

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**

**«ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»**

ФГОС ВО

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология бродильных производств и виноделие

Курс **5**

Семестры **9**

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2016

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

ЖСА « 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	13
	6.4 Карта обеспеченности литературой	14
7.	Материально-техническое обеспечение практики	16
8.	Протокол изменения РПД	17

## 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 бродильных производств и виноделие). Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТОб и ПП.

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 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 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», «Технология пивоварения и безалкогольного производства», «Технология спиртового производства и ликерных изделий» «Технохимический контроль и учет производства спирта

и ликерных изделий», «Технохимический контроль и учет производства пива и безалкогольных напитков», «Современные технологии пивоварения и производства безалкогольных напитков», «Производство плодово-ягодных вин и натуральных соков».

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 Технология, оборудование бродильных и пищевых 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 Технология, оборудование бродильных и пищевых производств;
- ведение 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 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. 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.

2. 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 с.

## **6.2 Дополнительная литература**

1. Елизарова, Л. Г. Экспертиза качества виноградных вин [Текст] : методическое руководство : МР-004-01 / Независимая эксперт. компания "Мосэкспертиза" ; авт. - сост. Л. Г. Елизарова ; под общ. ред. П. А. Красовского. - 2-е изд., испр. - М. : Московская высшая школа экспертизы, 2001. - 49 с.
2. Багриновский, Г. Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков [Текст] : свыше 3500 названий : история спиртных напитков от глубокой древности до наших дней / Г. Ю. Багриновский. - М.: Астрель, 2003. – 1342 с.
3. Государственный контроль качества винодельческой промышленности [Текст]: справочник технического комитета по стандартизации : сборник подготовлен специалистами секретариата ТК 91 "Пивобезалкогольная и винодельческая продукция". - М. : Издательство стандартов, 2003. - 871 с.
4. Германова Л. М. Экспертиза качества пива [Текст] : методическое руководство МВШЭ: МР-017-2003 / Независимая эксперт. компания "Мосэкспертиза" ; авт.-сост. Л. М. Германова ; под. общ. ред. П. А. Красовского. - М. : Московская высшая школа экспертизы, 2003. - 118 с.
5. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / И. П. Чепурной.– М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2002. – 404 с.
6. Косминский Г. И. Технология солода, пива и безалкогольных напитков. Лабораторный практикум по технохимическому контролю производства [Текст] : учебное пособие / Г. И. Косминский. - Мн. : Дизайн ПРО, 2001. - 352 с.
7. Иванов, Ю. Г. Мир вина / Ю. Г. Иванов. – Смоленск: Русич, 1998. – 640 с.
8. Пономарев, В. Ф. Основы виноделия [Текст] : учебник для студентов средних специальных учебных заведений по специальности 3102 "Агрономия" / В. Ф. Пономарев ; ред.: А. В. Белоусова, Е. В. Мухортова. - М. : Мир, 2003. - 175 с.
9. Косюра, В. Т. Основы виноделия [Text] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 311200 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 440 с.
10. Карагодин, Г. М. Книга о водке и виноделии [Текст] / Г. М. Карагодин. - Челябинск : УралLTD, 2000. - 468 с.
11. Косюра. В. Т. Основы виноделия [Text] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 311200 "Технология

производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 440 с.

12. Зайчик, Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческого производства [Текст] : учебник для студентов средних специальных учебных заведений по специальностям 2704 "Технология бродильных производств и виноделие" и 1701 "Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования предприятий пищевых производств" / Ц. Р. Зайчик. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2005. - 343 с.

13. Ковалевский, К. А. Технология и техника виноделия [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / К. А. Ковалевский, Н. И. Ксенжук, Г. Ф. Слезко. - Киев : ИНКОС, 2004. - 559 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 Преддипломная практика 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	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	Химия вина	Н. А. Величко, О. Г. Емельянова	Красноярск: КрасГАУ	2009	+	+	+	+	80	110
Практика	Виноград от А до Я	П. С. Попов	Ростов н/Д : Феникс	2007	+	-	+	-	5	1
Практика	Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин	Т. Ю. Дуборасова	М. : Дашков и К°	2007	+	-	+	-	5	1
Практика	Контроль качества продукции физико-химическими методами: вино и виноматериалы	Л. И. Кутуева	М. : ДеЛи принт	2005	+	-	-	+	5	13

Практика	Основы виноделия	В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	М. : ДеЛи принт	2004	+	+	+	-	10	7
Практика	Основы виноделия	В. Ф. Пономарев; ред.: А. В. Белоусова, Е. В. Мухортова	М. : Мир	2003	+	-	+	-	10	4
Практика	Экспертиза качества пива	Л. М. Германова	М. : Московская высшая школа экспертизы	2003	+	-	+	-	10	13
Практика	Государственный контроль качества винодельческой промышленности	сборник подготовлен специалистами секретариата ТК 91 "Пивобезалкогольная и винодельческая продукция"	М. : Издательство стандартов	2003	+	-	+	-	2	2
Практика	Энциклопедический словарь спиртных напитков	Г. Ю. Багриновский	М. : Астрель	2003	+	-	+	-	1	1
Практика	Экспертиза качества виноградных вин	Л. Г. Елизарова	М. : Московская высшая школа экспертизы	2001	+	-	+	-	10	13
Практика	Книга о водке и виноделии	Г. М. Карагодин	Челябинск: УралLTD	2000	+	-	+	-	10	3

Зав. библиотекой



Председатель МК  
института



Зав. кафедрой



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, 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 Технология, оборудование  
бродильных и пищевых 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)