

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**«ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

ФГОС ВО

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология бродильных производств и виноделие

Курс 4

Семестры 8

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2016

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

Ж.А.К. « 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	7
3.	Формы, место и время проведения практики	8
4.	Структура и содержание практики	12
5.	Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	13
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	13
	6.1 Основная литература	13
	6.2 Дополнительная литература	14
	6.3 Программное обеспечение	14
	6.4 Карта обеспеченности литературой	15
7.	Материально-техническое обеспечение практики приложение	17
8.	Протокол изменения РПД	18

## Аннотация

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профилю подготовки Технология бродильных производств и виноделие). Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТОб и ПП.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-13, ПК-14) выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для подготовки к написанию выпускной квалификационной работы.

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

Общая трудоемкость освоения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет **3** зачетных единиц, **108** часов.

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

Данная программа разработано для проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентов бакалавров после 8 семестра обучения.

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - поэтапное углубление и закрепление в условиях пищевых предприятий знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин и при прохождении программы технологической практики, знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий; приобретение практических навыков по направлению подготовки – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на пищевых предприятиях.

Основная задача практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и главное ее назначение в том, чтобы

дать возможность студенту почувствовать себя участником процесса организации производства пищевой продукции, решать те же задачи, которые возложены на обслуживающий и производственный персонал, и нести ответственность за выполняемую работу. В этот период студент знакомится с работой основных цехов пищевых предприятий, вспомогательными службами, собирает материал для выполнения в дальнейшем курсовых проектов, курсовых работ, выпускной квалификационной работы, получает профессиональные навыки работы на пищевых предприятиях.

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

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14).

**В результате прохождения практики студент должен:**

**Знать:**

- структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий;
- основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека;
- основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов;
- основы технологий производства сырья.

**Уметь:**

- использовать современные методы комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции бродильных производств, позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции;
- проводить теоретические и экспериментальные исследования; - находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов и аппаратов пищевых производств;

- выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса;
- 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.
- методами оценки свойств пищевого сырья растительного происхождения на основе использования фундаментальных знаний в области химии, биотехнологии, микробиологии;

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится после 8 семестра 2 недели - 108 часов.

Содержание программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Пищевая химия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Общая технология отрасли», «Химия отрасли» «Технология виноделия», «Безопасность жизнедеятельности».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, используются при изучении следующих дисциплин: «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Проектирование предприятий отрасли», «Технологическое оборудование предприятий отрасли», «Сырье и ингредиенты производства крепкоалкогольных напитков»,

«Технохимический контроль и учет производства спирта и ликерных изделий» «Технохимический контроль и учет производства пива и безалкогольных напитков», «Производство плодово-ягодных вин и натуральных соков», при выполнении курсовых проектов и работ, выпускной квалификационной работы, а также в дальнейшей 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. 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.

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 «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств», проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств»;

- ведение дневника;

- требований к отчету и его защите.

Общее руководство практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 (организациями).

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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 получить характеристику.

В первой декаде 9 семестра 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. 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 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в 8 семестре в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Таблица 1. Содержание практики

№ 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.	27	0,5
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). Распределение производственного персонала по цехам. Изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Оснащение цехов, производственных помещений основным и вспомогательным оборудованием. Работа практикантов на рабочих местах в цехах и в производственной технологической лаборатории предприятия; освоение методов контроля качества сырья и готовой продукции, методов производственного контроля и регулирования хода технологического процесса. Ведение дневника.	54	1
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	27	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 практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В первой декаде 9 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

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 и сертификация на предприятии

4.5 Мероприятия по улучшению качества изделий

5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии

6 Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия

6.1 Электроснабжение

6.2 Теплоснабжение

6.3 Водоснабжение и вентиляция

6.4 Холодоснабжение

6.5 Вентиляция и кондиционирование

6.6 Топливоснабжение

7. Индивидуальное задание

Библиографический список

Заключение

Приложения

## **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. 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.

2. 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.

3. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.

## ***6.3 Программное обеспечение***

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




Таблица 2

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**Кафедра ТОБ и ПП Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»Дисциплина Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельностиКоличество 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	Технология виноделия	Ж. А. Плынская	Красноярск : КрасГАУ	2011	+	+	+	+	30	110
Практика	Качество пива	Т. В. Меледина, А. Т. Дедегкаев, Д. В. Афонин	СПб. : Профессия	2011	+	-	+	-	10	3
Практика	Санитария и гигиена на пивоваренном производстве	О. Б. Иванченко, Т. В. Меледина	СПб. : ГИОРД	2011	+	-	+	-	10	3
<b>Дополнительная</b>										
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	Технологическое оборудование винодельческого производства	Ц. Р. Зайчик	М. : КолосС	2005	+	-	+	-	10	2
Практика	Основы виноделия	В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	М. : ДеЛи принт	2004	+	-	+	-	10	7

Практика	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	М.: Академия	2007	+		+		3	3
Практика	Технология и техника виноделия	К. А. Ковалевский, Н. И. Ксенжук, Г. Ф. Слезко	Киев : ИНКОС	2004	+	-	+	-	10	7
Практика	Основы виноделия	В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надькта	М. : ДеЛи принт	2004	+	+	+	+	10	7
Практика	Книга о водке и виноделии	Г. М. Карагодин	Челябинск: УралLTD	2000	+	-	+	-	10	3

Зав. библиотекой  Председатель МК  Зав. кафедрой   
 института

*Самой*



## **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**  
**ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
на предприятии \_\_\_\_\_

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

Красноярск 201\_г.

## 8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)