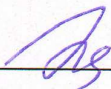





Составитель: Кох Д.А., канд.техн.наук., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «24» 06 2016 г.

Рецензент: Гуркаева Г.Г. начальник производственно-технологической службы ПАО «Красноярский хлеб»

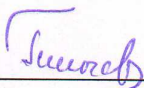
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «24» 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.

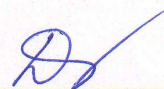
## Лист согласования рабочей программы

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)

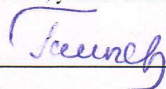


«28» 06 2016 г.

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	18
8.	Протокол изменения РПД	19

## Аннотация

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

Преддипломная практика нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-15) выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных со сбором данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для выпускной квалификационной работы.

Программой преддипломной 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 разработано для проведения преддипломной практики студентов после 8 (9) семестра обучения.

Цель практики преддипломной практики является сбор и подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

Для достижения цели студенты должны:

- изучить оборудование, аппаратуру, машины, контрольно-измерительные приборы и инструменты;
- изучить механизацию и автоматизацию производственных процессов;
- собрать материал, необходимый для выполнения ВКР.

Основная задача преддипломной практики собрать материал, необходимый для выполнения выпускной квалификационной работы.

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

- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15).

## **В результате прохождения практики студент должен:**

### ***Знать:***

- нормативную документацию на продукты питания из растительного сырья;
- методы сбора, обработки и систематизации технической и технологической информации др.;
- основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

### ***Уметь***

- применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин;
- применять знания в управлении и улучшении технологическими процессами;
- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.;

### ***Владеть***

- способами улучшения технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья;
- навыками применения результатов обработки экспериментальных данных для оптимизации технологического процесса;
- навыками улучшения качества продуктов питания из растительного сырья;
- навыками написания научно-технического текста.

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

Преддипломная практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно экспериментально-исследовательская деятельность.

Преддипломная практика проводится после 8 (9) семестра 2 недели - 108 часов.

Содержание программы преддипломной практики опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Проектирование предприятий отрасли», «Технологическое оборудование предприятий отрасли», «Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», «Технология мучных кондитерских изделий» «Технохимический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях»,

«Технохимический контроль и учет кондитерских и макаронных предприятиях», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении преддипломной практики, используются для написания выпускной квалификационной работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

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

Преддипломная практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из завершающих 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. Практика в организациях осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

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

Перед началом преддипломной практики студент должен согласовать тему выпускной квалификационной работы.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса подготовки студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Перед этим на собрании студентов преподаватель кафедры Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения преддипломной практики и технике безопасности на пищевых предприятиях.

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 преддипломной практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. Этот руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики. За месяц до проведения преддипломной практики ее руководитель осуществляет распределение студентов по местам ее прохождения. Каждому студенту руководитель определяет объекты практики, устанавливает связь с руководством предприятий, согласовывает условия и тематику индивидуальных занятий.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями.

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

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы преддипломной практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить преддипломную 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;



- 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 получить характеристику.

В течение 2-х дней после окончания практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

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.

Руководитель преддипломной практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от университета он может корректировать тему индивидуального задания на практику.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- выдать тему индивидуального задания (с изложением рекомендаций по его выполнению);
- 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 преддипломной практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность. Форма и вид отчетности студентов о прохождении практики определяется выпускающей кафедрой с учетом требований ФГОС.

#### 4. Структура и содержание практики

Преддипломная практика проводится в 8 (9) семестре, в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Таблица 1

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, час	Недели
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.	5	0,1
2	Производственный	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Изучение законодательных актов, регулирующих деятельность организации. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы. Изучение системы управления предприятием, организационной структуры предприятия и функций отдельных подразделений. Состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие. Положения о подразделениях. Управление кадрами. Информация о кадровом составе организации: квалификационная структура, численность. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы (ВКР). Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой ВКР в конкретных структурных подразделениях. Содержание должностных инструкций для работников разных уровней. Ведение дневника.	78	1,4
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**

**Промежуточный контроль** знаний, умений и навыков по преддипломной практике дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В течение 2-х дней после окончания практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и характеристику с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

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

Отчет по преддипломной практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1 Общая характеристика предприятия

2 Структура управления предприятием

3 Основные технологические схемы производства

4 Технологическая служба предприятия

4.1 Штат и структура технологической службы

4.2 Порядок планирования технологического процесса

4.3 Производственный контроль на предприятии

4.4 Стандартизация на предприятии

4.5 Сертификация продукции

4.6 Мероприятия по улучшению качества изделий

6 Индивидуальное задание

Библиографический список

Заключение

Приложения

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

### **6.1 Основная литература**

1. Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М. Технологическое оборудование кондитерского производства. – Спб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.
2. 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.
3. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М, Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий. – Спб.: РАПП, 2010. – 672 с.
4. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Сквозная программа практики. – Красноярск.: КрасГАУ, 2010-60 с.
5. Типсина Н.Н. , Селезнева Г.К. Практикум по проектированию

- хлебопекарного предприятия. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-191с.
6. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Кох Д.А. Технологический расчет по хлебопекарному производству. – Красноярск.: КрасГАУ, 2012-48.
  7. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Селезнева Г.К. Технологические регламенты для производства хлеба и булочных изделий. Красноярск.: КрасГАУ, 2012-222 с.
  8. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К. Номенклатура и условные обозначения. Оборудование хлебопекарного производства. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-62.
  9. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К., Горностаева Л.И. Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных производств - Красноярск.: КрасГАУ, 2011-172.
  10. 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.: ГНОРД, 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. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. – 234 с.
5. Драгилев А.И. Производство конфет и ириса. - М. : Московские учебники, 2003. - 368 с
6. Драчев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское. - М.: Академик 2004-432с.
7. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства. - Воронеж: Воронеж, гос. технолог, академия, 1999.
8. Калачев М. В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. - М. - ДеЛи принт, 2009 (Вологда). - 334 с

9. Ковэн, Стэнли. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. - СПб. : Профессия, 2008. - 238 с
10. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве. -М.: Колос, 2003.
11. Лурье И.С., Шаров А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. М.: Колос, 2001.
12. Маршалкин Г. А. Производство кондитерских изделий. - М.: Колос, 1994.
13. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.
14. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия. - СПб.: Профессия, 2005. - 806 с
15. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 456 с
16. Пащенко Л.П. Жаркова И. М. Технология хлебопекарных изделий. М.: Колос, 2006.-384.
17. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум технологии хлебопекарных производств. Спб.: ГНОРД, 2005-260с.
18. Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В. Технология хлеба. - СПб.:ГИОРД, 2005.
19. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности. - СПб. : Профессия, 2005. - 304 с
20. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС.-2007.-696с.
21. Типсина Н.Н., Полякова Т.В. Технология кондитерского производства: лабораторный практикум для студентов 5-го курса. - Красноярск: КрасГАУ, 2006.
22. Типсина Н.Н., Полякова Т.В., Струпан Е.А. Технология кондитерского производства: лабораторный практикум для студентов 4-го курса. - Красноярск: КрасГАУ, 2006.
23. Цугленок Н.В., Типсина Н.Н. Дипломное проектирование предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств. - Красноярск.: КрасГАУ, 2005-460с
24. 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 Преддипломная практикаКоличество 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	Технологическое оборудование кондитерского производства	Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М.	Спб.: Троицкий мост	2011	+		+		14	14
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	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Типсина, Н. Н., Селезнева Г.К.	Красноярск: КрасГАУ	2013	+	+			25	80
Практика	Технологический расчет по хлебопекарному производству.	Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Кох Д.А.	Красноярск: КрасГАУ	2012	+			+	25	25

Практика	Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных производств	Типсина Н.Н., Селезнева Г.К., Горностаева Л.И.	Красноярск: КрасГАУ	2011	+	+		+	25	65
Практика	Номенклатура и условные обозначения. Оборудование хлебопекарного производства.	Типсина Н.Н., Селезнева Г.К.	Красноярск: КрасГАУ	2010	+	+		+	25	2/25
Практика	Технологические регламенты для производства хлеба и булочных изделий.	Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Селезнева Г.К.	Красноярск: КрасГАУ	2012	+			+	25	25
Практика	Основы кондитерского производства	Драгилев А.И.	М. : Колос	1999	+		+		50	84
Практика	Основы кондитерского производства	Драгилев А.И.	М. : Колос	2005	+		+		3	3
Практика	Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности	Сарафанова Л.А.	СПб. : Профессия	2005	+		+		4	4
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	Разработка новых видов кондитерских изделий по критерию качества	Попова О.Г.	ДеЛи принт	2009	+		+		20	23
Практика	Производство сдобных хлебобулочных изделий.	Андреев А.Н.	СПб.: ГНОРД	2003	+		+		12	12
Практика	Технология хлебопекарного производства	Ауэрман Л.Я.	СПб.: Профессия	2002	+		+		18	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	Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское	Драгилев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е..	М.: Академик	2004	+		+		9	9
Практика	Технология кондитерского производства	Зубченко А.В.	Воронеж: Воронеж, гос. технолог, академия,	2002	+		+		25	49
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 хлебопекарных изделий	Пашенко Л.П. Жаркова И. М..	М.: Колос	2006	+		+		5	5
Практика	Лабораторный практикум технологии хлебопекарных производств	Пучкова Л.И.	. Спб.: ГНОРД	2004	+		+		15	15
Практика	Технология хлеба	Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В.	СПб.:ГИОРД	2004	+		+		24	24
Практика	Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств	Бурашников, Ю.М.	СПб.: ГИОРД	2007	+		+		10	10
Практика	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	М.: Академия	2007	+		+		10	10

1 Зав. библиотекой Жур Председатель МК Доб Зав. кафедрой Трунев  
института  
каф

## **7. Материально-техническое обеспечение практики**

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны организации (предприятия) – базы прохождения практики, рабочие места, оборудованные компьютером с выходом в интернет, копировально-множительной техники

На кафедре имеется специализированная аудитория (2-09 кабинет курсового и дипломного проектирования), оснащена 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 производственной практике**  
**ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**  
на предприятии \_\_\_\_\_

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

Красноярск 201\_г.

## 8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)



**Красноярский  
Хлеб**

ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

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

## РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики

### «ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»

Преддипломная практика 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 особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для выпускной квалификационной работы.

Определено место практики в ОПОП, 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.