

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
***ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ***

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Курс 1 / 2

Семестр 2 / 4

Форма обучения: *очная / заочная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Кох Денис Александрович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 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 12.03.2015 № 211

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 «21» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, канд. с-х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация	4
1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения.....	4
2. Место практики в структуре ОПОП	5
3. Форма, место и время проведения практики.....	5
4. Структура и содержание практики.....	6
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	7
6.1 Основная литература	7
6.2 Дополнительная литература	7
6.3 Программнообеспечение.....	8
7. Материально-техническое обеспечение практики.....	11

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, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, нацелена на формирование общекультурных (ОК-4, ОК-5) и профессиональных (ПК-4, ПК-11) компетенций выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности, а также приобретение первичных профессиональных умений и навыков.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме опроса и промежуточный контроль в форме зачета.

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

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

Цель: является приобретение обучающимися первичных профессиональных навыков, связанных с направлением подготовки, практическое освоение особенностей технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

Задачи практики:

- ✓ знакомство с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;
- ✓ овладеть особенностями рабочих профессий на предприятии по переработке растениеводческой продукции;
- ✓ научиться соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- ✓ овладеть навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;
- ✓ 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.

В результате учебной практики студент должен:

Знать:

- сырье и материалы, используемые при изготовлении пищевой продукции;
- этапы производства;
- 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.

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

ОК-4 - способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-5 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-11 – готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;

ПК-24 – способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

2. Место практики в структуре ОПОП

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», «Основы общей и неорганической химии», «Органическая химия». Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при изучении следующих дисциплин: «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», а также в профессиональной деятельности.

3. Форма, 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 практике, содействует закреплению теоретических знаний. Практика осуществляется на базе лабораторий кафедры ТХК и МП, а также посещение пищевых предприятия (организации).

Способы проведения практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

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 студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках и месте практики;
- знакомство с программой практики;
- условия для получения промежуточной аттестации.

В последний день окончания сроков практики студент должен получить зачет.

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 во 2 (4) семестре, в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме зачета.

Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам

Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	по семестрам
			№ 2 / 4
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3,0	108	108
Контактная работа	2,0	72	72
другие виды работ		72	72
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1,0	36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		27	27
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			зачет

Содержание этапов практики отражено в таблице 2.

Таблица 2

Тематический план

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Вид работы на практике	Часы	Форма контроля
1.	Ознакомительный	Организационное собрание, инструктаж по ТБ, правила поведения в лаборатории	6	Зачет
2.	Учебно-производственный	Проведение экскурсий на передовые пищевые предприятия (организации) по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	30	Опрос, зачет
		Приготовление хлеба в условия лаборатории	6	
		Приготовление булочных изделий в условия лаборатории	6	
		Приготовление сахарных кондитерских изделий в условия лаборатории	12	
		Приготовление мучных кондитерских изделий в условия лаборатории	6	
		Приготовление макаронных изделий в условия лаборатории	6	
3	Самостоятельная работа	самоподготовка к текущему контролю знаний	27	Зачет
		Подготовка к зачету	9	
Итого			108	Зачет

5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При прохождении практики со студентами в течение семестра проводятся занятия. Зачетоопределяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 3).

Таблица 3 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1			Итого баллов
Баллы по видам работ			
Посещение практики	Опрос	Зачет	
0-24	0-36	0-40	0-100
0-24	0-36	0-40	0-100

Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по практике сдают зачет.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим занятия по практике в следующих формах:

- опрос;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность)

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. 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.
2. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М, Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий. – Спб.: РАПШ, 2010. – 672 с.
3. Типсина Н.Н, Варфоломеева Т.Ф. Методические указания к ознакомительной практике. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-20 с.
4. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Сквозная программа практики. – Красноярск.: КрасГАУ, 2010-60 с.
5. Типсина, Н. Н., Селезнева Г.К.Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (специализация хлебопекарное и макаронное производство). - Красноярск: КрасГАУ, 2013. - 161 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. - Спб.: ГНОРД, 2003-480с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - Спб.: Профессия, 2002.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.
4. Драгилев А.И. Производство конфет и ириса. - М. : Московские учебники, 2003. - 368 с
5. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. - М.: Колос, 1999.
6. Калачев М. В.Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских

изделий. - М. - ДеЛипринт, 2009 (Вологда). - 334 с

7. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве. -М.: Колос, 2003.

8. Лурье И.С., Шаров А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. М.: Колос, 2001.

9. Маршалкин Г. А. Производство кондитерских изделий. - М.: Колос, 1994.

10. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия. - СПб.: Профессия, 2005. - 806 с

11. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 456 с

12. Пащенко Л.П. Жаркова И. М. Технология хлебопекарных изделий. М.: Колос, 2006.-384.

13. Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В. Технология хлеба. - СПб.:ГИОРД, 2005.

14. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Шмелев А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. - Ростов на Дону: Март», 2001.

6.3 Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;

2. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Свободно распространяемое ПО (GPL);

3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;

4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;

5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;

6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;

7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Количество студентов _____

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.		
Основная										
Практика	Сквозная программа практики	Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф.	Красноярск.: КрасГАУ	2010	+	+	+	+	25	2
Практика	Технология кондитерских изделий учебное пособие	Олейникова А.Я., Аксенова Л.М., Магомедов Г.О	Спб.: РАПП	2010	+			+	1	-
Практика	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности	Калинина, В.М.	М. :Академия,	2010	+			+	3	3
Дополнительная										
Практика	Основы кондитерского производства	Драгилев А.И., Маршалкин Г.А	М. : Колос	1999	+			+	50	85
Практика	Основы кондитерского производства	Драгилев А.И., Маршалкин Г.А	СПб.:Лань	2018		+			50	https://e/lanbook/book/100934
Практика	Основы кондитерского производства	Драгилев А.И., Маршалкин Г.А	М. : Колос	2005	+			+	3	3
Практика	Практикум по технологии кондитерских изделий	Олейникова А.Я.	СПб. : ГИОРД	2005	+			+	10	10
Практика	Производство конфет и ириса	Драгилев А.И.	М. : Московские учебники	2003	+			+	20	21
Практика	Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия	Минифай Б.У.	СПб. : Профессия	2005	+			+	5	5

Практика	Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия	Минифай Б.У.	СПб. : Профессия	2008	+		+		25	33
Практика	Производство сдобных хлебулочных изделий.	Андреев А.Н.	Спб.: ГНОРД	2003	+		+		12	12
Практика	Технология хлебопекарного производства	Ауэрман Л.Я.	Спб.: Профессия	2002	+		+		15	18
Практика	Технология хлебопекарного производства	Ауэрман Л.Я.	Спб.: Профессия	2003	+		+		25	37
Практика	Технология хлебопекарного производства	Ауэрман Л.Я.	Спб.: Профессия	2005	+		+		3	3
Практика	Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий	Калачев М.В.	М. - ДеЛипринт (Вологда).	2009	+		+		25	30
Практика	Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве	Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П.	М.: Колос	2003	+		+		20	21
Практика	Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве.	Лурье И.С., Шаров А.И.	М.: Колос	2001	+		+		20	20
Практика	Технология хлебулочных изделий	Пащенко Л.П. Жаркова И. М..	М.: Колос	2006	+		+		5	5

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

7. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения ознакомительного раздела по практике предназначена специализированная аудитория (ауд. 2-09), в которой имеется мультимедийная установка (инв. № инв. № 2101340101).

Для проведения Учебно-производственного раздела по практике предназначены специализированная лаборатория (ауд. 2-04; ауд. 2-08).

В лаборатории (2-04) имеется следующее оборудование: Мультимедийная установка (инв. № 2101040696); Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Расстоечный шкаф x1041 Lievox (инв. № 1324123); Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual (инв. № 1324124); Стол разделочный 3 шт. (инв. № 2101060081, инв. № 2101060013, инв. № 11016001); Весы электронные CASMW-300 (инв. № 1330105); Весы электронные CAS SW-1/5 (инв. № 21014348); Электроплита «Мечта» (инв. № 2101060005); Прибор УРЛ (инв. № 1320085); Прибор ПЧ-М (инв. № 1320158); Сушильный шкаф СЭШ-3М (инв. № 1320160); Устройство для определения объема хлеба; Хлебопекарня Akosi (инв. № 1320446); Тестомесилка лабораторная У1-ЕТК-1М (инв. № 2101340218); Прибор Журавлева; Мельница ЛМЦ-1М (инв. № 21036498); Мельница ЛЗМ (инв. № 21036499); Весы настольные РН 6ц 13У (инв. № 1320700); Машина тестомесильная (инв. № 1320920); Стеллаж сетчатый 610*460*1600 мм (инв. № 210106846); Ручная тестораскаточная машина (инв. № 2101061509); Кухонный комбайн МИМ (инв. № 1320444); Термостат цифровой терморегулирующий ЛАБ-ТЖ-ТС-01 (инв. № 11014876)

В лаборатории (2-08) имеются следующее оборудование: Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Комплект лабораторного оборудования КОХП (инв. № 11014872); Стол разделочный 3 шт. (инв. № 21010633, инв. № 21010634, инв. № 21010635); Весы электронные CASMW-300 (инв. № 1330103); Весы электронные CAS SW-1/5 (инв. № 21014347); Электроплита «Лысьва» (инв. № 2101360322); Прибор УРЛ (инв. № 1320088); Прибор ПЧ-М (инв. № 1320158); Сушильный шкаф СЭШ-3М (инв. № 1320160); Миксер 5KPM50WH Kitchen AID (инв. № 1380016); Прибор Валента; Доска мраморная, Формы для печенья, кексов; Кондитерские мешки и насадки.



**Красноярский
Хлеб**

ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

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

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

«ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ»

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 хлеба, кондитерских и макаронных изделий»). Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции формируемые в результате освоения дисциплины.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

В ОПОП определено место практики, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литература.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Начальник технологической
службы ПАО «Красноярский хлеб»



Гуркаева Г.Г.