

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 21.04.2023 20:34:24

Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e568b07f09e1ba872f735a12



# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП

*Попова О.М./*

«18» 05. 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПиб

*Попова О.М./*

«21» 05. 2021 г.

## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	<b>Производственная практика</b>
Наименование практики	<b>преддипломная практика</b>
Направление подготовки	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>
Общая трудоемкость практики, зет	<b>6</b>
Количество недель, отводимых на практику	<b>2 недели</b>
Форма итогового контроля	<b>Зачет</b>

**Разработчик(и):** *доцент Буховец В.А.*

*Буховец В.А.*  
\_\_\_\_\_ подпись

**Саратов 2021**

## **1. Цель преддипломной практики**

Целью практики является закрепление опыта и навыков организационного, технического и административного управления производством, приобретение опыта в конкретной инженерной или исследовательской деятельности, сбор фактических материалов для обоснования темы и показателей выпускной квалификационной работы.

### **Задачи преддипломной практики**

Задачами преддипломной практики являются:

- Приобретение навыков анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия;
- формирование умений и приобретение навыков регулировать технологические процессы на основе современных технологий;
- формирование умений и приобретение навыков эффективного производства хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции;
- приобретение навыков научно-исследовательской работы, направленной на совершенствование производства хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции, оценки качества сырья и готовой продукции;
- приобретение навыков составления нормативной документации и технологического плана производства;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

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

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

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

Для прохождения преддипломной практики необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий, Технологическое оборудование

хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств, Технология макаронных изделий.

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.

Преддипломная практика является базовой для подготовки и защиты ВКР.

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

Форма проведения производственной практики – непрерывная; способы проведения практики – стационарная или выездная.

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

Преддипломная практика для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проводится в 8-м семестре – 4 недели, всего 216 ч., не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 34 – 38 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**

Преддипломная практика направлена на формирование у обучающихся следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: способен проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций (ПК-2),

ПК-2.1. Проводит измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных

способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-5),

способностью использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств (ПК-12),

способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-13),

способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-14),

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие:

**умения:**

- применять на практике знания по производству хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции;
- 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 преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов; продолжительность – 4 недели.

**Таблица 1**

### Объем преддипломной практики

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	4								4
<i>аудиторная работа:</i>	4								4
лекции	x								x
лабораторные	x								x
практические	2								2
<i>промежуточная аттестация</i>	2								2
<i>контроль</i>	x								x
Самостоятельная работа	212								212
Форма итогового контроля	3								3
Курсовой проект (работа)	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	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<p><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 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><b>Производственный.</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. Выполнение технологических операций различной сложности, работа на современном технологическом оборудовании.</p>	102	Отчет
3	<p><b>Аналитический.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.</p>	42	Отчет
4	<p><b>Заключительный.</b> Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.</p>	18	Защита отчета

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

## **8. Формы отчетности по преддипломной практике**

Итоговой формой аттестации прохождения преддипломной 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 преддипломной практики (*Приложение 2*).

### **Аттестация по преддипломной 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 преддипломной 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 преддипломной практики*);

4. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета / организации (*Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению преддипломной практики*);

5. Аттестационный лист (*Приложение 5 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению преддипломной практики*);

6. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации копию справки о закреплении руководителя на профильном предприятии (*Приложение 6,7 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению преддипломной 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 преддипломной практике.

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

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Тертычная Т.Н., Манжесов В.И., Мажулина И.В., Калашникова С.В., Максимов И.В. Расчет и проектирование хлебопекарных предприятий: учебное пособие.- Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2016.-132 с.

б) дополнительная литература

1. Стабровская, О.И.Проектирование хлебопекарных предприятий:Учебное пособие/ Стабровская, О.И. Романов, А.С. Марков, А.С.//-СПб.:Троицкий мост, 2011.-224 с – ISBN 978-5-904406-22-6.

2. Олейникова, А.Я., Проектирование кондитерских предприятий / Олейникова, А.Я., Магамедов, Г.О. // Учебник.-2-е изд., расшир. И доп.-СПб.:ГИОРД,2005.-416 с-ISBN 5-901065-69-7.
3. Вандакурова, Н.И. Технологическое проектирование макаронных предприятий : учебное пособие. - / Н.И. Вандакурова//; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2005. - 88 с.- ISBN 5-94231-006-8.
4. Медведев, Г.М. Технология макаронных изделий./ Медведев Г.М.//-СПб.: ГИОРД, 2006.-312 с.- ISBN 5-901065-95-6.
5. Рецептуры мучных изделий(3-е изд.). -М.: ДеЛи принт, 2002.-192 с.- ISBN 5-94343-037-7.
6. Драгилев, А.И. Производство мучных кондитерских изделий/ А.И. Драгилев// – М.: Де Ли принт, 2000.- 448 с - ISBN 5-93314-008-2.
7. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/Н.Г.Бутейкис, А.А. Жукова//.-4-е изд., стер. - М.:Издательский центр «Академия», 2006.-304с.- ISBN 5-7695-2864-8.
8. Пащенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий)/ Пащенко, Л.П., Санина, Т.В. Столярова, Л.И. и др.//- М.: КолосС, 2007.-215 с.- ISBN 978-5-9532-0591-7.
9. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий /Кузнецова, Л.С., Сиданова, М.Ю.// – М.: Изд-во «Академия», 2008. – 320 с.- ISBN 5-294-00009-1.
- 10.Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры / Корячкина, С.Я.// – Орел: «Труд», 2006. – 480 с.- ISBN 5-89436-066-8.
10. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий /Кузнецова, Л.С.// – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 480 с.- ISBN 978-5-7695-6086-6.
11. ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. М.: Госстандарт России, 1995.
12. Федеральный Закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ Технический регламент «О безопасности зданий и сооружений»
13. Федеральный Закон от 22.07.2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
14. СНиП 31-06-2009 Строительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения
15. СНиП 31-03-2001 Строительные нормы и правила. Производственные здания
16. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.03.1996 № 90 «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах к допускам к профессии».



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

## 11 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Материально-техническое обеспечение преддипломной 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 защите отчёта по производственной 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).

Преддипломная 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»  
«18» мая 2021 г. (протокол №9)