

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 консервирования и пищевой биотехнологии»

СОГЛАСОВАНО:
Директор ИПП



Величко Н.А.

« 29 » 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ



Пьяжикова Н.И.

« 30 » 2016 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

Направление подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль
Технология консервов и пищевых концентратов

Квалификация выпускника
бакалавр

Форма обучения
очная / заочная

Красноярск, 2016 г.

Составители: Смольникова Я. В., к. т. н., доцент  «20» 06 2016 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Рецензенты: директор ООО «Крайпищеснаб» Ковалев А.П.  «22» 06 2016 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению _____
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 10 «23» 06 2016 г.

Зав. кафедрой: Величко Н. А., д.т.н., профессор  «23» 06 2016 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Лист согласования рабочей программы

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

Председатель методической комиссии:
Демина О.В., к.т.н., доцент  «28» 06 2016 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки:
Величко Н. А., д.т.н., профессор  «28» 06 2016 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

РЕЦЕНЗИЯ

На программу производственной практики

«Технологическая практика»

по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: *Технология консервов и пищевых концентратов*

Составитель программы доцент кафедры Технологии консервирования и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» Смольникова Я. В.

Технологическая практика является типом производственной практики бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология консервов и пищевых концентратов.

Программа содержит все необходимые разделы, практика реализуется в институте пищевых производств на кафедре Технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

В программе определены цели и задачи практики. Дана характеристика структуры и содержания практики, предложены формы, место и время проведения практики.

Содержание заданий обеспечивает возможность получения теоретических и практических навыков в области профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология консервов и пищевых концентратов.

Содержание практики соответствует требованиям стандарта и рынка труда.

Материально-техническое и методическое обеспечение свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология консервов и пищевых концентратов.

Данная рабочая программа позволяет успешно осваивать новые требования к учебным дисциплинам третьего поколения и может быть рекомендована для организации технологической практики студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология консервов и пищевых концентратов.

Директор ООО «Крайпищеснаб»



Ковалев А.П.

ОГЛАВЛЕНИЕ

АННОТАЦИЯ	5
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	5
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА.....	6
3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ	7
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.....	9
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	10
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	10
7.1. Основная литература	10
7.2. Дополнительная литература	11
7.3. Программное обеспечение	11
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	13
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПРАКТИКИ	13
10. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	14

АННОТАЦИЯ

Технологическая практика является частью блока «Практики» и относится к производственным практикам подготовки студентов по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология консервов и пищевых концентратов». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии».

Технологическая практика нацелена на формирование профессиональной (ПК-15) компетенции выпускника.

Технологическая практика охватывает вопросы технологической, проектной деятельности в производстве продуктов питания из растительного сырья.

Технологическая практика предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (самостоятельная работа студента, консультации).

Программой учебной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный в форме дифференцированного зачета.

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

1. Цели и задачи практики. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Программа разработана для проведения технологической практики бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» после 8/9 семестра обучения.

Целями «Технологической практики», являются закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами «Технологической практики», являются знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта.

Требования к результатам практики:

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

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

В результате технологической практики студент должен:

знать:

- принципы и методы системы менеджмента на предприятии;
- направления деятельности отдела маркетинга;
- характеристику ассортиментной и ценовой политики;
- технологию продуктов питания из растительного сырья, вырабатываемых на предприятии,
- методы управления технологическими процессами;
- нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы,
- требования к качеству сырья и готовых продуктов;

уметь:

- проводить анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия;
- определять качество, состав и сорность мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
- выбирать и обосновывать оптимальные технологические параметры в конкретных ситуациях;
- проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур, исходя из нормативных с учетом взаимозаменяемости сырья;
- применять статистические методы обработки данных;

- применять техническое и метрологическое законодательство, работать с нормативными документами, распознавать формы подтверждения соответствия, различать международные и национальные единицы измерения;
- оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы, получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов;
- ориентироваться в вопросах управления предприятием, его ресурсами и персоналом.

владеть:

- навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям стандартов и выбора мер по их устранению.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

Технологическая практика является частью блока «Практики» подготовки студентов по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология консервов и пищевых концентратов». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии».

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

Программой технологической практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный в форме зачета с оценкой.

Требования к организации практики определяются Федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования. Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

В соответствии с ФГОС ВО технологическая практика студентов является обязательной частью подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (профиль «Технология консервов и пищевых концентратов») и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Технологическая практика проводится для приобретения студентами практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у студентов целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин: Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств; Асептическое консервирование пищевых производств; Современные технологии консервирования; Технология пищевых концентратов; Технологическое оборудование предприятий отрасли; Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья; и др.

3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика проводится в форме самостоятельной практической деятельности студента, как правило, на рабочих местах пищевых предприятий под контролем сотрудников в отделах и структурных подразделениях в соответствии с направлением подготовки бакалавров.

При прохождении технологической практики студенты, как правило, выполняют функции дублеров на выделенном рабочем месте (помощника технолога, специалиста и др.).

В отдельных случаях студенты университета могут быть зачислены на вакантные должности в соответствии с графиком практики и оплаты труда по существующей тарифной ставке без ущерба к выполнению программы практики в соответствии с программой.

Технологическую практику студенты проходят в сторонних организациях.

Способы проведения технологической практики: стационарная и выездная.

Объектами технологической практики могут быть предприятия (организации) и учреждения, различных форм собственности и правового статуса, количественных параметров, осуществляющие коммерческую (торговую) и производственно-коммерческую (сбытовую) деятельность.

Это могут быть: индивидуальные предприниматели, хозяйственные и акционерные общества, объединения, ассоциации, концерны, холдинги, финансово-промышленные группы и т. д.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать следующим требованиям:

- соответствовать направлению и профилю подготовки бакалавра;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студента со стороны предприятия;
- иметь материально-техническую и информационную базу с инновационными технологиями;
- иметь возможность предоставить студенту внутреннюю бухгалтерскую, плановую, коммерческую, экономическую информацию и отчетность.

Направление студентов на предприятие для прохождения технологической практики осуществляется на основании договора с предприятием и оформляется приказом по ВУЗу.

Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность технологической практики – 2 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий в 8/9 семестре.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоёмкость технологической практики умений и навыков составляет 3 зач. ед. (108 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Тематический план

Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость	Всего		Формы отчета о выполнении	
		Содержание работ	Час.		ЗЕТ
Организационный	Заклучение договора с предприятием;	3	0,08	Явка на собрание; заключение договора с предприятием; получение дневника практики.	
Подготовительный	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	4	0,1	Отметка и запись в дневнике практики.	
Производственный (технологический)				Отчет по практике.	
Технологическая деятельность.	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных по-	72	2	Контрольные вопросы. Запись в дневнике. Раздел отчета.	

Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость	Всего		Формы отчета о выполнении	
		Содержание работ	Час.		ЗЕТ
	мещений. 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 консервированной продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству консервированной продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Оснащение цехов, производственных помещений основным и вспомогательным оборудованием, его устройством, правилами эксплуатации.				
Анализ и обобщение информации, выводы и рекомендации	Формирование заключения по практике по предприятию, по организации практики.	10	0,3	Контрольные вопросы. Запись в дневнике Раздел отчета	
Подготовка отчета	Написание отчета по практике и оформление индивидуального задания, утверждение отчета у руководителя практики от предприятия.	10	0,3	Письменный отчет и оформленное индивидуальное задание	
Промежуточный контроль	Подготовка к защите и защита отчета (зачет с оценкой)	9	0,25	Заполнение ведомостей и зачетной книжки	
Итого		108	3		

Организационный этап включает:

- выбор предприятия, на котором будет проходить практику бакалавр. При этом обучающийся сам определяется с местом прохождения практики на основе своей заинтересованности в дальнейшем трудоустройстве и (или) для продолжения ранее начатых практических работ при прохождении учебной практики и взаимоотношений с предприятием;
- бакалавр заключает договор на прохождение практики (если такового ранее не было);
- руководитель практики от кафедры согласовывает базы практик, разрабатывает индивидуальные задания; подготавливает проект приказа на практику; формирует комплект документов; устанавливает график консультаций.

Подготовительный этап проводится в ВУЗе и на предприятии и заключается в проведении различного рода инструктажей, в том числе по технике безопасности, прохождении медицинской комиссии и оформлении медицинской справки установленного образца (если это требуется по месту прохождения практики); получение на кафедре программы практики, дневника практики.

Бакалавру вручается перечень документов и данных, которые необходимо взять с собой: паспорт, студенческий билет.

Практиканты обеспечиваются необходимым комплектом методических материалов (выписка из приказа по практике (при необходимости - письмо руководителю предприятия), дневник, положение о практике, программа практики, учебно-методические пособия и др.).

С бакалаврами проводится инструктаж по ведению дневника практик, в котором в графике прохождения практики должно быть учтено время на составление отчета и его защиту.

Производственный (технологический) этап включает:

- сбор информации по направлениям профессиональной деятельности;
- выполнение индивидуального задания.

На этом этапе осуществляется знакомство бакалавра с предприятием и с трудовым коллективом, в котором бакалавр будет временно работать, индивидуальной тематикой, кругом задач, которые необходимо решить за время прохождения практики.

При этом предусмотрены следующие учебные технологии:

- индивидуальная работа или работа в группах под руководством руководителя;
- самостоятельная работа на технологических операциях;
- беседы с сотрудниками предприятия разных подразделений;
- консультации с руководителем от института, в том числе в режиме удаленного доступа;
- сбор и обработка информации с использованием современных информационных технологий;
- использование прикладных программных средств с использованием персональных компьютеров при обработке данных и оформлении отчета.

Анализ и обобщение информации, выводы и рекомендации.

На этом этапе рекомендуется анализировать и обобщать полученный материал, таким образом, чтобы в дальнейшем его было удобно использовать при подготовке отчета по практике (и в дальнейших курсовых работах).

Подготовка отчета.

Может быть предложено следующее изложение материала:

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Общее знакомство с предприятием, вырабатываемым ассортиментом;
2. Дублирование работы ИТР (инженерно-технологических работников) в одном из отделений предприятия;
3. Изучение работы других производственных отделений;
4. Изучение работы вспомогательных служб предприятия;
5. Индивидуальное задание

Заключение;

Библиографический список.

Промежуточный контроль (аттестация) является завершающим этапом практики.

Подведение итогов технологической практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения. Бакалавр, получив замечания и рекомендации руководителя практики от кафедры и предприятия, после доработки, выходит на защиту отчета о практике.

Защита отчета производится студентами комиссии в сроки, установленные приказом.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Инструктаж по технике безопасности, консультации, применение компьютерных программ и технологий. Материалы представляются в интерактивной и устной форме. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения..

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Промежуточный контроль технологической практики – зачет с оценкой. Зачет проводится в виде составления и защиты отчета в последний день практики.

Критерии оценивания отчета проводится по аналитической шкале, которая более достоверна, валидна, позволяет точнее диагностировать и прогнозировать учебный процесс, а также способствует взаимопониманию между преподавателем и обучающимся. Критерии оценивания представлены в таблице

Таблица 2 – Критерии оценивания отчета по практике

№	Критерии оценки отчета по практике	макс. балл
1	Профессиональные знания, способность формулировать выводы	15
2	Глубина изложения представленного материала	30
3	Общее количество и разнообразие источников литературы источников литературы, которые привлекалось для решения поставленной задачи	10
4	Качество предложенного в отчете решения поставленной задачи с учетом самостоятельного вклада студента	15
5	Соответствие оформления отчета требованиям	5
6	Логика изложения и качество презентации	10
7	Ответы на вопросы (включает оценку обоснованности и аргументированности ответа, грамотности речи, степени владения профессиональными и общенаучными терминами и понятиями)	10
8	Своевременное представление отчета	5
Всего		100

Академическая оценка устанавливается в соответствии со следующей 100-балльной шкалой.

100 – 87 балла	- 5 (отлично);
86 – 73	- 4 (хорошо);
72 – 60	- 3 (удовлетворительно).

Студенту не набравшему требуемое минимальное количество баллов (< 60), дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. Основная литература

1. Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 260504.65 "Технология консервов и пище-концентратов" и по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 и магистров 260100.68 "Технология продуктов питания" / А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Л. С. Зобнина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2011. - 122 с.
2. Технология сушки [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 260504.65 "Технология консервов и пище-концентратов" / А. И. Машанов, Л. А. Прошко, Л. С. Зобнина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2011. - 137 с.
3. Технологические схемы и процессы переработки животного и растительного сырья: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и по специальности 260504.65 "Технология консервов

- и пищевых концентратов" / А. И. Машанов ; Краснояр. гос. аграр. ун-т, М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - Электрон. текстовые дан. - Красноярск: КрасГАУ, 2013. - 170 с.
4. Технология переработки плодоовощной продукции. Технологические расчеты [Текст] : учебное пособие для студентов специальности 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов" всех форм обучения / А. И. Машанов, Л. А. Прошко, Л. С. Зобнина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2010. - 99 с.
 5. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Текст] : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбучьянц. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 398 с

7.2 Дополнительная литература

1. Справочник технолога плодоовощного производства [Текст] / сост. М. Куницына. - СПб.: ПрофиКС, 2003. - 478 с.
2. Технология консервирования плодов и овощей [Текст]: учебно-практическое пособие / Н. Г. Щеглов. - М.: Палеотип; М.: Дашков и К, 2002. - 379 с.
3. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции [Текст] : учебник для учреждений начального профессионального образования / Т. И. Поморцева ; М-во образования Рос. Федерации, Ин-т развития проф. образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 135.
4. Пищевая химия [Текст]: [учебник для студентов высших учебных заведений / А. П. Нечаев и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. - СПб.: Гиорд, 2001. - 580, [8] с.
5. Сушка сырья : мясо, рыба, овощи, фрукты, молоко [Текст] : учебно-практическое пособие для высших и средних специальных учебных заведений пищевого профиля / Г. В. Семенов, Г. И. Касьянов. - Ростов н/Д: МарТ, 2002. - 111 с.
6. Технология пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятиях пищевой промышленности" / Л. П. Ковальская [и др.] ; под ред. Л. П. Ковальской. - М.: Колос, 1999. - 751, [1] с.
7. Консервирование пищевых продуктов холодом (теплофизические основы) [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям "Технология консервов и пищевых концентратов", "Технология мяса и мясных продуктов", "Технология рыбы и рыбных продуктов", "Технология молока и молочных продуктов"] / И. А. Рогов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос, 1999. - 167, [7] с.
8. Безопасность продуктов питания [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Технология продуктов питания" и группе специальностей "Технология продовольственных продуктов" / А. П. Нечаев, И. С. Витол ; М-во образования Рос. Федерации, Моск. гос. ун-т пищ. производств. - М.: МГУПП, 1999. - 86 с.
9. Факторы повышения качества свежих и консервированных плодов и овощей [Текст] / А. Л. Фельдман. - М. : Пищевая промышленность, 1979. – 167.
10. Производство консервов [Текст]: учебник для средних профессионально-технических училищ / М. С. Аминов, Э. М. Аминова, Е. Г. Горун. - М.: Агропромиздат, 1987. - 303, [1] с.
11. Электронная библиотека: www.elibrary.ru

7.3 Программное обеспечение

12. NormaCS база ГОСТ по Пищевым продуктам
13. Office 2007 Russian OpenLicensePask NoLevI
14. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ»

Таблица 3 – Карта обеспеченности литературой

Кафедра Технологии консервирования и пищевой биотехнологии Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина Технологическая практика Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины 108 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения печ.		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе библи./каф.
					Печ.	Электр.	Библи.	Каф.		
ОСНОВНАЯ										
Аудиторные занятия, самостоятельная работа	Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности	А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Л. С. Зобнина	Красноярск : Красноярск : Крас-ГАУ	2011	+		+		5	65
	Технологические схемы и процессы переработки животного и растительного сырья: учебное пособие	А. И. Машанов	Красноярск : Красноярск : Крас-ГАУ	2013	+	+	+		5	70
	Технология переработки плодово-овощной продукции.	А. И. Машанов	Красноярск : Красноярск : Крас-ГАУ.	2010	+		+		5	65
	Технология сушки	А. И. Машанов, Л. А. Прошко, Л. С. Зобнина	Красноярск : Красноярск : Крас-ГАУ	2011	+		+		5	65
	Товароведение и экспертиза плодов и овощей	С. В. Колобов, О. В. Памбухчианц	М.: Дашков и К°.	2014	+		+		5	14
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ										
Аудиторные занятия, самостоятельная работа	Справочник технолога плодово-овощного производства	М. Куницына	СПб.: ПрофиКС	2003	+		+		5	6
	Технология консервирования плодов и овощей	Н. Г. Щеглов	М. : Палеотип ; М. : Дашков и К.	2002	+		+		5	27
	Дипломное проектирование производства консервированной продукции	Н. М. Антонов, В. В. Матюшев, А. И. Машанов	Красноярск : Красноярск : Крас-ГАУ.	2002	+		+		5	64

Зав. библиотекой

Председатель МК
института

Зав. кафедрой

Зав. библиотекой

Зав. библиотекой

Председатель МК

Зав. кафедрой

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Специализированные аудитории, оснащены спецоборудованием как для проведения лекционных занятий (средства мультимедиа, видеоплеер, телевизор), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами). Доступ к Интернет-ресурсам.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПРАКТИКИ

Технологическая практика необходима для успешного освоения профиля «Технология консервов и пищевых концентратов» на основе основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». На освоение проведения практики учебным планом отводится 108 часа – 2 учебных недели.

Перед началом практики каждому студенту вручаются учебно-методические материалы. По всем вопросам организационного и содержательного характера студент может получить консультацию у руководителя практики.

При проведении практики методически целесообразно акцентировать внимание студентов на наиболее значимые темы. Теоретический материал иллюстрировать большим количеством наглядностей, что позволит лучше усвоить материал. Рекомендуется ознакомить студентов с программой практики, методическими указаниями, специальной литературой.

По окончании практики студент-практикант представляет руководителю отчет в последний день практики. Защита проводится на кафедре. Отчет должен быть защищен в установленные сроки. В процессе защиты выявляется уровень результатов практики, оценивается полнота и правильность ответов на поставленные задачи. Оценка результатов практики заносится в ведомость и зачетную книжку.

10. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Смольникова Я. В., к.т.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)