

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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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	В.Г. Курцева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	И.о. директора ИнБиоХим руководитель ОПОП ВО	Ю.С. Лазуткина Л.А. Козубаева

г. Барнаул

1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид: Производственная

Тип: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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
ОПК-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	- требования к документообороту на предприятии по производству продуктов питания; - виды документации	работать с НТД, осуществлять документооборот на предприятии	навыками работы с технической и иной документацией пищевого предприятия
ПК-11	способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	методы лабораторного контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	обрабатывать результаты лабораторного контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов с применением ИИС	навыками разработки методик контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы
ПК-12	способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	- взаимосвязь рациона питания и здоровья населения; - алгоритмы разработки новых продуктов	научно обосновывать разработку новых продуктов питания с учетом конкретно поставленных научных и практических задач	навыками расчета сбалансированности состава новых продуктов питания
ПК-20	готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	- технологии и технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; - пути рационализации использования ресурсов	- управлять действующими технологическими процессами производства пищевых продуктов из растительного сырья; - выбирать аппаратно-технологические схемы выпуска продукции; - выявлять объекты	- методами управления технологическим процессом; - методиками корректировки технологических режимов производства продукции

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
			для улучшения технологии и качества продуктов питания из растительного сырья	
ПК-21	способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	структуру и организацию работы предприятий отрасли, основные этапы технико-экономического обоснования новых проектов	- определять цели и задачи проектов; - составлять технологические схемы и выполнять необходимые проектно-технологические расчеты	навыками проведения технико-экономического обоснования проектных решений, включая реконструкцию или модернизацию производства
ПК-22	готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	- современные направления развития техники и технологии отрасли; - структуру бизнес-планов и технико-экономических обоснований; - нормативные документы по порядку разработки, согласования и утверждения проектной документации	собирать исходные данные для разработки проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	- навыками анализа исходных данных, разработки бизнес-планов технико-экономического обоснования строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий
ПК-23	готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	порядок проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	навыками технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
ПК-24	способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные	- нормативные документы по порядку разработки, согласования и утверждения проектной документации; - средства	- составлять задания на разработку технического задания и задания на проектирование; - использовать средства автоматизации	- навыками формулирования технического задания и задания на проектирование; - навыками разработки и использования

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства	автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования)		средств автоматизации при проектировании и технологической подготовке производства

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общий объем практики – 15 з.е. (10 недель)

Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 3

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1.Подготовительный этап {беседа} (1ч.)[1,2,3]	Выдача задания на производственную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчёта по практике
2.Инструктаж по технике безопасности {беседа} (1ч.)	Инструктаж по технике безопасности
3.Основной этап {творческое задание} (537ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]	Выбор методов исследования, освоение методик исследования, информационных технологий в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере. Проведение теоретического и (или) экспериментального исследования в рамках поставленных задач (в том числе поиск новых материалов к литературному обзору, дополнение литературного обзора, уточнение задач исследования). Анализ и обработка экспериментальных данных, формулирование выводов и предложений по результатам исследования. Оформление отчёта по практике
4.Оформление и защита отчета по практике(1ч.)	Оформление и защита отчёта по практике

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 системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
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. (http://нэб.рф/)

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

а) основная литература

1. 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> . - Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, В.А. Панфилов, С.В. Шахов; под ред. академика РАН В.А.Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 448 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/121492>

3. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-1774-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93006>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензязева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензязева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156с. - ISBN 978-5-8114-4069-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130577>. - Режим до-ступа: для авториз. пользователей.

5. Романов, А.С. Дефекты хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Романов, Т.Г. Кичаева, А.С. Марков. - Электрон. дан. - Кемерово: Кем-ТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. - 52 с. - Режим

доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4680 - Загл. с экрана

б) дополнительная литература

6. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитер-ское. [Электронный ресурс] / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. - 432 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/76267> — Загл. с экрана.

7. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. дан. - Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2010. - 228 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4684 - Загл. с экрана

8. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. дан. - Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2010. - 209 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4685 - Загл. с экрана

9. Олейникова А. Я. Технология кондитерских изделий / А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. – СПб.: Региональная ассоциация поддержки профобразования, 2010. – 669 с. - в НТБ - 10 экз.

в) ресурсы сети «Интернет»

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

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 отчет.

Сдача отчета по практике осуществляется на последней неделе практики. Для преддипломной практики – не позднее дня, предшествующего началу государственной итоговой аттестации.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой.

