

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 12:03:17
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**



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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПП
/Попова О.М./
«18» 05. 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПиб
/Попова О.М./
«21» 05. 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Организационно-управленческая практика
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
Общая трудоемкость практики, зет	3
Количество недель, отводимых на практику	2 недели
Форма итогового контроля	Зачет

Разработчик: доцент Буховец В.А. Бух
подпись

Саратов 2021

1. Цель организационно-управленческой практики

Целью практики является закрепление и углубление теоретических знаний, обучающихся по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий, приобретение опыта организационно-управленческой деятельности, формирование навыков самостоятельного решения конкретных профессиональных задач в области пищевой промышленности.

2. Задачи организационно-управленческой практики

Задачами практики являются:

- актуализация теоретических знаний в реальных условиях производств
- ознакомление с предприятием; с имеющимся на предприятии оборудованием для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; со стадиями технологического процесса; ассортиментом вырабатываемой продукции; контролем её качества;
- формирование умений и приобретение навыков производства качественной продукции на основе современных технологий;
- формирование умений и приобретение навыков эффективной переработки продукции растениеводства в готовую продукцию;
- приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания рабочего производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- 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.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» организационно-управленческая практика относится к вариативной части Блока 2. Практики.

Практика организационно-управленческая является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся

Для прохождения организационно-управленческой практики необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: Технология производства хлебобулочных изделий, Технология мучных кондитерских изделий, Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и

макаронного производств, Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Технология производства пищевых дрожжей, Технология хлебобулочных изделий длительного хранения, Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения, Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий.

Для качественного прохождения производственной практики обучающийся должен:

- знать: принципы ведения и управления технологическими процессами на предприятии; эксплуатации механизированных и автоматизированных технологических потоков;

- уметь: анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия, регулировать технологические процессы, составлять нормативную документацию и технологический план производства.

Практика организационно-управленческая является базовой для освоения дисциплин: Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья, Технология сахаристых кондитерских изделий, Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий, Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах, Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения, Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий, а также для прохождения преддипломной практики и производственной практики: научно-исследовательской работы.

4. Способы и формы проведения практики

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

5. Место и время проведения практики

Практика организационно-управленческая для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проводится в 6-м семестре – 2 недели, всего 108 ч., не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 46 – 47 недели и в 6-м семестре – 2 недели, всего 108 ч., не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 46 – 47 недели.

Место проведения практики: базы профильных структурных подразделений университета, ведущие предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного направления (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия).

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Организационно-управленческая практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: способен определять изменение потребительских предпочтений в отношении изделий хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств (ПК-10), способен оценивать организацию процессов хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств и определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность (ПК-11), способностью использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств (ПК-12).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие:

умения:

- применять на практике знания по технологии производства продуктов из растительного сырья;
- составлять производственную документацию, вести отчетность по работе производства;
- проводить оценку качества сырья и готовой продукции;
- оценивать риски в области качества и безопасности продукции;

практические навыки:

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

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 4 зачетных единиц, 108 часа; продолжительность – 2 недели.

Таблица 1

Объем производственной практики	
Количество часов	
Всего	<i>в т.ч. по семестрам</i>

		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	4						4		
<i>аудиторная работа:</i>	4						4		
лекции	x						x		
лабораторные	x						x		
практические	4						4		
<i>промежуточная аттестация</i>	4						4		
<i>контроль</i>	x						x		
Самостоятельная работа	105						105		
Форма итогового контроля	3						3		
Курсовой проект (работа)	x						x		

Таблица 2*

Этапы проведения организационно-управленческой практики

№ п/ п	Разделы (этапы) практики	Продолжи- тельность разделов (этапов) практики, ч (по каждому семестру)	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. Знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики, с санитарными требованиями. Составление рабочего плана (графика) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.</p>	6	Отчёт

2	<p>Производственный.</p> <p>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. Изучение технологических операций и работы на современном оборудовании. Выполнение технологических операций различной сложности, работа на современном технологическом оборудовании.</p>	54	Отчет
3	<p>Аналитический. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.</p>	36	Отчет
4	<p>Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.</p>	12	Защита отчета, по результатам производственной практики

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

8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики является зачет, формой отчетности – отчет.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и график прохождения практики прикладываются к отчету) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать профильной организации. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

Правила оформления отчета

Отчет оформляется в соответствии с методическими рекомендациями обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практика (Приложение 1).

Аттестация по производственной практике

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

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

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

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

Одновременно с отчетом сдается 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 производственной практики. По результатам промежуточной аттестации руководителями от университета и представителями профильной организации совместно принимается решение об аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью.

К защите отчета по практике обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Отчет заверенный подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации;

2. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета подписью согласия руководителя от профильной организации и печатью организации (*Приложение 2 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практики*);

3. План прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации и печатью организации (*Приложение 3 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практики*);

4. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета / организации (*Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практики*);

5. Аттестационный лист (*Приложение 5 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практики*);

6. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации копию справки о закреплении руководителя на профильном предприятии (*Приложения 6,7 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практики*);

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 *организационно-управленческой практике*.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93006>. — Загл. с экрана.

2. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492>.

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) ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет» Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

Электронная библиотека СГАУ – <http://library.sgau.ru>

Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru>

Российский агропромышленный сервер - <http://www.agroserver.ru/>

Нормативно-технические документы - <http://www.kigan.ru/>

г) периодические издания: Аграрный научный журнал, Кондитерское и хлебопекарное производство, Пищевая технология, журнал Питание и общество. Электронные версии номеров, архив pressa.ru/izdanie/18901

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

11 Материально-техническое обеспечение организационно-управленческой практики

Материально-техническое обеспечение организационно-управленческой практики 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 защите отчёта по организационно-управленческой практике 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).

Организационно-управленческая практика 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»
« 18 » мая 2021 г. (протокол №9)