

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент научно-технологической политике и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

---

СОГЛАСОВАНО: Институт  
Директор института Величко Н.А.



УТВЕРЖДАЮ: Ректор Н.И. Пыжикова

" 30 " июня 2016 г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**«ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ»**

ФГОС ВО

Направление подготовки: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий


Курс 1 / 2

Семестры 2 / 4


Форма обучения **очная / заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2016

Составитель: Кох Д.А., канд.техн.наук., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)  
 «24» 06 2016 г.

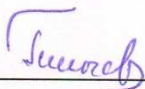
Рецензент: Гуркаева Г.Г. начальник производственно-технологической  
службы ПАО «Красноярский хлеб»  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «27» 06 2016 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол  
№ 14 от «24» июня 2016 г.

Зав. кафедрой Типсина Н.Н., д.т.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «24» 06 2016 г.

## Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 10 «28» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии

Демина О.В., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

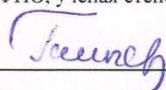


«28» 06 2016 г.

Заведующая выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю «*Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*»

Типсина Н.Н., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



«24» 06 2016 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Аннотация	5
1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	5
2. Место практики в структуре ОПОП	6
3. Формы, место и время проведения практики	7
4. Структура и содержание практики	10
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	11
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	11
6.1 Основная литература	11
6.2 Дополнительная литература	12
6.3 Программное обеспечение	13
6.4 Карта обеспеченности литературой	14
7. Материально-техническое обеспечение практики	17
8. Протокол изменения РПД	18

## Аннотация

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»). Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-11) выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость освоения практики составляет **3** зачетных единиц, **108** часов.

### ***1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения***

Данная программа разработана для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков студентов бакалавров после 2 (4) семестра обучения.

Цель данной практики - получение общего представления о предприятии, организации, учреждении; о месте и роли будущего специалиста в структуре объекта практики. Закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения. Овладеть производственными навыками и прогрессивными методами труда.

В задачи практики по получению первичных профессиональных умений и навыков входит:

- общее ознакомление с предприятием, его структурой и функциями, внешними и внутренними связями;
- ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции;
- знакомство с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;
- знакомство с основными технологическими процессами, связанными с получением готового продукта;

- ознакомление с оборудованием для производства изделий на действующих предприятиях;
- знакомство с условиями хранения и реализации готовой продукции.

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**Знать:**

- структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий,
- сырье и материалы, используемое при изготовлении пищевой продукции;
- условия хранения и реализации готовой продукции.

**Уметь:**

- использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП.

**Владеть:**

- правилами личной гигиены работников пищевых предприятий;
- основными правилами техники безопасности и охраны труда.

## ***2. Место учебной практики в структуре ОПОП***

Практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно производственно-технологическая и проводится после 2 (4) семестра. Содержание программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Введение в профиль направления», «История пищевой и перерабатывающей промышленности», «Основы общей и неорганической химии», «Компьютерные технологии».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при изучении следующих дисциплин: «Введение в технологию продуктов питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств» «Методы исследования свойств растительного сырья», а также в профессиональной деятельности.

### ***3. Формы, место и время проведения практики***

Практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями.

Способы проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики в зависимости от поставленной цели могут быть учебные лаборатории вуза или промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и предприятиями, организациями (независимо от их организационно-правовых форм), а также ходатайствами с предприятий которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика может осуществляться в лабораториях института пищевых производств, во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры ТХК и МП студенты обучаются способам формования булочных и мучных кондитерских изделий, проводят лабораторные выпечки.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен прибыть к месту сбора к началу практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с графиком учебного процесса подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности на пищевых предприятиях.

Кроме того на организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка (для имеющих), программа);
- режима и распределения на рабочие места;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;
- ведения дневника;
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. Который решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением программы практики. За месяц до проведения практики ее руководитель осуществляет распределение студентов по местам ее прохождения.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам с предприятиями и ходатайству предприятия (организации).

Основанием для приема студентов на практику являются договора (ходатайства) с предприятиями о проведении практик и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия.

Студенты университета могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях студенты могут



зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- активно участвовать в трудовой и общественной жизни коллектива предприятия, присутствовать на «планерках» и производственных совещаниях, показывать образец дисциплинированности, организованности и ответственного отношения к прохождению практики;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также приложить получить характеристику с оценкой работы.

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;
- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике. Он организует экскурсии студентов по цехам (отделениям) консультирует по программе практики, предоставляет материалы для написания отчета, знакомит студента с местом его возможной будущей работы и коллективом подразделения, разъясняет должностные права и обязанности.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

#### **4. Структура и содержание практики**

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится после 2 (4) семестра в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

<b>№ п/п</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Самостоятельная работа студента</b>	<b>Трудоемкость, час</b>	<b>Недели</b>
1	Ознакомительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	25	0,5
2	Технологический	Изучение структуры управления, требованиями предъявляемым к должностям и профессиям на конкретном предприятии. Изучение структуры предприятия, состав и назначения помещений. Изучение сырья и материалов используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Ведение дневника.	58	1
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	25	0,5
<b>Итого</b>			<b>108</b>	<b>2</b>

## **5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций**

**Промежуточный контроль** знаний, умений и навыков по практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В первой декаде 3 (5) семестра студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и дневник с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

### **Требования к отчету по практики**

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист отчета;

Содержание;

Введение;

1. История возникновения предприятия;

2 Структура управления предприятием;

3 Ассортимент выпускаемой продукции;

4 Описание блок схемы производства одного из выпускаемого ассортимента изделия;

Заключение;

Библиографический список.

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

### **6.1 Основная литература**

1. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 – Охрана труда / В. М. Калинина. - М. : Академия, 2010. – 316 с.

2. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М, Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий. – Спб.: РАПП, 2010. – 672 с.

3. Типсина Н.Н, Варфоломеева Т.Ф. Методические указания к ознакомительной практике. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-20 с.

4. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Сквозная программа практики. – Красноярск.: КрасГАУ, 2010-60 с.

5. Типсина, Н. Н., Селезнева Г.К. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (специализация хлебопекарное и макаронное производство). - Красноярск: КрасГАУ, 2013. - 161 с.

## ***6.2 Дополнительная литература***

1. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. - Спб.: ГИОРД, 2003-480с.

2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - Спб.: Профессия, 2002.

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.

4. Драгилев А.И. Производство конфет и ириса. - М. : Московские учебники, 2003. - 368 с

5. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. - М.: Колос, 1999.

6. Калачев М. В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. - М. - ДеЛи принт, 2009 (Вологда). - 334 с

7. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве. -М.: Колос, 2003.

8. Лурье И.С., Шаров А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. М.: Колос, 2001.

9. Маршалкин Г. А. Производство кондитерских изделий. - М.: Колос, 1994.

10. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия. - Спб.: Профессия, 2005. - 806 с

11. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий. - Спб. : ГИОРД, 2005. - 456 с

12. Пащенко Л.П. Жаркова И. М. Технология хлебопекарных изделий. М.: Колос, 2006.-384.

13. Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В. Технология хлеба. - Спб.:ГИОРД, 2005.

14. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Шмелев А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. - Ростов на Дону: Март», 2001.

### ***6.3 Программное обеспечение***

1. Microsoft Office 2007
2. Statistica
3. Acrobat Reader
4. CorelDRAW

Таблица 2

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»Дисциплина Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
<b>Основная</b>										
Практика	Методические указания к ознакомительной практике	Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф.	Красноярск.: КрасГАУ	2010	+			+	25	25
Практика	Сквозная программа практики	Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф.	Красноярск.: КрасГАУ	2010	+	+	+	+	25	2/25
Практика	Технология кондитерских изделий	Олейникова А.Я., Аксенова Л.М., Магомедов Г.О	Спб.: РАПП	2010	+			+	1	-
Практика	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности	Калинина, В.М.	М. : Академия,	2010	+			+	3	3
<b>Дополнительная</b>										
Практика	Основы кондитерского производства	Драгилев А.И., Маршалкин Г.А	М. : Колос	1999	+			+	50	84
Практика	Основы кондитерского производства	Драгилев А.И., Маршалкин Г.А	М. : Колос	2005	+			+	3	3

Практика	Практикум по технологии кондитерских изделий	Олейникова А.Я.	СПб. : ГИОРД	2005	+		+		10	10
Практика	Производство конфет и ириса	Драгилев А.И.	М. : Московские учебники	2003	+		+		20	21
Практика	Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия	Минифай Б.У.	СПб. : Профессия	2005	+		+		5	5
Практика	Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия	Минифай Б.У.	СПб. : Профессия	2008	+		+		25	33
Практика	Производство сдобных хлебобулочных изделий.	Андреев А.Н.	Спб.: ГНОРД	2003	+		+		12	12
Практика	Технология хлебопекарного производства	Ауэрман Л.Я.	Спб.: Профессия	2002	+		+		15	18
Практика	Технология хлебопекарного производства	Ауэрман Л.Я.	Спб.: Профессия	2003	+		+		25	37
Практика	Технология хлебопекарного производства	Ауэрман Л.Я.	Спб.: Профессия	2005	+		+		3	3
Практика	Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий	Калачев М.В.	М. - ДеЛи принт (Вологда).	2009	+		+		25	30
Практика	Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве	Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П.	М.: Колос	2003	+		+		20	21

Практика	Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве.	Лурье И.С., Шаров А.И.	М.: Колос	2001	+		+		20	20
Практика	Технология хлебобулочных изделий	Пашенко Л.П. Жаркова И. М..	М.: Колос	2006	+		+		5	5
Практика	Технология хлеба	Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В.	СПб.:ГИОРД	2005	+		+		20	24
Практика	Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств	Бурашников, Ю.М.	СПб.: ГИОРД	2007	+		+		10	10

1 Зав. библиотекой Жур Председатель МК Доб Зав. кафедрой Ткачев  
института



## 7. Материально-техническое обеспечение практики

Специализированные аудитории, оснащены спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

Приложение А

Пример оформления титульного листа по практике

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Красноярский государственный аграрный университет»  
Институт Пищевых производств

Кафедра технологии хлебопекарного,  
кондитерского и макаронного производств

отчет по учебной практике  
**ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ**  
**И НАВЫКОВ**  
на предприятии \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Руководитель \_\_\_\_\_

Красноярск 201\_г.

## 8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

---

(подпись)



ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

660061, г. Красноярск, ул. Калинина, 51  
тел. (391) 221-44-63, факс (391) 221-99-60

## РЕЦЕНЗИЯ

### на программу учебной практики «ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ»

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»). Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции формируемые в результате освоения дисциплины.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

В ОПОП определено место практики, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Начальник производственно-технологической  
службы ПАО «Красноярский хлеб»



Гуркаева Г.Г.