

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 пищевых производств Величко Н.А.
"30" июня 2016 г.



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 бродильных производств и виноделие

Курс 1

Семестры 2

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2016

Составители: Кох Ж.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

ЖСАД « 30 » 08 2016 г.

Рецензент: _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

_____ « ____ » _____ 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

№ 1 « 5 » 09 2016 г.

Зав. кафедрой Невзоров В.Н., д.с.-х.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 « 5 » 09 2016 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 1 « 5 » 09 2016 г.

Председатель методической комиссии

Демина О.В., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



« 5 » 09 2016 г.

Заведующая выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю «*Технология бродильных производств и виноделия*»

Невзоров В.Н., д.с.-х.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



« 5 » 09 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	14
6.4 Карта обеспеченности литературой	15
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 бродильных производств и виноделие»). Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТООБ и ПП.

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 **1,5** зачетных единиц, **54** часа.

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

Данная программа разработана для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков студентов после 2 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 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 ТОб и ПП.

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 «Технология, оборудование бродильных и пищевых 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 Технология, оборудование бродильных и пищевых 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 семестра в течение 1 недели. Общая трудоемкость составляет 1,5 зачетные единицы, 54 часа. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

№ 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.	13,5	0,25
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.	27	0,5
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	13,5	0,25
Итого			54	1

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 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. Иванченко О. Б. Санитария и гигиена на пивоваренном производстве :учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 270500 (260204) "Технология бродильных производств и виноделия" и по направлению подготовки 552400 (260100) "Технология продуктов питания" / О. Б. Иванченко, Т. В. Меледина. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 195, [1] с.

2. Меледина Т. В. Качество пива [Текст] : стабильность вкуса и аромата, коллоидная стойкость, дегустация / Т. В. Меледина, А. Т. Дедегкаев, Д. В. Афонин. - СПб. : Профессия, 2011. - 218 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Андреев, Г. И. Основы научной работы и оформление результатов научной деятельности [Текст]: учебное пособие для подготовки аспирантов и соискателей различных ученых степеней / Г. И. Андреев, С. А. Смирнов, В. А. Тихомиров. - М. : Финансы и статистика, 2004. - 268, с.
2. 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.
3. 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.
4. Кузнецов, И. Н. Научное исследование [Текст]: Методика проведения и оформление / И. Н. Кузнецов. - М. : Дашков и К, 2004. - 427, с.
5. Тихомиров В. Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств [Текст]: учебник для студентов средних специальных учебных заведений по специальности 2704 "Технология бродильных производств и виноделие" / В. Г. Тихомиров. - М.: КолосС, 2007. - 460, [1] с.
6. Кретов И.Т. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий бродильной промышленности [учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия малых предприятий"] / И. Т. Кретов, С. Т. Антипов, С. В. Шахов. - М. : КолосС, 2004. - 390, [1] с.
7. Домарецкий В. А. Технология солода и пива [Текст]: учебник для студентов вузов, которые учатся по специальности "Технология бродильных производств и виноделия" / В. А. Домарецкий. - Киев: ИНКОС, 2004. - 430 с.
8. Шуманн Г. Безалкогольные напитки [Текст] : сырье, технологии, нормативы / Г. Шуманн ; пер. с нем. под общ. ред.: А. В. Орещенко и Л. Н. Беневоленской. - СПб. : Профессия, 2004. - 278 с.
9. Басалаева Г. С. Технология производства пива и безалкогольных напитков [Электронный ресурс] / Г. С. Басалаева, О. А. Колмакова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [б. и.], 2006- Ч. 1 : Оценка качества сырья и свежепросоженного солода для пивоваренного производства. - 2006. - 55 с.

10. Волков, О. И. Экономика предприятия [Текст] : курс лекций / О. И. Волков, В. К. Скляренко. - М.: Инфра-М, 2002. - 280 с.
11. Гавриленков, А. М. Производственная безопасность пищевых предприятий [Текст] : [справочник] / А. М. Гавриленков, С. С. Зарцына, С. Б. Зуева. - Москва : ДеЛи принт, 2007. - 174 с.
12. Гордеев, А. В. Экономика предприятия пищевой промышленности [Текст]: учебник / А. В. Гордеев [и др.]. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Агроконсалт, 2003. – 614 с.
13. Емельянов, В.М. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях [Текст]: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] / В. М. Емельянов, В. Н. Коханов, П. А. Некрасов ; [под ред. В. В. Тарасова]; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - [3-е изд., доп. и испр.]. - М. : Академический проект: Трикста, 2005. - 478 с.
14. 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.
15. Кантора, Е. Л. Экономика предприятия [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] / под общ. ред. Е. Л. Кантора. - СПб. : Питер, 2002. - 351 с.
16. Карушева, Н.В. Технохимический контроль кондитерского производства / Н.В. Карушева, И.С. Лурье. – М.: ВО Агропромиздат, 1990. – 160 с.
17. Кукин, П.П. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] / П. П. Кукин [и др.]. - 4-е изд., перераб. - М. : Высшая школа, 2007. - 334 с.
18. Магомедов, Д. М. Экономика отраслей пищевых производств [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности" / Д. М. Магомедов, А. В. Заздравных. - М. : Дашков и К°, 2005. - 279 с.
19. Мазурин, Е. П. Гражданская оборона [Текст] : учебное пособие для вузов / Е. П. Мазурин, Р. И. Айзман ; М-во образования и науки Рос. Федерации, ГОУ ВПО "Новосиб. гос. техн. ун-т", ГОУ ВПОМ "Моск. пед. гос. ун-т". - Новосибирск ; М. : АРТА, 2011. – 261 с.
20. Петров, С. В. Опасности техногенного характера и защита от них [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / С. В. Петров, И. В. Омельченко, В. А. Макашев; М-во образования и науки РФ, ГОУ ВПО "Новосиб. гос. пед. ун-т", ГОУ ВПО "Моск. пед. гос. ун-т". - Новосибирск : АРТА, 2011. - 318 с.

21. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации / Л.А. Сарафанова. – СПб: ГИОРД, 2001. – 176 с.
22. Сергеев, В. С. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях [Text] : учебное пособие / В. С. Сергеев. - 4-е изд. - М. : Академический проект, 2004. - 432 с.
23. Щуко, Л.П. Справочник по охране труда в Российской Федерации [Текст] / Щуко, Л.П. - 3-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Герда, 2003. - 656 с.
24. Прыкина, Л. В. Экономический анализ предприятия [Текст]: учебник / Л. В. Прыкина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2003. - 407 с.
25. Переверзев, М. П. Организация производства на промышленных предприятиях [Текст] : учебное пособие / М. П. Переверзев, С. И. Логвинов, С. С. Логвинов. - М. : Инфра-М, 2009. - 330 с.
26. Сергеев, И. В. Экономика предприятия [Текст] / И. В. Сергеев. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М. : Финансы и статистика, 2003. - 304 с.
27. Зайцев, Н. Л. Экономика промышленного предприятия [Text] : практикум / Н. Л. Зайцев. - 3-е изд. - М. : Инфра-М, 2004. - 224 с.
28. Чуев, И. Н. Экономика предприятия [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Н. Чуев, Л. Н. Чуева. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2010. - 414 с.

6.3 Программное обеспечение

1. Microsoft Office 2007
2. Statistica
3. Acrobat Professional Russian 8.0 AcademicEdition Band R 1-999
4. CorelDRAW Graphics Suite X4 Education License ML (1-60)




Таблица 2

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙКафедра ТОБ и ПП Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»Дисциплина Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Количество студентов 15

Общая трудоемкость дисциплины: 54 часа.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Практика	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Невзоров В.Н., Кох Ж.А., Кох Д.А.	КрасГАУ	2015	+		+	+	20	
Практика	Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств	Бурашников, Ю.М.	СПб.: ГИОРД	2007	+		+			

Практика	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	М.: Академия	2007	+		+		3	3
Практика	Машины и аппараты пищевых производств	Под ред. В.А. Панфилова	М.: Высшая школа	2001	+		+			
Практика	Техника пищевых производств малых предприятий	Под ред. В.А. Панфилова	М.-КолосС	2007	+		+			

Зав. библиотекой  Председатель МК  Зав. кафедрой 
 института

Самя

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 технология, оборудование
бродильных и пищевых 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)