

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2023 20:33:42  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный  
университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП

*О.М. Попова*  
Попова О.М./

«18» 05. 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ

*О.М. Попова*  
Попова О.М./

«21» 05. 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики	Учебная
Наименование практики	Технологическая практика
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Общая трудоемкость практики, зет	3
Количество недель, отводимых на практику	2 недели
Форма итогового контроля	Зачет

Разработчик: доцент Буховец В.А.

*В.А. Буховец*  
подпись

Саратов 2021

## **Цель технологической практики**

Целью технологической практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, получение профессиональных умений и опыта самостоятельной профессиональной деятельности и формирование компетенций в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

### **2. Задачи технологической практики**

Задачами технологической практики являются:

- ознакомление с предприятием; с имеющимся на предприятии оборудованием для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; со стадиями технологического процесса; ассортиментом вырабатываемой продукции; контролем её качества;

- изучение основного и дополнительного сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, методов оценки качества данного сырья, режимов и способов его хранения;

- изучение технологических процессов производства хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, методов оценки качества готовых изделий, режимов и способов хранения;

- выработка навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;

- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- совершенствование навыков в технологии подготовки полуфабрикатов.

### **3. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» технологическая практика относится к вариативной части блока 2. Практики.

Практика технологическая является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для прохождения технологической практики необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: Общая технология отрасли, Безопасность жизнедеятельности, Пищевая микробиология, Экология.

Для качественного прохождения технологической практики обучающийся должен:

- знать: структуру складских помещений хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, технологические этапы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

требования производственной санитарии и техники безопасности на рабочих местах;

- уметь: применять в производственных условиях теоретические знания по приемке продукции у поставщиков, оцениванию качества сырья, его пригодность для хранения.

Практика технологическая является базовой для освоения дисциплин: Гидромеханические процессы в пищевой промышленности, Психология работы в малых группах, Технология макаронных изделий, Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также для прохождения организационно-управленческой, преддипломной и производственной практики: научно-исследовательская работа.

#### **4. Способы и формы проведения практики**

Форма проведения технологической практики – дискретная, непрерывная; способы проведения практики – стационарная или выездная.

#### **5. Место и время проведения практики**

Практика технологическая для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проводится во 2 семестре – 2 недели, всего 108 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 46 – 47 недели.

Место проведения технологической практики: кафедра «Технологии продуктов питания», базы профильных структурных подразделений университета.

Технологическая практика может проводиться на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного направления (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия).

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

Технологическая практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: способен оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем (ПК-8); Способен оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем (ПК-9).

В результате прохождения ознакомительной практики обучающийся должен приобрести следующие:

##### **умения:**

- применять специализированные знания, полученные в результате прохождения практики, в технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

**практические навыки:**

- работы на современном производственно-технологическом оборудовании;
- ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- работы с нормативно-технической документацией.

**7. Структура и содержание практики**

Общая трудоемкость учебной ознакомительной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов; продолжительность – 2 недели.

Таблица 1

**Объем учебной ознакомительной практики**

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	72,1				72,1				
<i>аудиторная работа:</i>	72				72				
лекции	х				х				
лабораторные	х				х				
практические	72				72				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1				
<i>контроль</i>	х				х				
Самостоятельная работа	35,9				35,9				
Форма итогового контроля	3				3				
Курсовой проект (работа)	х				х				

Таблица 2

**Этапы практики**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики, ч.	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<b>Подготовительный.</b> Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление плана прохождения практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения	6	Собеседование

2	<b>Практический.</b> Изучение организации работы складских помещений предприятий, обеспечение сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Знакомство с ассортиментом сырья и перечнем поставщиков. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды. Изучение технологических операций и работы на современном оборудовании. Изготовление полуфабрикатов; выполнение простых технологических операций.	54	Собеседование
3	<b>Аналитический.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка к собеседованию	36	Собеседование
4	<b>Заключительный.</b> Систематизация фактического материала, подготовка к собеседованию по прохождению практики.	12	Собеседование по результатам практики

\* в таблице представлены примерные этапы практики, которые могут быть изменены по предложению предприятия.

## 8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения технологической практики является зачет, формой отчетности – собеседование.

Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

### Аттестация по практике

Аттестация по практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, представителей практики от профильной организации (при наличии), заведующего кафедрой.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;

- наличие документации по практике, оформленной согласно требованиям.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

Аттестационной комиссии предоставляется:

1. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью и печатью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) (*Приложение 2 к методическим рекомендациям обучающегося по прохождению технологической практики*);

2. Совместный план прохождения практики (*Приложение 3 к методическим рекомендациям обучающегося по прохождению технологической практики*);

3. Отзыв - характеристика, подписанный непосредственным руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета. В отзыве –

характеристике указывается уровень освоения профессиональных компетенций, предусмотренных основной профессиональной образовательной программой в период прохождения практики. По результатам промежуточной аттестации руководителями от университета и профильной организации совместно принимается решение об аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета / организации (*Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающегося по прохождению технологической практики*);

4. Аттестационный лист (*Приложение 5 к методическим рекомендациям обучающегося по прохождению технологической практики*);

5. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации копию справки о закреплении руководителя на профильном предприятии.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие промежуточную аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ в соответствии с локальным нормативным актом университета.

## **8. Фонд оценочных средств по практике**

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе по учебной ознакомительной практике.

### **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93006>. — Загл. с экрана.

2. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492>.

б) дополнительная литература

1. Технологии пищевых производств [Текст] / Нечаев, А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др.; под ред. Нечаева, А.П. – М.: КолосС, 2005. – 768 с, ISBN - 5-10-003813-6.

2. Цыганова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства [Текст]/ Цыганова, Т.Б. Учеб. Пособие для сред. проф. образования. – М.: - Проф. Обр. Из-дат. 2002. – 432 с, ISBN - 5-94231-006-8.

3. Степычева, Н.В. Введение в технологию продуктов питания: Учеб. пособ./ГОУВПО Иван. гос. хим-технол. ун-т. Иваново, 2006 80с, ISBN - 5-9616-0145-5.

4. Назаров, Н. И., Гинзбург, А. С., Гребенюк, С. М., Маршалкин, Г. А., Мачихин, Ю. А., Нечаев, А. П. и др. Общая технология пищевых производств/ Под ред. Н. И. Назарова. – М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. – 360 с, ISBN – 5-10-003813-6.

5. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства – СПб.:ГИОРД, 2006-312с, ISBN - 5-901065-95-6.

6. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. / Олейникова, А.Я., Аксенова, Л.М., Магомедов, Г.О. – СПб. Изд-во «РАПП», 2010. – 672 с, ISBN – 978-5-91541-008-3.

7. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий: справочник/ Пашук З.Н., Апет Т.К., Апет И.И. - СПб. ГИОРД, 2009. -400с, ISBN – 978-5-98879-065-5.

8. Кузнецова, Людмила Семеновна. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 8-е изд., доп. - М.: Издательский центр " Академия ", 2014. - 400 с. - ISBN 978-5-4468-0786-4;

9. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: методические указания к лабораторным работам студентов 3 курса дневной формы обучения направления подготовки 100800.62 "Товароведение" / ФГБОУ ВПО СГАУ; сост. О. А. Юшечкина. - Саратов: Буква, 2014. - 60 с.;

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"

2. Электронно-библиотечная система Znanium.com

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks

4. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)

5. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ

г) периодические издания: Аграрный научный журнал, Кондитерское и хлебопекарное производство, Масложировая промышленность, Молочная промышленность, Переработка молока, Мясные технологии, Сыроделие и маслоделие, Пиво и напитки, Пищевая технология.

д) базы данных и поисковые системы необходимые для прохождения практики:

• Yandex;

• Google.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы	Microsoft Office (Microsoft Access,	обучающая

	дисциплины	Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	
2	Все разделы дисциплины	Windows (7, 10)	обучающая
3	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32	обучающая

## **11 Материально-техническое обеспечение учебной ознакомительной практики**

Материально-техническое обеспечение ознакомительной практики обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Для подготовки к зачёту и собеседования по ознакомительной практике используется специализированная аудитория, оснащенная компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и аудиовизуальной техникой для презентаций.

## **12 Методические указания по организации и проведению практики** **Организация практики**

Поиск места прохождения практики осуществляется как университетом, так и самостоятельно обучающимся (в последнем случае по согласованию с руководителем структурного подразделения, реализующим соответствующую основную профессиональную образовательную программу).

Практика технологическая обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Основанием для направления обучающегося в другой регион РФ для прохождения практики является ходатайство от профильного предприятия, находящегося за пределами Саратовской области, согласованное с руководителем структурного подразделения, реализующего соответствующую основную профессиональную образовательную программу, а также заключенный двусторонний договор на проведение практики обучающегося.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует



направленности основной профессиональной образовательной программы.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют задания, предусмотренные программой практики и индивидуальное задание, разработанное руководителем практики;
- соблюдают правила внутреннего распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики от университета/предприятия (при наличии).

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» и заключенные университетом коллективные и индивидуальные договоры с профильными предприятиями, организациями на проведение практики обучающихся.

В случае проведения практики на базе профильных структурных подразделений университета служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» согласуется с руководителем профильного структурного подразделения.

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики.

Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики.

### **Руководство практикой**

Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания».

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания», организующей проведение практики (далее – руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от профильной организации и университета закрепляется протоколом заседания кафедры «Технологии продуктов

питания» на основании выписки из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий план (график) проведения практики;
- выдает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий на практике;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка.

Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
« 18 » мая 2021 г. (протокол №9)