

**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
ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ**

ФГОС ВО

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

направленность (профиль): *Технология продуктов питания из растительного сырья*

Курс 1 / 2

Семестр 2/ 4

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Форма обучения: *очная / заочная*

Красноярск, 2022

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья, профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

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

«21» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТХК и МП Янова М.А., канд. с./х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

Программа одобрена на Методической комиссии 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.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения..	4
2. Место учебной практики в структуре ОПОП	5
3. Формы, место и сроки проведения учебной практики.....	5
4. Структура и содержание учебной практики.....	6
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике	6
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике.....	6
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)	7
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики.....	7
8.1. Основные источники.....	7
8.2. Дополнительные источники	8
8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы.....	9
9 Материально-техническое обеспечение учебной практики	9
Изменения	10

Аннотация

Учебная практика, «ознакомительная» относится к обязательной части Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Учебная практика, «ознакомительная» нацелена на формирование универсальных (УК-3), общепрофессиональных (ОПК-4) и профессиональных (ПК-2) компетенций выпускника.

Особенностью учебной практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по технологии продуктов питания.

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

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

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

Целью учебной (ознакомительной) практики является улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся; овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; формирования у обучающихся нравственных качеств личности; повышения мотивации к профессиональному самосовершенствованию; приобретения практического опыта работы в коллективе;

Для достижения цели студенты должны решить следующие задачи:

- улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся;
- овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности;
- закрепление и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; ИД-2 _{УК-3} Применяет методы командного взаимодействия.	Знать: эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, роли в команде.
		Уметь: понимать особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки).
		Владеть: навыками эффективного взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИД-2 _{ОПК-4} Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья;	Знать: технологические свойства пищевого сырья, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания;
		Уметь: использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач при разработке и производстве пищевых продуктов;
		Владеть: навыками составления технологических схем производства продукции из растительного сырья.
ПК-2. Осуществляет оперативное управление	ИД-2 _{ПК-2} Использует нормативную и техническую	Знать: основные свойства основного и дополнительного сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки

производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе;	Уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции
		Владеть: навыками знаниями о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции

2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика, «ознакомительная» включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 2 Практика направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно научно-исследовательский; технологический; организационно-управленческий; проектный.

Учебная практика проводится после 2 (4) семестра 2 недели - 108 часов.

Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Зерноведение с основами технологии переработки зерна», «Основы проектной деятельности», «Химия», «Технология приготовления пищи».

Учебная практика призвана начать формирование профессиональной компетентности, высокой культуры и гражданской активности у студентов будущих бакалавров в области пищевой и перерабатывающей промышленности.

3. Формы, место и сроки проведения учебной 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 учебной практики

Общая трудоемкость учебной «Ознакомительной» практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам

Таблица 2

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 3.

Таблица 3

Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
1	Ознакомительный	Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	6	4	роспись в журнале по ТБ
2		Получение первичных профессиональных умений и навыков по производству и оценке качества продуктов питания	66	23	Опрос, зачет
3	заключительный	Подготовка к зачету	-	9	зачет
Итого			72	36	зачет
Всего			108		

5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При прохождении практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;
- методы исследования пищевых продуктов.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с

правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;

- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

При прохождении практики со студентами в течение семестра проводятся занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 4).

Таблица 4 – 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».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

8.1. Основные источники

1. Технологическое оборудование кондитерского производства. Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.
2. 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. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. Калачев М. В. - М. - ДеЛипринт, 2009 (Вологда). - 334 с
4. 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.
5. Номенклатура и условные обозначения. Оборудование хлебопекарного производства. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-62.
6. Основы консервирования пищевых продуктов : учебное пособие для направлений подготовки 19.03.03 и 19.04.03, 19.03.02. и 19.04.02 «/ А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Н. А. Величко [и др.]. - Красноярск :КрасГАУ.
7. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург : Лань.
8. 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.

9. 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.
10. Практикум по проектированию хлебопекарного предприятия. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-191с.
11. Производство сдобных хлебобулочных изделий. Андреев А.Н. - Спб.: ГНОРД, 2003-480с.
12. Производство эмульсионных масложировых продуктов. Технология майонезов и майонезных соусов : учебное пособие / Л. В. Терещук, К. В. Старовойтова, Е. Г. Павельева. — Кемерово :КемГУ, 2019. — 169 с.
13. Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных производств - Типсина Н.Н., Селезнева Г.К., Горностаева Л.И. Красноярск.: КрасГАУ, 2011-172.
14. Технологические регламенты для производства хлеба и булочных изделий Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Селезнева Г.К.. Красноярск.: КрасГАУ, 2012-222 с.
15. Технологический расчет по хлебопекарному производству. Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф., Кох Д.А. – Красноярск.: КрасГАУ, 2012-48.
16. Технологическое проектирование производства спиртных напитков : учебное пособие / И. В. Новикова, Г. В. Агафонов, А. Н. Яковлев, А. Е. Чусова. — Санкт-Петербург : Лань.
17. Технология безалкогольных напитков : учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с.
18. Технология кондитерских изделий. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М, Магомедов Г.О. – Спб.: РАПИ, 2010. – 672 с.
19. Технология муки и крупы : учебное пособие / Е. Н. Варламова. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 178 с.
20. Технология переработки плодоовощной продукции. Технологические расчеты: учебное пособие для студентов специальности 260504.65 / А. И. Машанов, Л. А. Пошко, Л. С. Зобнина. - Красноярск :КрасГАУ. - 99 с.
21. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (специализация хлебопекарное и макаронное производство). Типсина, Н. Н., Селезнева Г.К.- Красноярск: КрасГАУ, 2013. - 161 с.
22. Технология хлебопекарного производства. - Ауэрман Л.Я. Спб.: Профессия, 2002.
23. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань. — 208 с.

8.2. Дополнительные источники

1. Дипломное проектирование предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств. Цугленок Н.В., Типсина Н.Н. - Красноярск.: КрасГАУ, 2005-460с
2. Лабораторный практикум технологии хлебопекарных производств Пучкова Л.И.. Спб.: ГНОРД, 2005-260с.
3. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.
4. Практикум по технологии кондитерских изделий. Олейникова А.Я. - Спб. : ГИОРД, 2005. - 456 с
5. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности. Сарафанова Л.А. - Спб. : Профессия, 2005. - 304 с
6. Производство конфет и ириса. Драгилев А.И. - М.: Московские учебники, 2003. - 368 с.
7. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС. -2007. -696с.
8. Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское. - Драчев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е. М.: Академик 2004-432с.
9. Технология хлеба. - Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В. Спб.:ГИОРД, 2005.
10. Технология хлебопекарных изделий. Пащенко Л.П. Жаркова И. М. М.: Колос, 2006. -384.
11. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. -М.: Колос, 2003.
12. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. Лурье И.С., Шаров А.И. М.: Колос, 2001.

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

8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
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.
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
9. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
10. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
11. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

9 Материально-техническое обеспечение учебной 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).

Для проведения занятий по учебной практике имеется специализированная лаборатория (ауд. 2-04). В данной лаборатории имеется следующее оборудование: мультимедийная установка; Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Расстоечный шкаф xl041 LievoX; Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual; Стол разделочный 3 шт.; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Мечта»; Прибор УРЛ; Прибор ПЧ-М; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Устройство для определения объема хлеба; Хлебопекарня Akosi; Тестомесилка лабораторная У1-ЕТК-1М; Прибор Журавлева; Мельница ЛМЦ-1М; Мельница ЛЗМ; Весы настольные РН 6ц 13У; Машина тестомесильная; Стеллаж сетчатый 610*460*1600 мм; Ручная тестораскаточная машина; Кухонный комбайн МИМ; Термостат цифровой терморегулирующий ЛАБ-ТЖ-ТС-01.

Для проведения занятий по учебной практике имеется специализированная лаборатория (ауд. 2-08). В данной лаборатории имеется следующее: парты, стулья, доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Комплект лабораторного оборудования КОХП; Стол разделочный 3 шт.; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Лысьва»; Прибор УРЛ; Прибор ПЧ-М; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Миксер 5KPM50WH Kitchen AID; Прибор Валента; Доска мраморная, Формы для печенья, кексов; Кондитерские мешки и насадки; Столовая посуда. Наглядные пособия.

При прохождении практики на предприятиях отрасли основные технологические цехи (отделения, подразделения) предприятий отрасли, на которые направляются обучающиеся для прохождения практики, должны быть снабжены современным оборудованием, инструментариумом, метрологическим обеспечением.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

(подпись)



ГЛЮТЕН

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

660123, г. Красноярск, пр. Красноярский рабочий, 30

РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики «ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ»

Практика является обязательной частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

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

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 литературы.

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

Эксперт

Начальник производственно-технологической
службы ООО «Глютен»



Гуркаева Г.Г.