

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2025 10:23:37
Уникальный программный ключ:
528682d78e67e56b33171e1ba2172f735a13



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
/Попова О.М./
«27» 08 2019 г

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПиб
/Лукьяненко А.В./
«27» 08 2019 г

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики	ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ 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	Очная (заочная)
Общая трудоемкость практики, зет	6
Количество недель, отводимых на практику	4 недели
Форма итогового контроля	Зачет

Разработчик(и): доцент, к.т.н. Вольф Е.Ю.

доцент, к.т.н. Буховец В.А.

(подпись)

(подпись)

Саратов 2019

1. Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Целью 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Задачами практики являются:

- актуализация теоретических знаний в реальных условиях производств
- ознакомление с предприятием; с имеющимся на предприятии оборудованием для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; со стадиями технологического процесса; ассортиментом вырабатываемой продукции; контролем её качества;
- формирование умений и приобретение навыков производства качественной продукции на основе современных технологий;
- формирование умений и приобретение навыков эффективной переработки продукции растениеводства в готовую продукцию;
- приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания рабочего производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- 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.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) относится к вариативной части Блока 2. Практики.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся

Для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Основы менеджмента, Психология личности,

Пищевая микробиология, Тепло- и холодильная техника, Электротехника и электроника, Экономика.

Для качественного прохождения производственной практики обучающийся должен:

- знать: принципы ведения и управления технологическими процессами на предприятии; эксплуатации механизированных и автоматизированных технологических потоков;

- уметь: анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия, регулировать технологические процессы, составлять нормативную документацию и технологический план производства.

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) является базовой для освоения дисциплин: Технология макаронных изделий, Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерского и макаронного производств, Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий, Стандартизация и сертификация хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий, Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий, Организация производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий, а также для прохождения преддипломной практики.

4. Способы и формы проведения практики

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

5. Место и время проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проводится в 4-м семестре – 2 недели, всего 108 ч., не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 46 – 47 недели и в 6-м семестре – 2 недели, всего 108 ч., не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 46 – 47 недели.

Место проведения практики: базы профильных структурных подразделений университета, ведущие предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного направления (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия).

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций: Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1), способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3), Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4), Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих

при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5), способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6), способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7), Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8), Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК- 9), способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК10), готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК11), способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК18), способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК20), способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК22).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие:

умения:

- применять на практике знания по технологии производства продуктов из растительного сырья;
- составлять производственную документацию, вести отчетность по работе производства;
- проводить оценку качества сырья и готовой продукции;
- оценивать риски в области качества и безопасности продукции;

практические навыки:

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

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часа; продолжительность – 4 недели.

Таблица 1

	Объем производственной практики								
	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	6				3		3		
<i>аудиторная работа:</i>	4				2		2		
лекции	х				х		х		
лабораторные	х				х		х		
практические	4				2		2		
<i>промежуточная аттестация</i>	2				1		1		
<i>контроль</i>	х				х		х		

Самостоятельная работа	210				105		105		
Форма итогового контроля	3				3		3		
Курсовой проект (работа)	x				x		x		

Таблица 2*

Этапы проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики, ч (по каждому семестру)	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<p>Подготовительный. 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 практики. Знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики, с санитарными требованиями. Составление рабочего плана (графика) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.</p>	6	Отчёт
2	<p>Производственный. 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. Выполнение технологических операций различной сложности, работа на современном технологическом оборудовании.</p>	54	Отчет

3	Аналитический. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	36	Отчет
4	Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	12	Защита отчета, по результатам производственной практики

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

8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики является зачет, формой отчетности – отчет.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и график прохождения практики прикладываются к отчету) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать профильной организации. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

Правила оформления отчета

Отчет оформляется в соответствии с методическими рекомендациями обучающемуся по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) (*Приложение 1*).

Аттестация по производственной практике

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

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- наличие отчетной документации по практике, оформленной согласно требованиям.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

Одновременно с отчетом сдается 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 производственной практики. По результатам промежуточной аттестации руководителями от университета и представителями профильной организации совместно принимается решение об аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью.

К защите отчета по практике обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Отчет заверенный подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации;

2. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета подписью согласия руководителя от профильной организации и печатью организации (*Приложение 2 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)*);

3. План прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации и печатью организации (*Приложение 3 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)*);

4. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета / организации (*Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)*);

5. Аттестационный лист (*Приложение 5 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)*);

6. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации копию справки о закреплении руководителя на профильном предприятии (*Приложения 6,7 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)*);.

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 *практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практике)*.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 199 с. — Серия: Бакалавр. Прикладной курс <http://static.my-shop.ru/product/pdf/251/2501432.pdf>

2. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учебное пособие для студентов по направлению подготовки "Продукты питания из растительного сырья" / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова. - СПб: ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4.

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.;

10. Технология хлебобулочных и кондитерских изделий длительного хранения: метод. указания к лабораторным занятиям для студентов 4 курса по направлению подготовки 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" профиль подготовки "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / ФГБОУ ВПО СГАУ; сост. А. В. Бороздина. - Саратов: Техно-Декор, 2014. - 98 с.;

в) ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет» Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

□ Электронная библиотека СГАУ – <http://library.sgau.ru>

□ Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru>

□ Российский агропромышленный сервер - <http://www.agroserver.ru/>

Нормативно-технические документы - <http://www.kigan.ru/>

г) периодические издания: Аграрный научный журнал, Кондитерское и хлебопекарное производство, Пищевая технология, журнал Питание и общество. Электронные версии номеров, архив pressa.ru/izdanie/18901

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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Материально-техническое обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) 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 защите отчёта по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) 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 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) 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»
« » 08 2017 года (протокол №1).*