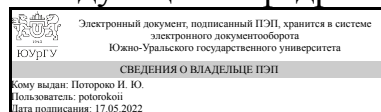


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



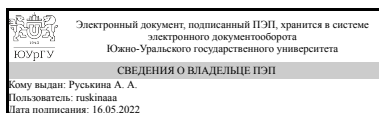
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Учебная практика, ознакомительная практика
для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Уровень Бакалавриат **форма обучения** очная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1041

Разработчик программы,
старший преподаватель



А. А. Руськина

1. Общая характеристика

Вид практики

Учебная

Тип практики

ознакомительная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

- пройти вводный курс и получить представление об отраслях занимающихся переработкой продукции из растительного сырья ;
- знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятий;
- знакомство с обязанностями мастеров и технологов различных пищевых производств;
- углубление и закрепление в производственных условиях знаний, полученных в университете при изучении теоретических дисциплин;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Задачи практики

- подготовка студента к практической профессиональной деятельности на предприятиях по переработке продукции из растительного сырья;
- получение знаний для дальнейшего освоения различных форм и методов управленческой деятельности;
- знакомство с производственной, организационной и управленческой структурой предприятия;
- знакомство с правилами приемки, складирования и хранения всех видов сырья;
- знакомство с сырьевой и материально-технической базами производства;
- знакомство с процессами подготовки и первичной обработки сырья;
- изучение условий хранения и транспортировки готовой продукции;
- знакомство с технологическим оборудованием, используемым для выполнения перечисленных технологических процессов;
- ознакомление с основными методами контроля производства и продукции.

Краткое содержание практики

Практика предназначена для систематизации, закрепления и совершенствования знаний и навыков при освоении студентами основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья». Практика является составной частью учебного процесса и относится к виду занятий проводимых под руководством профессорско-преподавательского состава кафедры и ведущих специалистов предприятий

(организаций), принимающих студентов для отработки запланированных учебных задач.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знает: Свои личностные ресурсы и возможности для выстраивания траектории саморазвития для профессиональной деятельности; способы и средства управления своим временем на основе принципов образования в течение всей жизни.
	Умеет: Планировать самостоятельную работу и деятельность; определять направление ближайшего развития.
	Имеет практический опыт: Самоорганизации и самоанализа для реализации траектории саморазвития.
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	Знает: Основные принципы организации производственного процесса конкретного предприятия
	Умеет: Пользоваться методами технологического контроля качества готовой продукции
	Имеет практический опыт: Применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.33 Введение в направление подготовки	1.О.12 Бизнес-планирование 1.О.30 Безопасность сырья и готовой продукции 1.О.09 Психология

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.33 Введение в направление подготовки	Знает: Технологические параметры производства продуктов; нормативные и технологические

	документы пищевой промышленности. Умеет: Применять принципы технологического контроля в производстве продуктов питания. Имеет практический опыт: Решения технологических задач в области контроля качества готовой продукции; составления функциональных схем производства.
--	---

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Получение документов для прибытия на практику, прибытие на практику и согласование подразделения организации – базы практики, в котором она будет проходить. Прохождение вводного инструктажа. Организация рабочего места, знакомство с коллективом.	42
2	Изучение организационно-штатной структуры организации – базы практики и полномочий ее структурных подразделений. Изучение нормативно-технической документации и организации – базы практик. Выполнение отдельных заданий. Изучение практической деятельности на рабочем месте.	112
3	Обработка и систематизация собранного материала. Оформление и защита отчета о прохождении практики.	62

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 14.09.2020 №9.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в Г
1	2	Текущий контроль	Проверка дневников практики	0,4	3	3 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 2 балла - дневник предоставлен с нарушением установленного срока и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 1 балл - дневник предоставлен в установленный срок и необходимо внесение изменений с учетом индивидуального задания (частично соответствует индивидуальному заданию). 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.	дифференциров зачет
2	2	Текущий контроль	Проверка отчета	0,6	6	Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 6 баллов) 6 баллов: отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 3 балла: отчет частично соответствует	дифференциров зачет

						индивидуальному заданию; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается. Оформление отчета оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. (максимальное количество 2 балла). 2 балла: отчет составлен с соблюдением требований методических указаний, исправление и доработка оформления отчета не требуются. 1 балл: отчет, составлен с нарушением требований методических указаний, требуются исправление и доработка оформления отчета по практике. 0 баллов: отчет, не соответствует требованиям методических указаний.	
3	2	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	20	15 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание	дифференцированный зачет

					вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией. при ответе допускает существенные ошибки. Максимальное количество баллов за защиту отчета – 15 баллов. Характеристика руководителя от организации: - 5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «отлично». - 4 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «хорошо». - 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно». Максимум на защите отчета по практике возможно набрать 20 баллов. На дифференцированном	
--	--	--	--	--	---	--

						зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по практике на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации.	
--	--	--	--	--	--	---	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; отзывы руководителей практики от организации и кафедры; характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответы на заданные вопросы членов комиссии.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
УК-6	Знает: Свои личностные ресурсы и возможности для выстраивания траектории саморазвития для профессиональной деятельности; способы и средства управления своим временем на основе принципов образования в течение всей жизни.	+	+	+
УК-6	Умеет: Планировать самостоятельную работу и деятельность; определять направление ближайшего развития.	+	+	+
УК-6	Имеет практический опыт: Самоорганизации и самоанализа для реализации траектории саморазвития.	+	+	+
ОПК-4	Знает: Основные принципы организации производственного процесса конкретного предприятия	+	+	+
ОПК-4	Умеет: Пользоваться методами технологического контроля качества готовой продукции	+	+	+
ОПК-4	Имеет практический опыт: Применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Кулинарный и кондитерский дизайн [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" и др. специальностям А. Д. Тошев и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. пищевых технологий, Каф. Хлебопекар. и кондитер. пр-во ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 187, [1] с. ил.
2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Текст] учеб. пособие для вузов по специальностям : 260202 "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий" и др. А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин ; гл. ред. Т. Кулакова. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 359, [1] с. ил.
3. Калачев, М. В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 260202 (270300) "Технология хлеба" и др. М. В. Калачев. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 288 с. ил.
4. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению и специальности 260202 (270300) "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий" и др. Ю. А. Калошин и др.; под общ. ред. Ю. А. Калошина. - М.: ДеЛи принт, 2012. - 191 с. ил., табл. 22 см
5. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Текст] Ч. 2 учеб. пособие Н. В. Полякова и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. пищевых технологий, Каф. Хлебопекар. и кондитер. пр-во ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 100, [1] с. ил. электрон. версия
6. Технология экструзионных продуктов [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 260202 (270300) "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий" направления 260200 (655600) "Пр-во продуктов питания из растит. сырья" А. Н. Остриков и др. - СПб.: Проспект Науки, 2007. - 199 с. ил., табл.
7. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства Учеб. для вузов по специальности "Технология хлеба, муч. кондит. и макарон. изделий" Л. Я. Ауэрман; Под общ. ред. Л. И. Пучковой. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Профессия, 2005. - 414, [1] с. ил.
8. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] Учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности "Технология хлеба, кондит. и макарон. изделий" Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 299, [1] с. ил.
9. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства [Текст] учебник для вузов по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий" направления 260200 "Пр-во продуктов питания из растит. сырья" А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. - 2-изд., доп. и перераб. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 531 с. ил.
10. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование : хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий" А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. - 3-е изд., стер. - СПб. и др.: Лань, 2016. - 429 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Толмачева, Т. А. Реология пищевых материалов [Текст] учеб. пособие по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Оборудование и технологии пищевых пр-в ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2015. - 91, [1] с. ил.

2. Хромеевков, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик Учеб. для вузов по специальности 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; 170600 "Машины и аппараты пищевых пр-в" В. М. Хромеевков. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 488, [1] с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. ПРОГРАММА Учебной (ознакомительной) практики

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Никифорова, Т. А. Введение в технологии продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 98 с. — ISBN 978-5-7410-2385-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159996
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Основы промышленного строительства : учебно-методическое пособие / составитель А. В. Ермолаева. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137692

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)
3. ABBYY-FineReader 8(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)
2. -Информационные ресурсы ФИПС(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
----------------------------	-------------------------	---

ОАО "Хлебпром"	454130, г. Челябинск, Молодогвардейцев, 2А	Материально-техническая база предприятия.
ООО Мирель	454000, Челябинск, ул. Молодогвардейцев, 2а	Материально-техническая база предприятия.
ООО ПТК "Колос"	454010, Челябинск, Артиллерийская, 124- 113	Материально-техническая база предприятия.
Лаборатория "Синтеза и анализа пищевых ингредиентов", кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ	454080, Челябинск, Пр.Ленина, 85, а.245	Материально-техническое обеспечение: Автоматизированный комплекс для биотестирования – 1 шт. Анализатор кулонометрический «Эксперт-006- антиоксиданты» – 10шт. Анализатор влажности – 1 шт. Анализатор качества молока – 1 шт. Аппарат вакуумный – 1 шт. Аппарат сушильный – 2 шт. Аппарат ультразвуковой погружной – 1 шт. Аппарат ультразвуковой проточный – 1 шт. Ванна ультразвуковая – 1 шт. Весы 1 класса точности – 1 шт. Весы аналитические – 1 шт. Весы квадрантные – 1 шт. Вискозиметр – 1 шт. Водяная баня – 1 шт. Ионмер – 1 шт. Испаритель ротационный – 1 шт. Камера окулярная – 1 шт. Кондиционер – 1 шт. Кулер – 1 шт. Цифровая видеокамера д/микроскопа – 1 шт. Мешалка магнитная – 1 шт. Микроскоп бинокулярный – 3 шт. Микроскоп инвертированный – 1 шт. Микроскоп монокулярный – 6 шт. Микротом – 1 шт. Микроволновая печь – 1 шт. Однолучевой спектрофотометр – 1 шт. Плита электрическая – 1 шт. Перемешивающее устройство – 1 шт. Печь муфельная – 1 шт. Рефрактометр – 1 шт. pH-метр – 2 шт. Стерилизатор – 1 шт. Текстуранализатор «Структурометр» – 1 шт. Термостат воздушный – 2 шт. Фотоколориметр – 1 шт. Холодильник – 1 шт. Центрифуга – 2 шт. Шкаф вытяжной – 1 шт. Шкаф сухожаровой – 1 шт. Принтер лазерный – 1 шт. Сканер – 1 шт. Телефон стационарный – 1 шт. Системный блок – 4 шт. Монитор – 4 шт. Клавиатура – 4

		шт. Мышь компьютерная – 4 шт. Ноутбук – 1 шт.
Кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ	454080, Челябинск, Ленина, 85	Анализатор «Клевер», анализатор влажности «Элвиз-2», Анализатор качества молока «Лактан», аппарат сушильный АПС-2, аппарат сушильный ВВМ-1, аппарат ультразвуковой «Волна», афрометр, ванна ультразвуковая, весы 1 класса точности, весы аналитические, весы квадрантные, вискозиметр, измеритель, иономер, люминоскоп, микротом МЗП 01 Техном, нитратестер «Марион», печь муфельная, поляриметр, рефрактометр, стерилизатор, термобаня, термостат, термостат воздушный, фотоколориметр, центрифуга, шкаф сушильный, рН-метр.
АО Первый Хлебокомбинат	454091, г.Челябинск, ул. 3-го Интернационала, 107	Материально-техническая база предприятия.