

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
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

ФГОС ВО

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

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

Курс 4 / 5

Семестр 8 / 9

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Форма обучения: *очная / заочная*

Красноярск, 2022

Рабочая программа производственной практики 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: Мельникова Екатерина Валерьевна, канд. техн. наук, доцент;
Кох Денис Александрович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств протокол №7 «25» марта 2022г.

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

«25» 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.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место производственной практики в структуре ОПОП.....	6
3. Формы, место и сроки проведения производственной практики	6
4. Структура и содержание преддипломной практики.....	8
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	10
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике	10
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....	10
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики	10
8.1. Основные источники.....	10
8.2. Дополнительные источники	11
8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы	12
9 Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	12
<i>Изменения</i>	<i>14</i>

Аннотация

Преддипломная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений 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».

Преддипломная практика нацелена на формирование профессиональных (ПК-1, 2, 3, 4) компетенций выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных со сбором информационных данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, умения оценивать и проводить анализ производственно-технологического состояния и его экономических показателей, отражающих работу предприятия. Приобрести навыки регулирования технологическими производственными процессами и овладеть методикой сбора информации для бакалаврской работы.

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

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

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

Целью преддипломной практики является сбор информации и подготовка материала для выполнения бакалаврской работы (БР).

Для достижения цели студенты должны решить следующие задачи:

- изучить структуру организации, где проводится преддипломная практика;
- изучить технологию производства продукции выпускаемой предприятием;
- уметь подбирать технологическое оборудование в соответствии с заданием бакалаврской работы;
- приобрести навыки автоматизации производственных процессов;
- знать точки контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- собрать материалы для бакалаврской работы.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	ИД-1_{ПК-1} Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности;	Знать: основные знания при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности;
	ИД-3_{ПК-1} Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок;	Уметь: разрабатывать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ.
	ИД-4_{ПК-1} Организовывает защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.	Владеть: навыками исследований, обобщенных данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок
ПК-2	ИД-1_{ПК-2} Контролирует технологии	Знать: основные технологии

<p>Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИД-2_{ПК-2}Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе; ИД-3_{ПК-2}Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; ИД-4_{ПК-2}Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; ИД-5_{ПК-2}Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>	<p>производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Уметь: разрабатывать входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности</p> <p>Владеть: навыками контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>
<p>ПК-3 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов</p>	<p>ИД-1_{ПК-3}Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-2_{ПК-3}Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов; ИД-2_{ПК-3}Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания.</p>	<p>Знать: основные нормативные документы по вопросам проектирования перерабатывающих предприятий и нормативы расчета, принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом. Основные этапы разработки проектной документации</p> <p>Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта, осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации;</p> <p>Владеть: навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования);</p>
<p>ПК-4 Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из</p>	<p>ИД-1_{ПК-4}Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач; ИД-2_{ПК-4}Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию. ИД-3_{ПК-4}Разрабатывает порядок</p>	<p>Знать: основные нормативные документы по вопросам проектирования перерабатывающих предприятий и нормативы расчета, принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом. Основные этапы разработки проектной документации</p> <p>Уметь: разрабатывать технико-</p>

растительного сырья	выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).	экономическое обоснование проекта, осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации;
		Владеть: навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования);

2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Преддипломная практика включена в ОПОП, в часть, формируемой участниками образовательных отношений 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.

Преддипломная практика проводится после 8 (9) семестра 2 недели - 108 часов.

Содержание программы преддипломной практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Технология муки и крупы», «Технология макаронных изделий», «Технология производства безалкогольных напитков», «Технология производства алкогольных напитков», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Технология масложировых и эмульсионных продуктов», «Технология переработки плодоовощной продукции», «Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания», «Технологическое оборудование пищевых производств», «Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания», «Технология кондитерских изделий» «Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях», «Автоматизированные системы управления», «Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении преддипломной практики, используются для подготовки бакалаврской работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Формы, место и сроки проведения производственной практики

Преддипломная практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из завершающих форм организации учебного процесса, заключающуюся в практической подготовке обучающихся на базах практик, содействующих закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями(организациями). Практика на предприятиях(организациях) осуществляется на основе договоров между институтом и предприятием (организацией) о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения производственной преддипломной практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики могут быть пищевые или перерабатывающие предприятия (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.

Перед началом преддипломной практики студент должен согласовать тему бакалаврской работы, предложенной ему на кафедре, заполнив соответствующее заявление по форме.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса по подготовке студентов в соответствии с направлением подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Перед началом практики проводится организационное

собрание руководителем практики от института, преподавателем кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», где студент прослушивает правила и порядок прохождения преддипломной практики и проходит инструктаж по технике безопасности на пищевых предприятиях. Далее студент-практикант получает дневник о прохождении практики с вписанным индивидуальным заданием, предварительно согласованный с заведующим кафедрой и директором института.

На организационном собрании рассматривается перечень следующих вопросов:

- организационные моменты (начало и окончание практики, защита практики, правила оформления документов (дневник, отчет, договор);
- цель и задачи практики;
- перечень необходимого пакета документов (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка, программа);
- режим работы и распределение по рабочим местам;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

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 учебно-методическое руководство, а также осуществляет контроль над выполнением плана практики. Предварительно, за 30 дней до начала преддипломной практики руководитель от института осуществляет распределение студентов по местам прохождения практики, предварительно согласовав с будущим практикантом и заведующим кафедрой. Каждому студенту-практиканту руководитель от института обеспечивает связь с руководством предприятий. Прохождение практики может быть организовано индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

Основанием для приема студентов на практику являются договора или ходатайства с предприятиями (организациями) 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 преддипломной практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем – предприятием (организацией), то ему предлагается проходить преддипломную практику в этой организации на конкретном рабочем месте. 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;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- 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 руководителя практики от предприятия.

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 взысканий;

- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике.

Руководитель преддипломной практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от института, он может корректировать тему индивидуального задания, выданной студенту-практиканту.

Руководитель практики от института, назначаемый приказом ректора, обязан:

- выдать тему индивидуального задания (с изложением в устной форме, на собрании, 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.

Студенты, не выполняющие программу преддипломной практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность.

4. Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломная производственной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
1	Подготовительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	8	4	роспись в журнале по ТБ Отметка в дневнике

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
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). Изучение законодательных актов, регулирующих деятельность организации. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для бакалаврской работы. Изучение системы управления предприятием, организационной структуры предприятия и функций отдельных подразделений. Состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие. Положения о подразделениях. Управление кадрами. Информация о кадровом составе организации: квалификационная структура, численность. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для бакалаврской работы. Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой БР в конкретных структурных подразделениях. Содержание должностных инструкций для работников разных уровней. Ведение дневника.	56	20	Дневник, отчет, индивидуальное задание
3	Подготовка и защита отчета	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.	6	12	Дневник, отчет,
		Защита отчета по практике	2	-	Комиссионный прием отчетности
Итого			72	36	Зачет с оценкой
Всего			108		

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист (приложение А)

Содержание

Введение

1 Общая характеристика предприятия;

2 Структура управления предприятием;

3 Технологические схемы производства;

4 Охрана труда и техника безопасности на предприятии;

5 Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия;

5.1 Электроснабжение

5.2 Теплоснабжение

5.3 Водоснабжение и вентиляция

5.4 Холодоснабжение

5.5 Вентиляция и кондиционирование

5.6 Топливоснабжение

6. Индивидуальное задание

Библиографический список

Заключение

Приложения

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

При прохождении преддипломной практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), где проводится преддипломная 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 производственной 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;
- обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации; своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

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

Текущий контроль прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- заполнение дневника;
- формирование отчета;
- беседа с руководителем практики от предприятия (организации) (отзыв).
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа на предприятии.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по преддипломной практике 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».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной 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.: РАПП, 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. Пашенко 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 производственной 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).

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, инструментарием, метрологическим обеспечением

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: Преддипломная
в Профильной организации (предприятии, учреждении):

Студент	<hr/> (ФИО)
Курс/группа/ф. обучения Направление подготовки	<hr/> 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»
Руководитель от ПО	<hr/> (Ф.И.О., должность)
Руководитель от ИПП	<hr/> (Ф.И.О., должность, уч. степень)
Дата сдачи отчета	«__» _____ 202__ г.
Дата защиты отчета	«__» _____ 202__ г.
Оценка	<hr/>
Члены комиссии	<hr/> (ФИО, подписи)
	<hr/> (ФИО, подписи)

Красноярск, 202__ г.

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 производственной практики

«ПРЕДДИПЛОМНАЯ»

Практика является частью, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) подготовки «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 особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для 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.

Эксперт

Начальник производственно-технологической
службы ООО «Глютен»



Гуркаева Г.Г.