

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
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

ФГОС ВО

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

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

Курс 4 / 5

Семестр 8 / 9

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 кафедры 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 производственной практики по научно-исследовательской работе в структуре ОПОП	5
3. Формы, место и время проведения практики	5
4. Структура и содержание практики.....	7
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	8
6.1 Основная литература.....	8
6.2 Дополнительная литература	8
6.3 Программное обеспечение	9
7. Материально-техническое обеспечение практики	12

Аннотация

Практика по научно-исследовательской работе является частью учебного плана Блока 2«Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) *«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Практика по научно-исследовательской работе нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17) выпускника.

Практика по научно-исследовательской работе охватывает круг вопросов, связанных с расчетом пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения практики составляет **3** зачетных единиц, **108** часа.

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

Данная программа разработана для проведения практики по научно-исследовательской работе студентов после 8 (9) семестра обучения.

Цель данной практики - является систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов навыков расчета пищевой ценности и ведения самостоятельной научно-исследовательской работы по направлению подготовки – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на пищевых предприятиях (организациях).

Основная задача практики и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность студенту приобрести навыки расчета пищевой ценности продуктов питания.

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

ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

ПК-14-готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

ПК-15 -готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

ПК-16-способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-17-организационно-управленческая деятельность: - способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- современные методики расчета пищевой ценности;
- знать научные подходы повышения пищевой ценности продуктов питания.

Уметь:

- рассчитать рецептуру с использованием нетрадиционного сырья;
- определять химический состав готовой продукции;

- проводить анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Владеть:

- навыками расчета биологической, энергетической и пищевой ценности изделий.

2. Место производственной практики по научно-исследовательской работе в структуре ОПОП

Практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно: производственно-технологическая, экспериментально-исследовательская и проводится после 8 (9) семестра.

Содержание программы практики по научно-исследовательской работе опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Пищевая химия», «Научные основы производства хлебобулочных изделий», «Научные основы производства кондитерских изделий», «Научно-исследовательская работа по профилю».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики по научно-исследовательской работе, используются для написания 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 осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения практики:

- 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 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 пищевых предприятиях (организациях).

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 Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;

- ведения дневника;
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство практикой 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 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 (рассчитать пищевую ценность изделия, согласно теме выпускной квалификационной работы).

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 (организация).

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы технологической практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить практику. При наличии вакантных должностей на предприятиях студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- активно участвовать в трудовой и общественной жизни коллектива предприятия, присутствовать на «планерках» и производственных совещаниях, показывать образец дисциплинированности, организованности и ответственного отношения к прохождению практики;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику.

В последний день 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 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 технологической 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:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- выдать тему индивидуального задания (с изложением рекомендаций по его выполнению);
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу практики по 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 проводится после 8 (9) семестра в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетных единиц, 108 часа. Аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

4.1 Содержание практике

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Работа студента	Контактная и другие виды работ руководителя практики от предприятия (организации), час	СРС, час	Форма контроля
1	Теоретический	Научный семинар	4	2	Отметка в явочном листе
2	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
3	НИР	Изучение методологии и методов расчета пищевой ценности	56	20	Дневник, отчет, Индивидуальное задание
4	Заключительный	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета	6	12	Дневник, отчет, индивидуальное задание
Итого			72	36	Зачет с оценкой
Всего			108		

4.2 Структура отчета по практике

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Литературный обзор

2. Экспериментальная часть (по заданию)

2.1. Расчет рецептуры изделия с нетрадиционным сырьем (по заданию);

2.2. Технология приготовления (по заданию);

2.3. Определение показателей качества в соответствии с ГОСТ;

3. Расчет пищевой ценности

3.1. Расчет химического состава изделия;

3.2. Расчет энергетической ценности;

3.3. Сравнительный анализ пищевой ценности продуктов

Выводы и рекомендации

Заключение

Библиографический список

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

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике научно-исследовательской работы является зачет с оценкой. Зачет с оценкой проводится в виде защиты отчета по практике. В последний день практики студент должен представить оформленный дневник и отчет на кафедру. Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

Требования к отчету по практике и тематика индивидуальных заданий, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой 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. Типсина Н.Н. Научно-исследовательская работа студента / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева, Д.А. Кох // Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2015. — 51 с.

2. Типсина, Н.Н. Методические указания по прохождению учебных и производственных практик / Н.Н. Типсина, Д.А. Кох, Г.К. Селезнева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2017. – 54 с.

3. 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.

6.2 Дополнительная литература

1. Андреев, Г. И. Основы научной работы и оформление результатов научной деятельности [Текст]: учебное пособие для подготовки аспирантов и соискателей различных ученых степеней

/ Г. И. Андреев, С. А. Смирнов, В. А. Тихомиров. - М. : Финансы и статистика, 2004. - 268, с.

2. 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.

3. 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.

4. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : ДеЛипринт, 2005. - 531 с.

5. Кузнецов, И. Н. Научное исследование [Текст]: Методика проведения и оформление / И. Н. Кузнецов. - М. : Дашков и К, 2004. - 427, с.

6. Медведев, Г. М. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Текст]. - СПб.: ГИОРД, 2006. - Ч. 3. – 308 с.

7. Пащенко, Л. П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий): [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья"] / [Л. П. Пащенко и др.] ; под ред. д-ра техн. наук, проф. Л. П. Пащенко. - М. : КолосС, 2006. - 214 с.

8. Провоторов, С. И. Основы научных исследований и патентоведение [Text] : методические указания / сост.: С. И. Провоторов, В. П. Тихий. - Красноярск : КрасГАУ, 2000. - 18 с.

9. Романов, А. С. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Текст]: учебное пособие / А. С. Романов [и др.]; ред. В. М. Позняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 278 с.

10. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Химический состав российских продуктов питания / М.: Дели, Принт, 2001

11. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 242 с.

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»

Практика Научно-исследовательская работа

Количество студентов 25 Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Практика	Научно-исследовательская работа студента	Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева, Д.А. Кох	Красноярск, КрасГАУ.	2015	+	+	+	+	25	2/50
Практика	Методические указания по прохождению учебных и производственных практик	Типсина Н.Н., Кох Д.А., Селезнева Г.К.	Красноярск.: КрасГАУ	2017	+	+	+	+	25	2/25
Практика	Основы научных исследований	Е. Н. Белоусова	Красноярск: [б.и.]	2010	+	+	+		20	2/110
Практика	Технология производства хлебобулочных изделий	З. Н. Пашук, Т. К. Апет, И. И. Апет	СПб.: ГИОРД	2009	+	-	+		3	3
Практика	Основы научных исследований	М. Ф. Шкляр	М.: Дашков и К	2009	+	-	+		25	50
Практика	Основы научных исследований	М. Ф. Шкляр	М.: Дашков и К	2014	+	-	+		25	5
Практика	Основы научных исследований	М. Ф. Шкляр	М.: Дашков и К	2013	+	-	+		25	1
Практика	Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия	Б. У. Минифай	СПб.: Профессия	2008	+	-	+		25	33

Практика	Теория научного исследования	В. П. Каширин	Красноярск: КрасГАУ	2007	+	+	+	-	5	2
Практика	Основы научных исследований	П. М. Мазуркин	Йошкар-Ола : [б. и.]	2006	+	-	+	-	5	1
Практика	Научноеисследование	И. Н. Кузнецов	М.: Дашков и К	2004	+	-	+	-	10	3
Практика	Основы научной работы и оформление результатов научной деятельности	Г. И. Андреев, С. А. Смирнов, В. А. Тихомиров	М.: Финансы и статистика	2004	+	-	+	-	10	1
Практика	Химический состав российских продуктов питания	Скурихин И.М., Тутельян В.А.	М.: Дели, Принт,	2002	+		+	+	4	4
Практика	Основы научных исследований и патентование	С. И. Провоторов, В. П. Тихий	Красноярск: КрасГАУ	2000	+	-	+	-	10	2
Практика	Методология научного исследования	Г. И. Рузавин	М.: ЮНИТИ-ДАНА	1999	+	-	+	-	5	4

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

7. Материально-техническое обеспечение практики

Специализированные аудитории, оснащены 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 НИР
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: научно-исследовательская работа
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, 20__ 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 «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

Практика по научно-исследовательской работе 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 по научно-исследовательской работе охватывает круг вопросов, связанных с расчетом пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья.

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.