

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

## Рабочая программа практики

Вид	Производственная практика
Тип	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.02**

**Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль, специализация): **Инновационные технологии переработки растительного сырья**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	С.Б. Есин
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	Директор ИнБиоХим	Ю.С. Лазуткина
	руководитель ОПОП ВО	Л.А. Козубаева

г. Барнаул

## 1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Вид:** Производственная

**Тип:** Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

**Способ:** стационарная и (или) выездная

**Форма проведения:** путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом

**Форма реализации:** практическая подготовка

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Методики саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала	Находить пути саморазвития, видеть цели для самореализации и использования творческого потенциала	Навыками саморазвития, самореализации и использования творческого потенциала
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Терминологию и понятия применяемые в профессиональной деятельности на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Пользоваться специализированной профессиональной литературой на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Методикой перевода текстов и поиска информации на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	Знать типовые документы для учета количества и качества продукции	Пользоваться номенклатурной базой отраслевых документов	Методиками и правилами оформления основных отраслевых документов
ПК-10	способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования	Основные интернет ресурсы и базы содержащие научно-техническую информацию касательно переработки растительного сырья	Организовывать поиск, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации отрасли переработки растительного сырья	Методами поиска, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации отрасли переработки растительного сырья
ПК-15	готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров,	Основные правила составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и	Осуществлять составление и оформление научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и	Владеть основными методиками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов,

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	докладов и статей	статей	статей в соответствии с действующими нормами	обзоров, докладов и статей
ПК-20	готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	Методики управления процессом производств продуктов питания из растительного сырья	Применять современные отечественные и зарубежные методики управления процессом производств продуктов питания из растительного сырья	Практическими знаниями в управления процессом производств продуктов питания из растительного сырья
ПК-23	готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	Нормы и правила разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	Применять электро-вычислительную технику и современные программные продукты при разработке технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	Методами работы в современных системах автоматизированного проектирования, разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья

### 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

**Общий объем практики** – 11 з.е. (7 1/3 недель)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет с оценкой.

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

**Семестр:** 2

**Форма промежуточной аттестации:** Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1. Инструктаж по технике безопасности {беседа} (2ч.)	
2. Анализ типовых технологических схем предприятий по переработке растительного сырья. Предприятия по хранению	

растительного сырья. Предприятий по переработке растительного сырья в муку. Предприятий по переработке растительного сырья в крупу. {использование общественных ресурсов} (130ч.)[1,2,3]	
4.Анализ типовых технологических схем и оборудования складов бестарного хранения муки. Анализ основных технологических схем хлебозаводов. Анализ основных технологических схем кондитерских фабрик. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (130ч.)[1,2,3]	
5.Анализ типовых технологических схем предприятий по переработке растительного сырья. Макароны фабрики. Предприятия по выпуску пищевых концентратов. {использование общественных ресурсов} (124ч.)[1,2,3]	
6.Составление и оформление отчета по практике. {тренинг} (10ч.)[1,2,3]	

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные
-----	---

<b>системы</b>	
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **а) основная литература**

1. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. Вобликов. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-0971-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4133> (дата обращения: 02.03.2021).

### **б) дополнительная литература**

2. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания : учебник / С. Т. Антипов, С. А. Бредихин, В. Ю. Овсянников, В. А. Панфилов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-4201-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131008> (дата обращения: 01.03.2021).

### **в) ресурсы сети «Интернет»**

3. <http://usib.gosnadzor.ru/>

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

**Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.**

При организации практики АлтГТУ или профильные организации предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, указанные в задании на практику.

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

## **8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

Оценка по практике выставляется на основе защиты студентами отчетов по практике. При защите используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу

практики и представившие отчёт.

Сдача отчета по практике осуществляется на последней неделе практики.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачёт с оценкой.