

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАШНОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕ.ЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
***ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**  
(код, наименование)

направленность (профиль): *Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств*

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *магистр*

Красноярск, 2026

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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств, профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

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

«12» февраля 2026 г.

Программа рассмотрена и одобрена на методической комиссии института пищевых производств протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

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

«17» февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТХК и МП Янова М.А., докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

## Содержание

Аннотация.....	4
<b>1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Место производственной практики в структуре ОПОП.....</b>	<b>5</b>
<b>3. Формы, место и сроки проведения производственной практики .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Структура и содержание преддипломной практики.....</b>	<b>8</b>
<b>5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике .....</b>	<b>9</b>
<b>6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....</b>	<b>9</b>
<b>8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики .....</b>	<b>9</b>
8.1. Обеспеченности литературой .....	9
8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....	11
8.3. Программное обеспечение .....	11
<b>9 Материально-техническое обеспечение производственной практики.....</b>	<b>16</b>
Изменения .....	18

## Аннотация

Преддипломная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.02 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 магистерской диссертации, умения оценивать и проводить анализ производственно-технологического состояния и его экономических показателей, отражающих работу предприятия. Приобрести навыки регулирования технологическими производственными процессами и овладеть методикой проработки и внедрения результатов научно-исследовательских разработок.

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

Общая трудоемкость освоения практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

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

Целью преддипломной практики является проработка и внедрение результатов научно-исследовательских разработок на производстве.

Для достижения цели студенты должны решить следующие задачи:

- изучить структуру организации, где проводится преддипломная практика;
- изучить технологию производства продукции выпускаемой предприятием;
- проведение технологических испытаний согласно схеме исследования;
- приобрести навыки автоматизации производственных процессов;
- знать точки контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- внедрить результаты магистерской диссертации в производство.

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 технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	<b>ИД-2<sub>ПК-1</sub></b> Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья; <b>ИД-4<sub>ПК-1</sub></b> Планирует, организует научные исследования, осуществляет обработку, анализ, и внедрение их результатов.	Знать влияние новых технологий, новых видов сырья от внедрения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий продуктов питания
		Уметь использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении внедрения в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
		Владеть фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для внедрения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья различного назначения
ПК-2 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	<b>ИД-1<sub>ПК-2</sub></b> Использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов в области инновационных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья; <b>ИД-3<sub>ПК-2</sub></b> Использует современные	Знать: технологию производства изделий, нормативно-техническую документацию, применяемую в производстве кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий, как оценить качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и какое количество сырья необходимо для производства изделий.
		Уметь: применять нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе, организовывать входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения

технологических линиях	методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции; <b>ИД-4<sub>ПК-2</sub></b> Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции.	технологического процесса производства, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов. Владеть: различными технологическими приемами обогашения кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий нетрадиционными видами сырья, методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности, методами расчета рецептур и расчета пищевой ценности новых видов изделий
ПК-3 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	<b>ИД-1<sub>ПК-3</sub></b> Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья; <b>ИД-2<sub>ПК-3</sub></b> Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья; <b>ИД-3<sub>ПК-3</sub></b> Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	Знать: как организовать технологический процесс производства кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий с применением нетрадиционных видов сырья, как рационально использовать сырье и материалы и какое количество их необходимо, в том числе средств производства и рабочей силе Уметь: организовать технологический процесс производства изделий, при этом рационально используя сырье и материалы в необходимом их количестве Владеть: навыками организации технологического процесса по производству кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционных видов сырья, методиками контроля рационального использования сырья и материалов, умениями определить необходимое кол
ПК-4 Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>ИД-1<sub>ПК-4</sub></b> Определяет цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач; <b>ИД-2<sub>ПК-4</sub></b> Руководит работами по подбору существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; <b>ИД-3<sub>ПК-4</sub></b> Осуществляет координацию производственной деятельности, включая разработку программ внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Знает: основы проектирования и модернизации пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Умеет руководить проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Владеет навыками проектирования и модернизации пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья

## 2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Преддипломная практика включена в ОПОП, в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно научно-исследовательский; технологический; организационно-управленческий.

Преддипломная практика проводится после 5 семестра 4 недели - 216 часов.

Содержание программы преддипломной практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья», «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья», «Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья», «Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», «Проектирование, реконструкция и модернизация пищевых и перерабатывающих предприятий», «Патентование и защита результатов интеллектуальной деятельности».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении преддипломной практики, используются для подготовки магистерской диссертации, 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 магистерской диссертации, 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 19.04.02 «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 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	6	роспись в журнале по ТБ 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). Изучение законодательных актов, регулирующих деятельность организации. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для магистерской диссертации. 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 магистерской диссертации. Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой в конкретных структурных подразделениях. Содержание должностных инструкций для работников разных уровней. Ведение дневника.	130	54	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			144	72	Зачет с оценкой
<b>Всего</b>			<b>216</b>		

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

- Титульный лист (приложение А)
- Содержание
- Введение
- 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
  - 4.4 Мероприятия по улучшению качества изделий
- 5 Индивидуальное задание

## **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, 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 по получению профессиональных умений, опыта и представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

## **7. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)**

**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 практики 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. Обеспеченности литературой*

1. 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.
2. Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М. Технологическое оборудование кондитерского производства. – Спб.: Троицкий мост, 2011. – 360 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.
4. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М, Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий. – Спб.: РАПИ, 2010. – 672 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, 2012-222 с.
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.
11. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. - Спб.: ГНОРД, 2003-480с.
12. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - Спб.: Профессия, 2002.
13. 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.
14. 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.
15. Драгилев А.И. Производство конфет и ириса. - М.: Московские учебники, 2003. - 368 с.
16. Драчев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское. - М.: Академик 2004-432с.
17. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства. - Воронеж: Воронеж, гос. технолог. академия, 1999.
18. Калачев М. В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. - М. - ДеЛи принт, 2009 (Вологда). - 334 с
19. Ковэн, Стэнли. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. - СПб. : Профессия, 2008. - 238 с
20. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве. -М.: Колос, 2003.
21. Лурье И.С., Шаров А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. М.: Колос, 2001.
22. Маршалкин Г. А. Производство кондитерских изделий. - М.: Колос, 1994.
23. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.
24. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия. - СПб.: Профессия, 2005. - 806 с
25. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 456 с
26. Пашенко Л.П. Жаркова И. М. Технология хлебопекарных изделий. М.: Колос, 2006. -384.
27. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум технологии хлебопекарных производств. Спб.: ГНОРД, 2005-260с.
28. Пучкова Л.И. Поландова Р.Д. Матвеева И.В. Технология хлеба. - СПб.:ГИОРД, 2005.
29. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности. - СПб. : Профессия, 2005. - 304 с
30. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС. -2007. -696с.
31. Типсина Н.Н., Полякова Т.В. Технология кондитерского производства: лабораторный практикум для студентов 5-го курса. - Красноярск: КрасГАУ, 2006.
32. Типсина Н.Н., Полякова Т.В., Струпан Е.А. Технология кондитерского производства: лабораторный практикум для студентов 4-го курса. - Красноярск: КрасГАУ, 2006.
33. Цугленок Н.В., Типсина Н.Н. Дипломное проектирование предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств. - Красноярск.: КрасГАУ, 2005-460с

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

*8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)*

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

*8.3. Программное обеспечение*

1. MicrosoftWindows 7 RussianAcademicOPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическаялицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
6. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»Практика ПреддипломнаяКоличество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины: 216 часов.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
<b>Основная</b>										
Практика	Технологическое оборудование кондитерского производства	Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М.	Спб.: Троицкий мост	2011	+		+		14	14
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	Технология кондитерских изделий	Олейникова А.Я., Аксенова Л.М, Магомедов Г.О	Спб.: РАПП	2010	+			+	1	-
Практика	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Типсина, Н. Н., Селезнева Г.К.	Красноярск: КрасГАУ	2013	+	+			25	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	+		+		3	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	+		+		25	33
Практика	Разработка новых видов кондитерских изделий по критерию качества	Попова О.Г.	ДеЛи принт	2009	+		+		20	23
Практика	Производство сдобных хлебобулочных изделий.	Андреев А.Н.	Спб.: ГНОРД	2003	+		+		12	12

Практика	Технология хлебопекарного производства	Ауэрман Л.Я.	Спб.: Профессия	2002	+		+		18	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. - ДеЛи принт (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.

## **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



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

### на программу производственной практики

#### «ПРЕДДИПЛОМНАЯ»

Практика является частью, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) подготовки «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств». 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 со сбором информационных данных, необходимых для выполнения магистерской диссертации, умения оценивать и проводить анализ производственно-технологического состояния и его экономических показателей, отражающих работу предприятия. Приобрести навыки регулирования технологическими производственными процессами и овладеть методикой проработки и внедрения результатов научно-исследовательских разработок.

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.

Директор ООО «Зернопродукт»



Шапогатов Ю.В.