

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

Рабочая программа практики

| | |
|-----|---|
| Вид | Производственная практика |
| Тип | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа |

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья**

Форма обучения: **очная**

| Статус | Должность | И.О. Фамилия |
|------------|----------------------|----------------|
| Разработал | доцент | С.С. Кузьмина |
| Согласовал | Зав. кафедрой «ТХПЗ» | Е.Ю. Егорова |
| | Директор ИнБиоХим | Ю.С. Лазуткина |
| | руководитель ОПОП ВО | Е.Ю. Егорова |

г. Барнаул

1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид: Производственная

Тип: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

| Компетенция | Содержание компетенции | Индикатор | Содержание индикатора |
|-------------|--|-----------|--|
| УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК-4.2 | Выполняет перевод текстов с иностранного(-ых) на государственный язык и с государственного на иностранный(-ые) язык(и) |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | УК-5.2 | Взаимодействует с людьми с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | УК-6.2 | Формулирует цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей |
| УК-8 | Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | УК-8.3 | Способен применять приёмы оказания первой помощи пострадавшему |
| | | УК-8.4 | Определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации, террористического акта или военного конфликта |
| ПК-1 | Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка | ПК-1.2 | Способен проводить теххимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции |
| | | ПК-1.3 | Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствие с результатами лабораторных испытаний |
| ПК-2 | Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания | ПК-2.3 | Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции |
| ПК-3 | Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке | ПК-3.1 | Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания |

| Компетенция | Содержание компетенции | Индикатор | Содержание индикатора |
|-------------|---|-----------|--|
| | растительного сырья и производству продуктов питания | | |
| ПК-4 | Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания | ПК-4.1 | Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания |
| ПК-5 | Способен решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий | ПК-5.1 | Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами |

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 8

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

| Разделы (этапы) практики | Содержание этапа практики |
|--|---|
| 1. Инструктаж по технике безопасности {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.) | |
| 2. Ознакомительный этап {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (85ч.) [1,2,3,4,5,6,7,8] | <p>Виды работ: - изучение стандартов и технических регламентов, применяемых при производстве продуктов питания;</p> <p>- проведение мероприятий по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала;</p> <p>- анализ и подтверждение актуальности темы выпускной квалификационной работы, основанной на научно-технических разработках и литературе.</p> <p>- осуществление социального взаимодействия, планирование работ, выстраивание и реализация траектории саморазвития при решении поставленных стандартных задач профессиональной деятельности.</p> |
| 3. Технологический этап {использование общественных ресурсов} (299ч.) [1,2,3,4,5,6,7,8] | <p>Виды работ:</p> <p>- изучение требований к качеству и безопасности пищевых продуктов, условиям и срокам их хранения,</p> <p>- освоение и отработка стандартных и сертификационных методик по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>- определение показателей качества в соответствии с нормативной документацией, а также изучение</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>специфики процесса и режимов производства разрабатываемой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - установление оптимальных соотношений рецептурных компонентов при разработке новых видов изделий и при модификации уже существующих. - исследование способов повышения пищевой ценности и функциональной значимости продуктов в соответствии с заданием на преддипломную практику и ВКР. - установление потребительских предпочтений целевых групп населения при разработке новых видов продуктов. |
| 4. Оформление и защита отчета по практике {беседа} (10ч.) | . |

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. 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> (дата обращения: 27.05.2020).

2. Дедегкаев А.Т. Научно-практические основы проектирования новых продуктов питания : практикум / Дедегкаев А.Т., Меледина Т.В., Зипаев Д.В., Федоров А.В. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 45 с. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/105034.html> (дата обращения: 09.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) дополнительная литература

3. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян : учебное пособие / Пилипюк В.Л. — Москва : Вузовский учебник, 2010. — 437 с. — ISBN 978-5-9558-0119-3. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/751.html> (дата обращения: 09.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Апет Т.К. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 392 с. — ISBN 978-985-7253-23-4. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/125484.html> (дата обращения: 09.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Тарасенко С.С. Технология крупяного производства. Теоретические основы технологии крупы : учебное пособие для СПО / Тарасенко С.С., Владимиров Н.П.. — Саратов : Профобразование, 2020. — 149 с. — ISBN 978-5-4488-0565-3. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92183.html> (дата обращения: 09.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

в) ресурсы сети «Интернет»

6. <http://cyberleninka.ru/about> – Научная библиотека открытого доступа «КиберЛенинка»

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

8. <https://www.gost.ru/portal/gost> - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, 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. Для преддипломной практики – не позднее дня, предшествующего началу государственной итоговой аттестации. Формой промежуточной аттестации по практике является зачёт с оценкой.