

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

Рабочая программа практики

Вид	Производственная практика
Тип	Технологическая практика

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

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Биотехнология пищевых продуктов**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Н.К. Шелковская
Согласовал	Зав. кафедрой «ТБПВ»	Е.П. Каменская
	Директор ИнБиоХим	Ю.С. Лазуткина
	руководитель ОПОП ВО	Е.П. Каменская

г. Барнаул

1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид: Производственная

Тип: Технологическая практика

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-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.3	Представляет результаты собственной и/или командной деятельности
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2	Описывает технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.3	Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общий объем практики – 7 з.е. (4 2/3 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(2ч.)	
2. Теоретическая часть {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (80ч.) [1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17]	Поиск, изучение, анализ и систематизация информации из литературных источников, отраслевых периодических изданий, нормативно-технической документации
3. Практическая часть(130ч.) [1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17]	Сбор информации о производственном процессе на предприятии. Работа с документацией предприятия. Выполнение трудовых функций на выделенных рабочих местах под управлением руководителя практики от

	предприятия
4.Оформление и защита отчета по практике(40ч.)	

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	Единая база ГОСТов Российской Федерации (http://gostexpert.ru/)
3	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. Основы промышленной биотехнологии : учебное пособие / К. Б. Бияшев, Б. К. Бияшев, Ж. С. Киркимбаева, А. Ж. Макбуз. — Алматы : Нур-Принт, 2015. — 164 с. — ISBN 978-601-241-184-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67117.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Баланов, П. Е. Промышленное производство вина. Часть 1 : учебное пособие / П. Е. Баланов, И. В. Смотряева. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2016. — 90 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67593.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Баланов, П. Е. Промышленное производство вина. Часть 2 : учебное пособие / П. Е. Баланов, И. В. Смотряева. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2016. — 82 с. — ISBN

2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/68055.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Слесарчук, В. А. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / В. А. Слесарчук. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. — 372 с. — ISBN 978-985-503-457-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67669.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/67669>

5. Никифорова, Т. А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 118 с. — ISBN 978-5-7410-1576-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69944.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Хозиев, О. А. Технология пивоварения : учебное пособие / О. А. Хозиев, А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1224-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4127> (дата обращения: 02.03.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

7. Органолептика пищевых продуктов : учебное пособие / О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, И. А. Трубина [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. — 128 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76045.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Сучкова, Е. П. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии / Е. П. Сучкова. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 38 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/68075.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователе

9. Орловская, Т. В. Анализ пищевого растительного сырья : учебное пособие / Т. В. Орловская, И. А. Беляева, Т. В. Калашнова. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2015. — 141 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/62921.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

10. Александровский, С. А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств : учебное пособие / С. А. Александровский. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2012. — 132 с. — ISBN 978-5-7882-1359-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/62485.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

11. Киселева, С. И. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / С. И. Киселева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 48 с. — ISBN 978-5-7782-2251-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/44821.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

12. Спиричев, В. Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология / В. Б. Спиричев, Л. Н. Шатнюк, В. М. Позняковский ; под

редакцией В. Б. Спиричев. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 547 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/5715.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

13. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник / А. Н. Австриевских, В. М. Кантере, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 268 с. — ISBN 978-5-379-02011-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/65292.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

14. Киселева, Т. Ф. Технохимический контроль производства овощных консервов : лабораторный практикум / Т. Ф. Киселева, Ю. Ю. Миллер, Е. А. Вечтомова. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-818-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/61280.html> (дата обращения: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

15. 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: 26.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

16. Руднев, С. Д. Основы проектирования предприятий пищевой промышленности: : учебное пособие / С. Д. Руднев, В. И. Петров. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-89289-946-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99562> (дата обращения: 25.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

в) ресурсы сети «Интернет»

17. <http://foodprom.ru/> - Официальный сайт издательства "Пищевая промышленность"

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. Формой промежуточной аттестации по практике является зачёт с оценкой. 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; – индивидуальное задание и рабочий график проведения практики; – дневник практики; – 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» должен 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.