

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
***ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ
И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

ФГОС ВО

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

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

Курс 3 / 4

Семестр 6 / 8

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 бакалавриата | 6 |
| 3. Формы, место и время проведения практики..... | 6 |
| 4. Структура и содержание практики..... | 9 |
| 5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций..... | 9 |
| 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики | 10 |
| <i>6.1 Основная литература</i> | 10 |
| <i>6.2 Дополнительная литература</i> | 11 |
| <i>6.3 Программное обеспечение</i> | 12 |
| 7. Материально-техническое обеспечение практики | 17 |

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-21) 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 зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет **6** зачетных единиц, **216** часов.

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

Данная программа разработана для проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентов после 6(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 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 (организациях).

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 (организациях).

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

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

- способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21).

В результате прохождения практики студент должен:

Знать:

- структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий;
- прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования;
- свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;
- основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов;
- управление технологических линий;
- основы технологий производства пищевых продуктов.

Уметь:

- определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции хлебопекарного, кондитерских и макаронных производств, позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции;
- применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- управлять действующими технологическими линиями;
- 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.
- прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях.

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 6 (8) семестра 4 недели -216 часов.

Содержание программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Метрология, стандартизация и сертификация технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «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», «Технологические расчеты в хлебопекарном производстве», «Технология макаронных изделий», «Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», «Технология хлебобулочных изделий», «Биотехнологические основы хлебопекарного производства», «Технологические расчеты в хлебопекарном производстве» «Технология кондитерских изделий», «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 хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий», «Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», «Физико-химические основы технологий кондитерских производств», «Технологические расчеты в кондитерском производстве», «Технология детского питания», «Технология диетического питания», «Научно-исследовательская работа по профилю», «Технология кондитерских изделий», «Технология мучных кондитерских изделий» «Технохимический контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях», «Поточные линии кондитерского производства», «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья», «Современные технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 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 практик 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 руководитель практики от кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного 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 (организации);
- руководства практикой от кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»;
- ведения 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. На руководство практикой руководителю выделяется 1 час на одного студента, а также двум членам комиссии по 0,3 часа на каждого студента для заслушивания и оценивания отчетов.

Руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики. За месяц до проведения практик 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 (организации), 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 (организации).

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практик 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 в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных

должностей на предприятиях (организациях) 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 (организации), 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.

На следующий день после окончания сроков практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия (организации).

Руководитель практики от предприятия (организации) 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 (организации) имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия (организации). 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 (организации);
- 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 (организации).

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 6 (8) семестре в течение 4 недель. Общая трудоемкость составляет 6 зачетные единицы, 216 часов. Аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Таблица 1. Содержание практики

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Работа студента | Контактная и другие виды работ руководителя практики от предприятия (организации), час | СРС, час | Форма контроля |
|--------------|--------------------------|---|--|-----------|------------------------|
| 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. | 6 | 2 | Отметка в дневнике |
| 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. Дублирование работы ИТР (инженерно-технологических работников) в одном из отделений предприятия (организации) 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. | 132 | 56 | Дневник, отчет |
| 3 | Заключительный | Систематизация фактического материала, подготовка отчета. | 6 | 12 | Дневник, отчет |
| Итого | | | 144 | 72 | |
| Всего | | | 216 | | Зачет с оценкой |

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 зачет с оценкой. Зачет с оценкой проводится в виде представления и защиты отчета по практике. на следующий день

после окончания сроков практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и дневник с предприятия, с подписью и печатью предприятия. Сдача и защита отчета по практике принимается комиссией в составе руководителя и двух сотрудников кафедры.

Требования к отчету по практики

Отчет попрактике 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. Цеховая документация. Журнал сменного технолога. Оборотные ведомости сырья и полуфабрикатов. Акты снятия остатков.
 - 4.4. Дублирование работы ИТР (инженерно-технологических работников) в одном из отделений предприятия.
 - 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
- Заключение
- Библиографический список
- Приложения

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М. Технологическое оборудование кондитерского производства. – Спб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.
2. 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.
3. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М, Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий. – Спб.: РАПИ, 2010. – 672 с.
4. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Сквозная программа практики. – Красноярск.: КрасГАУ, 2010-60 с.
5. Типсина Н.Н. , Селезнева Г.К. Практикум по проектированию хлебопекарного предприятия. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-191с.
6. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Кох Д.А. Технологический расчет по хлебопекарному производству. – Красноярск.: КрасГАУ, 2012-48.
7. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Селезнева Г.К. Технологические регламенты для производства хлеба и булочных изделий. Красноярск.: КрасГАУ, 2012-222с.

8. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К. Номенклатура и условные обозначения. Оборудование хлебопекарного производства. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-62.
9. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К., Горностаева Л.И. Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных производств - Красноярск.: КрасГАУ, 2011-172.
10. 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. 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.
5. Драгилев А.И. Производство конфет и ириса. - М. : Московские учебники, 2003. - 368 с
6. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. - М.: Колос, 1999.
7. Драчев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское. - М.: Академик 2004-432с.
8. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства. - Воронеж: Воронеж, гос. технолог, академия, 1999.
9. Калачев М. В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. - М. - ДеЛипринт, 2009 (Вологда). - 334 с
10. Ковэн, Стэнли. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. - СПб. : Профессия, 2008. - 238 с
11. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве. -М.: Колос, 2003.
12. Лурье И.С., Шаров А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. М.: Колос, 2001.
13. Маршалкин Г. А. Производство кондитерских изделий. - М.: Колос, 1994.
14. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.
15. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия. - СПб.: Профессия, 2005. - 806 с
16. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 456 с
17. Пашенко Л.П. Жаркова И. М. Технология хлебопекарных изделий. М.: Колос, 2006.-384.
18. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум технологии хлебопекарных производств. Спб.: ГНОРД, 2005-260с.
19. Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В. Технология хлеба. - СПб.:ГИОРД, 2005.
20. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности. - СПб. : Профессия, 2005. - 304 с
21. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС.-2007.-696с.

22. Типсина Н.Н., Полякова Т.В. Технология кондитерского производства: лабораторный практикум для студентов 5-го курса. - Красноярск: КрасГАУ, 2006.
23. Типсина Н.Н., Полякова Т.В., Струпан Е.А. Технология кондитерского производства: лабораторный практикум для студентов 4-го курса. - Красноярск: КрасГАУ, 2006.
24. Цугленок Н.В., Типсина Н.Н. Дипломное проектирование предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств. - Красноярск.: КрасГАУ, 2005-460с
25. 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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
студентов 25 Общая трудоемкость дисциплины: 216 часов.

Количество

| Вид занятий | Наименование | Авторы | Издательство | Год издания | Вид издания | | Место хранения | | Необходимое количество экз. | Количество экз. в вузе |
|-------------|--|--|-------------------------|-------------|-------------|---------|----------------|------|-----------------------------|------------------------|
| | | | | | Печ. | Электр. | Библ. | Каф. | | |
| Основная | | | | | | | | | | |
| Практика | Технологическое оборудование кондитерского производства | Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М. | Спб.: Троицкий мост | 2011 | + | | | | | 14 |
| Практика | Сквозная программа практики | Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф. | Красноярск.: КрасГАУ | 2010 | + | + | + | + | 25 | 2/25 |
| Практика | Технология кондитерских изделий | Олейникова А.Я., Аксенова Л.М., Магомедов Г.О | Спб.: РАПП | 2010 | + | | | | | - |
| Практика | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | Типсина, Н. Н., Селезнева Г.К. | Красноярск: КрасГАУ | 2013 | + | + | | | | 80 |
| Практика | Технологический расчет по хлебопекарному производству | Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Кох Д.А. | Красноярск: КрасГАУ | 2012 | + | | | + | 25 | 25 |
| Практика | Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных производств | Типсина Н.Н., Селезнева Г.К., Горностаева Л.И. | Красноярск: КрасГАУ | 2011 | + | | | + | 25 | 65 |
| Практика | Номенклатура и условные обозначения. Оборудование хлебопекарного производства. | Типсина Н.Н., Селезнева Г.К. | Красноярск: КрасГАУ | 2010 | + | | | + | 25 | 2/25 |

| | | | | | | | | | | |
|----------|---|---|--------------------------|------|---|--|---|---|----|----|
| Практика | Технологические регламенты для производства хлеба и булочных изделий. | Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Селезнева Г.К. | Красноярск: КрасГАУ | 2012 | + | | | + | 25 | 25 |
| Практика | Основы кондитерского производства | Драгилев А.И. | М. : Колос | 1999 | + | | + | | 50 | 84 |
| Практика | Основы кондитерского производства | Драгилев А.И. | М. : Колос | 2005 | + | | + | | 50 | 3 |
| Практика | Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности | Сарафанова Л.А. | СПб. : Профессия | 2005 | + | | + | | 4 | 4 |
| 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 | + | | + | | 5 | 33 |
| Практика | Разработка новых видов кондитерских изделий по критерию качества | Попова О.Г. | ДеЛипринт | 2009 | + | | + | | 20 | 23 |
| Практика | Производство сдобных хлебобулочных изделий. | Андреев А.Н. | Спб.: ГНОРД | 2003 | + | | + | | 10 | 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 | Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское | Драгилев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е.. | М.: Академик | 2004 | + | | + | | 9 | 9 |
| Практика | Технология кондитерского производства | Зубченко А.В. | Воронеж: Воронеж, гос. технолог, академия, | 2002 | + | | + | | 25 | 49 |
| 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 хлебопекарных изделий | Пащенко Л.П. Жаркова И. М.. | М.: Колос | 2006 | + | | + | | 5 | 5 |
| Практика | Лабораторный практикум технологии хлебопекарных производств | Пучкова Л.И. | . Спб.: ГНОРД | 2004 | + | | + | | 15 | 15 |
| Практика | Технология хлеба | Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В. | СПб.:ГИОРД | 2004 | + | | + | | 24 | 24 |

| | | | | | | | | | | |
|----------|---|-----------------------------------|-----------------|------|---|--|---|--|----|----|
| Практика | Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств | Бурашников, Ю.М. | СПб.: ГИОРД | 2007 | + | | + | | 10 | 10 |
| Практика | Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле | Бурашников Ю.М., Максимов А.С. | М.: Академия | 2007 | + | | + | | 10 | 10 |

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

7. Материально-техническое обеспечение практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

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 образования, научно-технологической политики
и рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт пищевых производств
Кафедра ТХК и МП

Отчет

о практической подготовке обучающегося в форме практики

Вид практики: ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Тип практики: по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
в Профильной организации (предприятии, учреждении):

| | |
|-------------------------|---|
| Студент | _____ |
| | (ФИО) |
| Курс/группа/ф. обучения | _____ |
| Направление подготовки | 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» |
| Руководитель от ПО | _____ |
| | (Ф.И.О., должность) |
| Руководитель от ИПП | _____ |
| | (Ф.И.О., должность, уч. степень) |
| Дата сдачи отчета | «__» _____ 20 г. |
| Дата защиты отчета | «__» _____ 20 г. |
| Оценка | |
| Члены комиссии | _____ |
| | (ФИО, подписи) |
| | _____ |
| | (ФИО, подписи) |

Красноярск, 2022 г.



Красноярский Хлеб

ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

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

РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики

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

Практика является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профилю подготовки 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 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.

Определено место практики в ОПОП, 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 литературы.

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

Начальник производственно-технологической
службы ПАО «Красноярский хлеб»



Гуркаева Г.Г.