



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
О.М. Попова
/Попова О.М./
«27» 08 2019 г

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб
А.В. Лукьяненко
/Лукьяненко А.В./
«27» 08 2019 г

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	УЧЕБНАЯ
Наименование практики	ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ТЕХНОЛОГИИ ЗАГОТОВКИ И ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО, КОНДИТЕРСКОГО И МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА)
Направление подготовки	19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная (заочная)
Общая трудоемкость практики, зет	3
Количество недель, отводимых на практику	2 недели
Форма итогового контроля	Зачет

Разработчик(и): *Е.Ю. Вольф* доцент, к.т.н. *Е.Ю. Вольф*

В.А. Буховец доцент, к.т.н. *В.А. Буховец*

Саратов 2019

В.А. Буховец
(подпись)
Е.Ю. Вольф
(подпись)

1. Цель учебной практики

Целью учебной практики является формирование практических навыков и закрепление теоретических знаний, обучающихся по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление с предприятием; с имеющимся на предприятии оборудованием для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; со стадиями технологического процесса; ассортиментом вырабатываемой продукции; контролем её качества;

- изучение основного и дополнительного сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, методов оценки качества данного сырья, режимов и способов его хранения;

- выработка навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;

- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- совершенствование навыков в технологии подготовки полуфабрикатов.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства) относится к вариативной части блока 2. Практики.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства) является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для прохождения учебной практики необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: Введение в технологию хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Безопасность жизнедеятельности, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Органическая химия.

Для качественного прохождения производственной практики обучающийся должен:

- знать: структуру складских помещений хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, требования производственной санитарии и техники безопасности на рабочих местах;

- уметь: применять в производственных условиях теоретические знания по приемке продукции у поставщиков, оцениванию качества сырья, его пригодность для хранения.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная

практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства) является базовой для освоения дисциплин: Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания, Тепло- и холодильная техника, Электротехника и электроника, Процессы и аппараты пищевых производств, Основы менеджмента, а также для прохождения производственной и преддипломной практики.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения учебной практики – дискретная, непрерывная; способы проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проводится во 2 семестре – 2 недели, всего 108 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 46 – 47 недели.

Место проведения учебной практики: кафедра «Технологии продуктов питания», базы профильных структурных подразделений университета.

Учебная практика может проводиться на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного направления (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия).

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4); способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5); способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4); способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК- 9).

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие:

умения:

- применять специализированные знания, полученные в результате прохождения практики, в технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

практические навыки:

- работы на современном производственно-технологическом оборудовании;
- ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- работы с нормативно-технической документацией.

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов; продолжительность – 2 недели.

Таблица 1

	Объем учебной практики								
	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	72,1		72,1						
<i>аудиторная работа:</i>	72		72						
лекции	x		x						
лабораторные	x		x						
практические	72		72						
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1		0,1						
<i>контроль</i>	x		x						
Самостоятельная работа	35,9		35,9						
Форма итогового контроля	3		3						
Курсовой проект (работа)	x		x						

Таблица 2

Этапы практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики, ч.	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<p>Подготовительный. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление плана прохождения практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики.</p>	6	Собеседование

2	<p>Практический. Изучение организации работы складских помещений предприятий, обеспечение сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Знакомство с ассортиментом сырья и перечнем поставщиков.</p> <p>Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды.</p> <p>Изучение технологических операций и работы на современном оборудовании. Изготовление полуфабрикатов; выполнение простых технологических операций.</p>	54	Собеседование
3	<p>Аналитический. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка к собеседованию по прохождению практики.</p>	36	Собеседование
4	<p>Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка к собеседованию по прохождению практики.</p>	12	Собеседование по результатам практики

* в таблице представлены примерные этапы практики, которые могут быть изменены по предложению предприятия.

8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения учебной практики является зачет, формой отчетности – собеседование.

Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

Аттестация по практике

Аттестация по практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, представителей практики от профильной организации (при наличии), заведующего кафедрой.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- наличие документации по практике, оформленной согласно требованиям.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

Аттестационной комиссии предоставляется:

1. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью и печатью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) (*Приложение 2 к методическим рекомендациям обучающегося по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)*);

2. Совместный план прохождения практики (*Приложение 3 к методическим рекомендациям обучающегося по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)*);

3. Отзыв - характеристика, подписанный непосредственным руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета. В отзыве – характеристике указывается уровень освоения профессиональных компетенций, предусмотренных основной профессиональной образовательной программой в период прохождения практики. По результатам промежуточной аттестации руководителями от университета и профильной организации совместно принимается решение об аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета / организации (*Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающегося по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)*);

4. Аттестационный лист (*Приложение 5 к методическим рекомендациям обучающегося по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)*);

5. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации копию справки о закреплении руководителя на профильном предприятии.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие промежуточную аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ в соответствии с локальным нормативным актом университета.

8. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе по учебной практике.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 199 с. — Серия: Бакалавр. Прикладной курс <http://static.my-shop.ru/product/pdf/251/2501432.pdf>

2. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учебное пособие для студентов по направлению подготовки "Продукты питания из растительного сырья" / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова. - СПб: ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4.

б) дополнительная литература

1. Технологии пищевых производств [Текст] / Нечаев, А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др.; под ред. Нечаева, А.П. – М.: КолосС, 2005. – 768 с, ISBN - 5-10-003813-6.

2. Цыганова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства [Текст]/ Цыганова, Т.Б. Учеб. Пособие для сред. проф. образования. – М.: - Проф. Обр. Из-дат. 2002. – 432 с, ISBN - 5-94231-006-8.

3. Степычева, Н.В. Введение в технологию продуктов питания: Учеб. пособ./ГОУВПО Иван. гос. хим-технол. ун-т. Иваново, 2006 80с, ISBN - 5-9616-0145-5.

4. Назаров, Н. И., Гинзбург, А. С., Гребенюк, С. М., Маршалкин, Г. А., Мачихин, Ю. А., Нечаев, А. П. и др. Общая технология пищевых производств/ Под ред. Н. И. Назарова. – М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. – 360 с, ISBN – 5-10-003813-6.

5. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства –СПб.:ГИОРД, 2006-312с, ISBN - 5-901065-95-6.

6. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. / Олейникова, А.Я., Аксенова, Л.М., Магомедов, Г.О. – СПб. Изд-во «РАПП», 2010. – 672 с, ISBN – 978-5-91541-008-3.

7. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий: справочник/ Пашук З.Н., Апет Т.К., Апет И.И. - СПб. ГИОРД, 2009. -400с, ISBN – 978-5-98879-065-5.

8. Кузнецова, Людмила Семеновна. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 8-е изд., доп. - М.: Издательский центр " Академия ", 2014. - 400 с. - ISBN 978-5-4468-0786-4;

9. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: методические указания к лабораторным работам студентов 3 курса дневной формы обучения направления подготовки 100800.62 "Товароведение" / ФГБОУ ВПО СГАУ; сост. О. А. Юшечкина. - Саратов: Буква, 2014. - 60 с.;

10. Технология хлебобулочных и кондитерских изделий длительного хранения: метод. указания к лабораторным занятиям для студентов 4 курса по направлению подготовки 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" профиль подготовки "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / ФГБОУ ВПО СГАУ; сост. А. В. Бороздина. - Саратов: Техно-Декор, 2014. - 98 с.;

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"
2. Электронно-библиотечная система Znanium.com
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks
4. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)
5. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ

г) периодические издания: Аграрный научный журнал, Кондитерское и хлебопекарное производство, Масложировая промышленность, Молочная промышленность, Переработка молока, Мясные технологии, Сыроделие и маслоделие, Пиво и напитки, Пищевая технология.

д) базы данных и поисковые системы необходимые для прохождения практики:

- Yandex;
- Google.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft	обучающая

		Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	
2	Все разделы дисциплины	Windows (7, 10)	обучающая
3	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32	обучающая

11 Материально-техническое обеспечение практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)

Материально-техническое обеспечение практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства) обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Для подготовки к зачёту и собеседования по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства) используется специализированная аудитория, оснащенная компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и аудиовизуальной техникой для презентаций.

12 Методические указания по организации и проведению практики

Организация практики

Поиск места прохождения практики осуществляется как университетом, так и самостоятельно обучающимся (в последнем случае по согласованию с руководителем структурного подразделения, реализующим соответствующую основную профессиональную образовательную программу).

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства) обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Основанием для направления обучающегося в другой регион РФ для прохождения практики является ходатайство от профильного предприятия, находящегося за пределами Саратовской области, согласованное с руководителем структурного подразделения, реализующего соответствующую основную профессиональную образовательную программу, а также заключенный двусторонний договор на проведение практики обучающегося.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует направленности основной

профессиональной образовательной программы.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют задания, предусмотренные программой практики и индивидуальное задание, разработанное руководителем практики;
- соблюдают правила внутреннего распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики от университета/предприятия (при наличии).

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» и заключенные университетом коллективные и индивидуальные договоры с профильными предприятиями, организациями на проведение практики обучающихся.

В случае проведения практики на базе профильных структурных подразделений университета служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» согласуется с руководителем профильного структурного подразделения.

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики.

Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики.

Руководство практикой

Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания».

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания», организующей проведение практики (далее – руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от профильной организации и университета закрепляется протоколом заседания кафедры «Технологии продуктов питания» на основании выписки из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий план (график) проведения практики;
- выдает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий на практике;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;

– проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики.

Руководитель практики от профильной организации:

– согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

– предоставляет рабочие места обучающимся;

– обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
« 29 » 08. 2017 года (протокол № 1).*