Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 12.10.2026 17:00:44
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Заведующий кафедрой ТПП	Директор института биотехнологии
_____ /Рысмухамбетова Г.Е./	_____ /Коник Н.В./
«17» декабря 2024 г.	«17» декабря 2024 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	**Учебная**
Наименование практики	**Ознакомительная**
Направление подготовки	**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**
Профиль подготовки	**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
Квалификация (степень) выпускника	**бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**очная**
Общая трудоемкость практики, зет	**3**
Количество недель, отводимых на практику	**2 недели**
Форма итогового контроля	**зачет**

Разработчик: профессор Садыгова М.К. _____

Саратов 2024

1.Цель учебной ознакомительной практики

Целью учебной ознакомительной практики является формирование практических навыков и закрепление теоретических знаний, обучающихся по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

2. Задачи учебной ознакомительной практики

Задачами учебной ознакомительной 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;

- 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» учебная ознакомительная практика относится к вариативной части блока 2. Практики.

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

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

Для качественного прохождения ознакомительной практики обучающийся должен:

- знать: структуру складских помещений хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, 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 учебная ознакомительная 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 технологической, организационно-управленческой, преддипломной и производственной практики: научно-исследовательская работа.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения учебной ознакомительной практики - дискретная, непрерывная; способы проведения практики - стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Практика учебной ознакомительная 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 учебной ознакомительной практики: кафедра «Технологии продуктов питания», базы профильных структурных подразделений университета.

Учебная ознакомительная 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

Учебная ознакомительная практика направлена на формирование у обучающихся 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); Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-6).

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						
аудиторная работа:	72		72						
лекции	х		х						
лабораторные	х		х						
практические	72		72						
промежуточная аттестация	0,1		0,1						
контроль	х		х						
Самостоятельная работа	35,9		35,9						
Форма итогового контроля	З		З						
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	**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	6	Собеседование

2	**Практический.** 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	**Аналитический.** Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка к собеседованию	36	Собеседование
4	**Заключительный.** 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 учебной ознакомительной 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 учебной ознакомительной практики);*

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

4. Аттестационный лист *(Приложение 5 к методическим рекомендациям обучающегося по прохождению учебной ознакомительной 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 университета)

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:ZZe.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 978-5-81143906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https:ZZe.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. Издат. 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 - 59616-0145-5.

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) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: http://www.vavilovsar.ru/ ;
- Электронная библиотека Вавиловского университета - https://www.vavilovsar.ru/biblioteka
- НЕБ - http://elibrary.ru
- База данных «Агропром зарубежом» http:/polpred.com
- http://ru.wikipedia.org/wiki/
- База данных ФИПС - https://www1.fips.ru /

г) периодические издания

1.Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» - режим доступа http://www.foodprom.ru

2.Журнал «Хлебопродукты» - режим доступа: http://www.foodprom.ru

3.Журнал «Вестник КрасГАУ» - режим доступа: http://www.kgau.ru/vestnik

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1.Научная библиотека университета https://www.vavilovsar.ru/biblioteka

Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в

фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

2.Электронная библиотечная система «Лань» https://e.lanbook.com

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

3.ЭБС IPR SMART http://iprbookshop.ru

ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин – учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4.ЭБС Znanium https://znanium.ru

Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изданий, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями отдельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

5.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все разделы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение* **«Р7-Офис»** Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «Р7-Офис» Лицензиат - ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для	Вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **Kaspersky Endpoint Security** (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат - ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1128/2023/КСП-107 от 11.12.2023 г. Срок действия договора: 01.01.2024- 31.12.2024	Вспомогательная

3	Все разделы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **Адаптация и сопровождение экземпляров си стем КонсультантПлюс:** Справочная Правовая Система КонсультантПлюс Исполнитель: ООО «Принцип», г. Саратов Договор адаптации и сопровождения экземпляров систем КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС № 24-123/223-056 от 01.02.2024 г.	Вспомогательная

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 п 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 учебная ознакомительная 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»
«17 » декабря 2024 г. (протокол №6/1)