

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор института Матюшев В.В.
«24» марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«24» марта 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*
(код, наименование)

направленность (профиль): *Техническое оснащение технологий перерабатывающих производств*

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2023

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств, профессионального стандарта:

22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения;

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;

22.006 Специалист по механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности;

22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности.

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

«17» марта 2023 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 3 «17» марта 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТОБ и ПП Невзоров В.Н., докт. с-х. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023 г.

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств протокол №7 «20» марта 2023 г.

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

«20» марта 2023 г.

Содержание

Аннотация	4
1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место производственной практики в структуре ОПОП	5
3. Формы, место и сроки проведения производственной практики.....	6
4. Структура и содержание производственной практики	8
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	9
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике	9
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....	9
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики	9
8.1. Основные источники.....	9
8.2. Дополнительные источники	10
8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы	10
9 Материально-техническое обеспечение производственной практики	11
Изменения	13

Аннотация

Технологическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Технологическая практика нацелена на формирование профессиональных (ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5) компетенций выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, диагностикой, ремонтом, монтажом и сервисным обслуживанием технологического оборудования, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для подготовки к написанию бакалаврской работы.

Программой 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

Цель технологической практики - поэтапное углубление и закрепление в условиях пищевых и перерабатывающих предприятий знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении дисциплин, знакомство с основным и вспомогательным технологическим оборудованием и производствами.

Основными задачами технологической практики является изучение в производственных условиях:

- общей организации работы предприятия и его производственных функций;
- технологии приемки, обработки, размещения, хранения технологического оборудования;
- технологических схем и технологических режимов работы оборудования;
- знакомство и дублирование рабочих профессий;
- принципов работы и эксплуатации основного технологического оборудования на предприятиях;
- вопросов охраны окружающей среды; - охраны труда на предприятии.

В этот период студент знакомится с работой основного оборудования используемого на предприятиях, вспомогательными службами, собирает материал для выполнения в дальнейшем курсовых проектов, курсовых работ, получает профессиональные навыки работы на пищевых и перерабатывающих предприятиях (организациях).

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	ИД-1ПК-2 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;	Знать: основы реализации технологий производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства.
		Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства.
		Владеть: методами реализации технологий производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства.
ПК-3 Способен осуществлять проектирование новых, реконструкцию и технологическое	ИД-3ПК-3 Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные	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>перевооружение, техническое обеспечение существующих предприятий по переработке и хранению продукции сельского хозяйства</p>	<p>мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).</p>	<p>Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта, осуществлять планировку 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 Способен проводить комплексные испытания новых технологий механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции</p>	<p>ИД-1_{ПК-4} Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства, хранения и переработки продукции на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>ИД-2_{ПК-4} Оперативное управление процессами механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции;</p>	<p>Знать: основы комплексных испытаний новых технологий механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции.</p> <p>Уметь: составлять технологическую карту комплексных испытаний новых технологий механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции</p> <p>Владеть: методами комплексных испытаний новых технологий механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции</p>
<p>ПК-5 Способен разрабатывать процессы механизации и автоматизации промышленных линий по производству пищевой продукции и системы мероприятий по их техобслуживанию и ремонту.</p>	<p>ИД-1_{ПК-5} Демонстрирует знания организации монтажа, наладки, технического обслуживания технологического оборудования в пищевой и перерабатывающей промышленности.</p> <p>ИД-2_{ПК-5} Организует монтаж, наладку, эксплуатацию технологического оборудования пищевой и перерабатывающей промышленности.</p>	<p>Знать: - перечень нормативных отраслевых документов;</p> <p>- принципы работы и взаимодействия различного производственного оборудования;</p> <p>- методы сбора, обработки и систематизации технической информации.</p> <p>Уметь: - осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования;</p> <p>- осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования;</p> <p>- организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку;</p> <p>- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности.</p> <p>Владеть: - навыками организации работы трудовых коллективов;</p> <p>- методами проверки технического состояния технологического оборудования;</p> <p>- принципами выбора систем технологического оборудования;</p> <p>- способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры;</p> <p>- навыками написания научно-технического текста.</p>

2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Технологическая практика включена в ОПОП, в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно производственно-технологический.

Технологическая практика проводится после 6 семестра 4 недели - 216 часов.

Содержание программы технологической практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Физико-механические свойства

сырья и готовых продуктов», «Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Материаловедение и технология конструкционных материалов», «Технологическое оборудование перерабатывающих производств», «Оборудование мини-цехов для переработки сырья растительного и животного происхождения», «Смазочные материалы для пищевого оборудования», «Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания», «Организационное поведение».

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

3. Формы, место и сроки проведения производственной практики

Технологическая 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 организационно-управленческой 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.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса по подготовке студентов в соответствии с направлением подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Перед началом практики проводится организационное собрание руководителем практики от института, преподавателем кафедры «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств», где студент прослушивает правила и порядок прохождения 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 «Технология, оборудование бродильных и пищевых 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 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 практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем – предприятием (организацией), то ему предлагается проходить организационно-управленческую 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 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 практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность.

4. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики: технологической составляет 6 зачетных единиц, 216 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.	6	2	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). Распределение производственного персонала по цехам. Дублирование работы ИТР (инженерно-технологических работников) в одном из отделений предприятия (организации). Изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Оснащение цехов, производственных помещений основным и вспомогательным оборудованием, его устройством, правилами эксплуатации. Ведение дневника.	130	58	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
Всего			216		

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

- Титульный лист
- Содержание
- Введение
- 1 Общее знакомство с предприятием, вырабатываемым ассортиментом;
- 2 Дублирование работы ИТР (инженерно-технологических работников) в одном из отделений предприятия;
- 3 Изучение работы основного технологического оборудования;
- 4 Изучение работы вспомогательного технологического оборудования;
- 5. Индивидуальное задание
- Заключение
- Библиографический список
- Приложения

5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной 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 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 технологической 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. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е.П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 203 с.
2. Курочкин, А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для вузов / А.А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 249 с.
3. Курочкин, А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А.А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп.- Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 255 с.

4. Астахов, Д.А. Технологическое оборудование: учебное пособие для вузов / Д.А. Астахов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 497 с.
5. Оборудование пищевых и перерабатывающих производств: учебное пособие / О. Б. Поробова, А. Б. Спиридонов, Т.С. Копысова, К.В. Анисимова. — Ижевск: УдГАУ, 2019. - 168 с.
6. Монтаж и техническое обслуживание оборудования пищевых и перерабатывающих производств: методические указания / составитель И. В. Бадретдинова. — Ижевск: УдГАУ, 2021. — 84 с.
7. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: учебник / С. А. Бредихин, И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 740 с.
8. Оборудование пищевых и перерабатывающих производств: учебное пособие / О. Б. Поробова, А. Б. Спиридонов, Т. С. Копысова, К. В. Анисимова. — Ижевск: УдГАУ, 2019. — 168 с.
9. Вахитов, М. Р. Оборудование производства хлебобулочных и макаронных изделий: учебно-методическое пособие / М. Р. Вахитов, В. В. Харьков. — Казань: КНИТУ, 2020. — 84 с.
10. Соболев, И. В. Технологическое оборудование пищевых производств: учебник / И. В. Соболев, А. А. Варивода, Т. В. Щеколдина. — Краснодар: КубГАУ, 2019. — 251 с.

8.2. Дополнительные источники

1. 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.
2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование пищевых производств: учебное пособие / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова. — Пенза: ПензГТУ, 2015. — 440 с.
3. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. Калачев М. В. - М. - ДеЛипринт, 2009 (Вологда). - 334 с
4. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа - 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.
5. Номенклатура и условные обозначения. Оборудование хлебопекарного производства. Типсина Н.Н., Селезнева Г.К. Красноярск.: КрасГАУ, 2010-62.
6. 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.
7. 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.
8. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС. -2007. -696с.
9. Технологическое оборудование кондитерского производства. Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М – Спб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.
10. Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское. - Драчев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е. М.: Академик 2004-432с.
11. Технологическое проектирование производства спиртных напитков: учебное пособие / И. В. Новикова, Г. В. Агафонов, А. Н. Яковлев, А. Е. Чусова. — Санкт-Петербург: Лань.

8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. MicrosoftWindows 7 RussianAcademicOPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическаялицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 1 year Educational renewal License - Лицензия 1B08-230201-012433-600-1212 с 01.02.2023 до 09.02.2024 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 (3-03), 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 научно-технологической политики и образования
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: технологическая
в Профильной организации (предприятии, учреждении):

Студент	<hr/> (ФИО)
Курс/группа/ф. обучения Направление подготовки	<hr/> 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции <hr/>
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.



ГЛЮТЕН

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

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

РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ»

Практика является частью, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) подготовки «Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТООБ и ПП.

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, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для подготовки к написанию выпускной квалификационной работы.

Определено место практики в ОПОП, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

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

Эксперт

Начальник производственно-технологической
службы ООО «Глютен»



Гуркаева Г.Г.