояснительной записки должна быть сквозной в пределах всей записки. Первой страницей является титульный лист. На титульном листе номер страницы не проставляется. Номера страниц проставляются в основной надписи «Лист». В графе основной надписи «Листов» указывается количество страниц в пояснительной записке.

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснение символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова "где" без двоеточия после него.

Формулы, за исключением формул, помещаемых в приложении, должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые записывают в круглых скобках на уровне формулы справа, в конце строки. Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Все иллюстрации именуется рисунками и располагаются так, чтобы их удобно было рассматривать без поворота документа или с поворотом по часовой стрелке. Рисунки располагают на отдельных листах или непосредственно в тексте после первого упоминания.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер

иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделённых точкой, например, Рисунок 1.1.

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают по центру следующим образом: Рисунок 1 – Принципиальная технологическая схема

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей, без абзаца, через тире после номера таблицы.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте документа.

Каждое приложение следует размещать с новой страницы с указанием в центре верхней части страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ». Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы, полужирным шрифтом, отдельной строкой по центру без точки в конце. Приложения обозначают прописными буквами кириллического алфавита: А, Б, В, Г, Д и т.д. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность.

7 Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

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

1. Какие фундаментальные знания необходимы для изучения физико-химических, биохимических и биотехнологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья? (ПК-5)

2. Какие способы совершенствования технологических процессов в практической деятельности при производстве продуктов питания вы знаете? (ПК-5)

3. Какие издания профессиональной периодической печати нужно знать при внедрении новых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья? (ПК-9)

4. Нужно ли регулярно участвовать в тематических выставках, посещать передовые отрасли производства? (ПК-9)

5. Перечислите основные профессиональные периодические издания или публикации в профессиональной периодике, которые вы использовали при написании отчета по практике? (ПК-9)

6. Назовите рациональные способы защиты и порядок действия коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях (ПК-21)

7. Что входит в инструктаж по охране труда на предприятии? (ПК-21)

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основная литература

1. Бурова, Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие / Т. Е. Бурова. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 160 с. – ISBN 978-5-8114-3169-4. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/108329>.

2. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. – 816 с. – ISBN 978-5-98879-185-0. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/91632>.

3. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 416 с. – Режим доступа: по подписке – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57396>.

б) дополнительная литература

4. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 232 с. – ISBN 978-5-8114-3630-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/118619>.

5. Технология безалкогольных напитков: учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. – 3-е изд., испр. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 300 с. – ISBN 978-5-8114-3522-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/110910>.

6. Медведева, З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Новосибирский государственный аграрный университет. – Новосибирск: НГАУ, 2015. – 340 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436965>.

7. Кардашева, М. В. Технология отрасли. Технохимический контроль производства безалкогольных напитков, кваса и минеральных вод / М. В. Кардашева, Т. Н. Борисенко. — Кемерово: КемГУ, 2016. – 89 с. – ISBN 978-5-89289-927-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/99560>.

8. Магомедов, М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания: учебник / М. Г. Магомедов. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 560 с. – ISBN 978-5-8114-1849-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/67474>.

9. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 324 с. – ISBN 978-5-8114-2257-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/99117>.

10. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 496 с. – ISBN 978-5-8114-2497-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93587>.

в) ресурсы сети «Интернет»

11. <http://window.edu.ru> – информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

12. <http://elibrary.ru> – научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU».

13. <http://biblioclub.ru> – электронно-библиотечная система «Университетская библиотека on-line».

14. <https://e.lanbook.com> – электронно-библиотечная система «Лань».

15. <http://new.elib.altstu.ru/> – электронная библиотека АлтГТУ.



9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного прохождения практики и оформления отчета используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, мультимедийные технологии (ноутбуки, персональные компьютеры); образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет.

Во время прохождения практики и подготовки отчета происходит дистанционная форма консультаций, которая обеспечивается поисковыми системами Яндекс, Mail, Google, системами электронной почты; образовательные интернет-порталы.

Для проведения практики профессиональные базы данных и информационно-справочные системы не требуются.

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Материально-техническое оснащение практики определяется местом ее прохождения и поставленными руководителями конкретными задачами. Учебная практика может проводиться в производственных подразделениях предприятий или организаций, имеющих необходимую производственную базу. Практика также может проводиться на базе АлтГТУ.

Для прохождения учебной практики необходимо привлечение специалистов предприятия. На предприятиях должны быть бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности, для подготовки студентов к прохождению практики и оформлению отчёта по учебной практике.

Специальные помещения представляют 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 комплектуются специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

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 учебной 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-5: способность использовать в практической деятельности специальных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Начальный	письменный отчет; дифференцированный зачет	комплект контролирующих материалов
ПК-9: способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Начальный	письменный отчет; дифференцированный зачет	комплект контролирующих материалов
ПК-21: способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Начальный	письменный отчет; дифференцированный зачет	комплект 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 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

3.1 Перечень вопросов для промежуточной аттестации по учебной практике

1. Какие фундаментальные знания, в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья, полученные в ходе прохождения учебной практики, будут вам полезны? (ПК-5)
2. Какие специальные знания вам необходимо изучить для освоения биотехнологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья? (ПК-5)
3. В связи с профилем подготовки, какие знания вы должны применять для совершенствования технологических процессов при производстве продуктов питания? (ПК-5)
4. Какие физические процессы происходят при переработке (например, при сушке, измельчении) растительного сырья? (ПК-5)
5. Какие специализированные знания фундаментальных разделов физики вам пригодились при выполнении отчета по учебной практике? (ПК-5)
6. Какие специализированные знания фундаментальных разделов химии вам пригодились при выполнении отчета по учебной практике? (ПК-5)
7. Какие специализированные знания фундаментальных разделов математики вам пригодились при выполнении отчета по учебной практике? (ПК-5)
8. Какие профессиональные научные издания периодической печати у нас в стране и за рубежом вам известны? (ПК-9)
9. Нужно ли активно посещать тематические выставки, семинары, участвовать в работе конференций по технологии изготовления продуктов питания? (ПК-9)
10. Назовите современные передовые предприятия бродильных производств в стране и за рубежом? (ПК-9)
11. Какие научные издания вы использовали при написании отчета по учебной практике? (ПК-9)
12. Назовите передовые предприятия по переработке растительного сырья в Алтайском крае (ПК-9)
13. Нужно ли владеть принципами выбора рациональных способов защиты коллектива предприятия при чрезвычайных ситуациях? (ПК-21)
14. Каков порядок действия и способ защиты коллектива цеха при чрезвычайных обстоятельствах? (ПК-21)
15. Надо ли уметь быстро выбирать рациональные способы защиты коллектива лаборатории при чрезвычайных происшествиях? (ПК-21)
16. Для какой цели на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья существуют отделы по охране труда? (ПК-21)
17. Какие функции осуществляют отделы по охране труда на предприятии? (ПК-21)
18. Какие принципы рациональных способов защиты коллектива в чрезвычайных ситуациях вы знаете? (ПК-21)
19. Что входит в обязанности инженера по охране труда? (ПК-21)
20. Что входило в инструктаж по охране труда на предприятии, которое Вы посетили? (ПК-21)

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций определены локальными нормативными актами:

- Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования;
- Положение об оценочных материалах по образовательной программе высшего образования;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов;
- Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

Приложение Б

Форма титульного листа отчёта о практике

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

Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии
Кафедра «Технологии бродильных производств и виноделия»

Отчёт защищён с оценкой _____
«__» _____ 20__ г.
Руководитель _____
(подпись) (Ф.И.О)

ОТЧЁТ

по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе
первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

на _____
(название предприятия, организации, учреждения)

_____ УП 19.03.02.XX.000 ОТ _____
(обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

Руководитель практики
от предприятия _____
(должность, ученая степень) (инициалы, фамилия)

Руководитель практики
от вуза _____
(должность, ученая степень) (инициалы, фамилия)

Барнаул 20__ г.

Приложение В

Форма бланка индивидуального задания

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

Кафедра «Технология броидильных производств и виноделия»

Индивидуальное задание

на практику по получению первичных профессиональных умений и навыков,
в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

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

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики _____
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения практики:

№ п/п	Содержание раздела (этапа) практики	Сроки выполнения	Планируемые результаты практики
		1 неделя	Формирование компетенций:
		2 неделя	
		3 неделя	
		

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

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

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

Инструктаж по ОТ, ТБ, ПБ, ПВТР

Инструктаж обучающегося по ознакомлению с требованиями охраны труда,
техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего тру-
дового распорядка проведен «__» _____ 20__ г.

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

МП

Приложение Г

Дневник учебной практики



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

ДНЕВНИК

Барнаул 20__

Студент при прохождении учебной практики обязан:

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

Студент

Ф.И.О.

Группы

Института

Направляется на практику

наименование практики

Курс	Характер практики	Предприятие, учреждение, организация	Сроки практики

Руководитель практики
от кафедры

должность, Ф.И.О.

от предприятия

должность, Ф.И.О.

Лист актуализации программы практик

Программа практики пересмотрена, обсуждена
и одобрена для применения

в _____ - _____ учебном году
на заседании кафедры _____.

Протокол от «___» _____ 20__ г.

№ _____.

Зав. кафедрой _____

(И.О.Ф., подпись)

Согласовано

руководитель ООП

(И.О.Ф)

(подпись)

(дата)

Внесены следующие изменения и дополнения: _____

Программа практики пересмотрена, обсуждена
и одобрена для применения

в _____ - _____ учебном году
на заседании кафедры _____.

Протокол от «___» _____ 20__ г.

№ _____.

Зав. кафедрой _____

(И.О.Ф., подпись)

Согласовано

руководитель ООП

(И.О.Ф)

(подпись)

(дата)

Внесены следующие изменения и дополнения: _____

Программа практики пересмотрена, обсуждена
и одобрена для применения

в _____ - _____ учебном году
на заседании кафедры _____.

Протокол от «___» _____ 20__ г.

№ _____.

Зав. кафедрой _____

(И.О.Ф., подпись)

Согласовано

руководитель ООП

(И.О.Ф)

(подпись)

(дата)

Внесены следующие изменения и дополнения: _____

Программа практики пересмотрена, обсуждена
и одобрена для применения

в _____ - _____ учебном году
на заседании кафедры _____.

Протокол от «___» _____ 20__ г.

№ _____.

Зав. кафедрой _____

(И.О.Ф., подпись)

Согласовано

руководитель ООП

(И.О.Ф)

(подпись)

(дата)

Внесены следующие изменения и дополнения: _____