

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Владимирский государственный университет имени Александра  
Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»  
(ВлГУ)**

Институт биологии и экологии  
(Наименование института, факультета)



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по ОД  
А.А. Панфилов

"30" 08 2018 г.

**Программа**  
**Производственной практики**  
**(практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной**  
**деятельности (в том числе технологическая практика)**

(Наименование практики)

Направление подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль (программа) подготовки  
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация (степень) выпускника  
**Бакалавр**

г. Владимир

2018 г.

## Вид практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) - производственная

### 1. Цели практики

Целями практики, в соответствии с общими целями ООП ВПО, являются закрепление знаний, полученных во время аудиторных занятий в университете по дисциплинам специальности; приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

### 2. Задачи практики

Задачами практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении естественнонаучных и профессиональных дисциплин;
- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, накопление практического опыта ведения самостоятельной работы.
- знакомство с производством в целом и его структурными подразделениями, с основами технологических процессов, с ролью будущего специалиста в структуре производства.

3. Способы проведения: стационарная.

### 4. Формы проведения

Непрерывно – выделение в учебном графике непрерывного периода времени для всех видов практики в 4 и 6 семестрах; Дискретно – выделение в учебном графике непрерывного периода времени для проведения каждого вида практики параллельно с учебным процессом (рассредоточенная) в 7 семестре.

### 5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенции	Результаты освоения ООП <i>Содержание компетенций*</i>	Перечень планируемых результатов при прохождении практики**
ПК-1	способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: основные задачи, направления, тенденции и перспективы развития продуктов питания из растительного сырья Уметь: анализировать тенденции развития отдельных отраслей хлебобулочной, кондитерской и макаронных производств Владеть: навыками работы на технологическом оборудовании производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: методы теххимического контроля качества сырья и готовой продукции, свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции

		<p>Уметь: подбирать режимы и оптимальные параметры технологических процессов и отличать основные и вспомогательные технологические операции</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ПК-3	<p>способность владеть методами техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>Знать: методы подбора и эксплуатации вспомогательного и основного технологического оборудования</p> <p>Уметь: пользоваться методическими и нормативными материалами, стандартами и техническими условиями при выборе оборудования для конкретного технологического процесса</p> <p>Владеть: навыками выбора оборудования для технологических схем производств</p>
ПК-4	<p>способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p>	<p>Знать: приемы, используемые при реконструкции и эксплуатации оборудования пищевых производств</p> <p>Уметь: осуществлять поиск информации с использованием информационных систем</p> <p>Владеть: навыками выбора режимов работы оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса</p>
ПК-5	<p>способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: основные понятия и законы фундаментальных разделов химии, физики, математики, биохимии, микробиологии</p> <p>Уметь: провести техноконтроль качества сырья, связать свойства сырья и полуфабрикатов с технологическим процессом и качеством пищевой продукции</p> <p>Владеть: опытом работы с нормативно-технической документацией и литературой по комплексному использованию сырья в пищевой промышленности</p>
ПК-6	<p>способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</p> <p>Уметь: применить полученные знания при решении проблем экологии и охраны окружающей среды в масло-</p>

		<p>жировой и парфюмерно-косметической промышленности, рационального использования побочных продуктов</p> <p>Владеть: навыками проведения отдельных технологических операций основных пищевых производств с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов, на основе системного анализа физических, биохимических, микробиологических и коллоидных превращений структурных компонентов сырья</p>
ПК-7	<p>способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p>	<p>Знать: основные нормативные документы, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов</p> <p>Уметь: применять теоретические знания естественнонаучных дисциплин при постановке и проведении исследований; оценивать достоверность полученных данных, используя математические методы</p> <p>Владеть: опытом решения типовых организационно-управленческих задач в условиях имитационного и игрового моделирования профессиональной деятельности</p>
ПК-8	<p>готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>	<p>Знать: роли, функции и задачи менеджера при современной организации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: применять полученные знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства пищевых продуктов; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов получаемых готовых продуктов и полуфабрикатов</p> <p>Владеть: навыками работы на технологическом оборудовании производства продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК-9	<p>способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p>	<p>Знать: фундаментальные физико-химические и математические основы в необходимом объеме для обработки данных и анализа информации в области ферментативных процессов пищевой технологии</p> <p>Уметь: организовывать работу исполнителей в соответствии с учебной или производственной задачей</p>

		Владеть:
ПК-10	способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	<p>Знать: основные задачи, направления, тенденции и перспективы развития продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: применить знания и навыки технико-экономических расчетов по обоснованию хозяйственной деятельности предприятия с учетом необходимых мер по охране окружающей среды, а также здоровья работников и населения</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ПК-11	готовность выполнить работы по рабочим профессиям	<p>Знать: методы теххимического контроля качества сырья и готовой продукции, свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции</p> <p>Уметь: анализировать тенденции развития отдельных отраслей хлебобулочной, кондитерской и макаронных производств</p> <p>Владеть: навыками выбора оборудования для технологических схем производств</p>
ПК-12	способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<p>Знать: основные нормативные документы, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов</p> <p>Уметь: подбирать режимы и оптимальные параметры технологических процессов и отличать основные и вспомогательные технологические операции</p> <p>Владеть: опытом решения типовых организационно-управленческих задач в условиях имитационного и игрового моделирования профессиональной деятельности</p>
ПК-18	способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	<p>Знать: методы подбора и эксплуатации вспомогательного и основного технологического оборудования</p> <p>Уметь: подбирать режимы и оптимальные параметры технологических процессов и отличать основные и вспомогательные технологические операции</p> <p>Владеть: навыками выбора режимов работы оборудования в соответствии с</p>

		требованиями технологического процесса
ПК-19	способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знать: приемы, используемые при реконструкции и эксплуатации оборудования пищевых производств Уметь: пользоваться методическими и нормативными материалами, стандартами и техническими условиями при выборе оборудования для конкретного технологического процесса Владеть: опытом работы с нормативно-технической документацией и литературой по комплексному использованию сырья в пищевой промышленности
ПК-20	способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Знать: методы технохимического контроля качества сырья и готовой продукции Уметь: осуществлять поиск информации с использованием информационных систем Владеть: навыками проведения отдельных технологических операций основных пищевых производств с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов, на основе системного анализа физических, биохимических, микробиологических и коллоидных превращений структурных компонентов сырья
ПК-21	способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Знать: основные понятия и законы фундаментальных разделов химии, физики, математики, биохимии, микробиологии Уметь: провести технохимический контроль качества сырья, связать свойства сырья и полуфабрикатов с технологическим процессом и качеством пищевой продукции Владеть: опытом решения типовых организационно-управленческих задач в условиях имитационного и игрового моделирования профессиональной деятельности
ПК-22	способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов Уметь: применить полученные знания при решении проблем экологии и

		<p>охраны окружающей среды в масло-жировой и парфюмерно-косметической промышленности, рационального использования побочных продуктов</p> <p>Владеть: навыками работы на технологическом оборудовании производства продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК-23	<p>способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</p>	<p>Знать: основные нормативные документы, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов</p> <p>Уметь: применять теоретические знания естественнонаучных дисциплин при постановке и проведении исследований; оценивать достоверность полученных данных, используя математические методы</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ПК-24	<p>способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: роли, функции и задачи менеджера при современной организации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: применять полученные знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства пищевых продуктов; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов получаемых готовых продуктов и полуфабрикатов</p> <p>Владеть: навыками выбора оборудования для технологических схем производств</p>
ПК-25	<p>готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</p>	<p>Знать: фундаментальные физико-химические и математические основы в необходимом объеме для обработки данных и анализа информации в области ферментативных процессов пищевой технологии</p> <p>Уметь: организовывать работу исполнителей в соответствии с учебной или производственной задачей</p> <p>Владеть: навыками выбора режимов работы оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса</p>
ПК-26	<p>способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части</p>	<p>Знать: основные задачи, направления, тенденции и перспективы развития продуктов питания из раститель-</p>

	проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ного сырья Уметь: применить знания и навыки технико-экономических расчетов по обоснованию хозяйственной деятельности предприятия с учетом необходимых мер по охране окружающей среды, а также здоровья работников и населения Владеть: опытом работы с нормативно-технической документацией и литературой по комплексному использованию сырья в пищевой промышленности
ПК-27	способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: методы подбора и эксплуатации вспомогательного и основного технологического оборудования Уметь: анализировать тенденции развития отдельных отраслей хлебобулочной, кондитерской и макаронных производств Владеть: навыками проведения отдельных технологических операций основных пищевых производств с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов, на основе системного анализа физических, биохимических, микробиологических и коллоидных превращений структурных компонентов сырья

*\* если компетенция формируется целиком, то указывается название соответствующей компетенции.*

*\*\* если в результате формируется только часть той или иной компетенции, то это указывается и дополнительно раскрываются компоненты формируемой компетенции в виде знаний, умений, владений.*

## 6. Место практики в структуре ООП бакалавриата

Практики представлены в учебном плане подготовки бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», как обязательный раздел вариативной части ООП. Данные практики базируются на следующих учебных дисциплинах: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий», «Технология производства макаронных изделий», «Технология производства кондитерских изделий».

Производственная практика – это второе звено, связывающее теоретические знания, получаемые студентами при изучении фундаментальных, общепрофессиональных и специальных дисциплин, с их применением в технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья. Освоение производственной практики как предшествующей необходимо для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы.

Прохождение практики необходимо, как предшествующее для освоения теоретических дисциплин «Основы проектирования и оборудование хлебозаводов» / «Основы проектирования и оборудование кондитерских производств», «Проектирование комбинированных продуктов питания», «Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности», «Основы промышленной санитарии пищевых производств», «Функциональные хлебобулочные



и кондитерские изделия», а также в профессиональной деятельности.

### 7. Место и время проведения практики

Курс	Время проведения	Место проведения
3	<u>Производственная Концентрированная практика</u> 6 семестр – 4 недели	АО «Владимирский хлебокомбинат»
4	<u>Производственная Рассредоточенная практика</u> 7 семестр – 4 недели	АО «Владимирский хлебокомбинат»

### 8. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах

Общая трудоемкость учебной практики составляет

12 зачетных единиц 432 (12) часов (недель)

3 курс: 6 семестр производственная (концентрированная) 6 зач. единиц, 216 часов.

4 курс: 7 семестр производственная (рассредоточенная) 6 зач. единиц, 216 часов.

### 9. Структура и содержание практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля	
		6 семестр	7 семестр		
1	Организационно-подготовительный	Инструктаж по проведению практики и ТБиОТ;  Выдача индивидуального задания руководителем практики;	4	4	Журнал контроля инструктажа по ТБиОТ; Формулировка задания и план работы
		Ознакомительные лекции	10	10	
2	Экспериментальный	Сбор, обработка анализ и систематизация фактического и литературного материала.	30	60	семинар
		Знакомство с предприятием / с технологическими возможностями лабораторий кафедры, его организационной структурой и составление календарного плана.	42	-	семинар
		Выполнение заданий руководителя и сбор материала для отчета по практике. Описание устройства, принципа работы, технической характеристики продукта, его назначения и области применения. Выбор и обоснование технологической схемы производства,	90	90	реферат

		пооперационное описание технологического процесса. Анализ и пути совершенствования технологии и повышения качества готового продукта			
3	Подготовка отчёта по практике и его защита	Составление отчета по практике и его защита	40	52	Отчёт, календарный план и дневник практики; оценочный лист; презентации, фотоотчёт.
<b>Всего:</b>			216	216	

### 10. Формы отчетности по практике

В период практики студенты полностью выполняют работы, предусмотренные программой практики, согласно индивидуальному заданию составляют календарный план работ и ведут дневник прохождения практики.

По окончании практики студент-практикант составляет письменный отчет и сдает его вместе с дневником прохождения практики (содержащий краткое содержание лекции (экскурсии)) руководителю практики от высшего учебного заведения. Отчет о практике должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня.

По окончании практики студент сдает зачет (защищает отчет) с оценкой. Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов и при рассмотрении вопроса о назначении стипендии.

Отчет по практике состоит из основных разделов, соответствующих заданию практики. Отчет о практике оформляется каждым студентом независимо от вида задания.

Отчет должен содержать:

- титульный лист;
- задание;
- история предприятия;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- характеристика готовой продукции;
- характеристика сырья;
- рецептура продукта;
- производственно - энергетические ресурсы;
- описание технологического процесса;
- описание технологического оборудования;
- контроль производства и качества продукции;
- дефекты изделия и способы их устранения;
- охрана труда;
- охрана окружающей среды;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение. Структурная схема производства того или иного изделия;
- отзыв руководителя практики.

Объем отчета составляет 15-20 страниц. Дневник совместно с отчетом является основным документом по учебной практике. Дневник ведётся ежедневно, аккуратно, в четкой форме заполняются все разделы.

### 11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации на практике

С целью выработки у обучающихся творческого мышления при решении приклад-

ных задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью разработаны задания для производственных практик и перечень вопросов к зачету.

*Примерные контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, осваиваемым студентами.*

Комплект примерных тем для учебной практики

1. Использование специальных жиров в производстве мучных кондитерских изделий.
2. Использование модифицированных жиров в производстве печенья.
3. Использование маргарина в производстве мучных изделий.
4. Производство вафель со сливочной начинкой.
5. Производство шоколадных яиц «Киндер Сюрприз».
6. Производство помадных конфет со вкусом сгущенного молока и коньяка.
7. Производство молочного шоколада Apen Gold с фундуком.
8. Производство желейного мармелада «Ассорти».
9. Производство желейных конфет Jelli Mix.
10. Использование масличных семян в производстве хлеба
11. Использование пшеничной клетчатки «Витацель» для обогащения пищевых продуктов.
12. Использование растительных масел в производстве хлеба.
13. Использование пищевой добавки «Эраконд» в производстве хлебобулочных изделий.
14. Использование спреда при производстве хлебобулочного изделия.

### **Итоговая аттестация по практике Перечень примерных вопросов для зачета по практике**

#### **Минимальный уровень**

1. Краткая историческая справка о предприятии или подразделении.
2. Организационная структура предприятия.
3. Ассортимент и характеристика выпускаемой продукции.
4. Характеристика основных видов продукции.
5. Основное и вспомогательное сырье. Требования, предъявляемые к сырью.
6. Обоснование выбора используемого способа производства.
7. Раскройте классификацию технологического оборудования в производстве продуктов питания из растительного сырья.
8. Перечислите виды ремонтно-профилактических работ технологического оборудования.
9. Решение вопросов, связанных с охраной труда работников.
10. Что не удалось выполнить в ходе практики? По каким причинам?

#### **Базовый уровень**

1. Историческая справка о предприятии или подразделении.
2. Организационная структура предприятия.
3. Ассортимент и характеристика выпускаемой продукции.
4. Характеристика основных видов продукции.
5. Нормативно-техническая документация, связанная с профилем предприятия.
6. Основное и вспомогательное сырье. Требования, предъявляемые к сырью.
7. Методы контроля сырья.
8. Обоснование выбора используемого способа производства.

9. Как осуществляется контроль качества готовой продукции и технологических параметров.
10. Раскройте классификацию технологического оборудования в производстве продуктов питания из растительного сырья.
11. Решение вопросов, связанных с охраной труда работников.
12. Профилактика производственного травматизма.
13. Что не удалось выполнить в ходе практики? По каким причинам?
14. Узкие места на предприятии.
15. Как вы оцениваете результаты своей практики?

### **Продвинутый уровень**

1. Краткая историческая справка о предприятии или подразделении.
2. Оценка технического уровня предприятия или подразделения в целом.
3. Организационная структура предприятия.
4. Нормативно-техническая документация, связанная с профилем предприятия.
5. Требования ГОСТ на продукцию конкретных изделий или материалов.
6. Ассортимент и характеристика выпускаемой продукции.
7. Характеристика основных видов продукции.
8. Основное и вспомогательное сырье. Требования, предъявляемые к сырью.
9. Методы контроля сырья.
10. Обоснование выбора используемого способа производства.
11. Как осуществляется контроль качества готовой продукции и технологических параметров.
12. Раскройте классификацию технологического оборудования в производстве продуктов питания из растительного сырья.
13. Перечислите виды ремонтно-профилактических работ технологического оборудования.
14. По каким принципам составляется план ремонтно-профилактических работ оборудования.
15. В чем заключается профилактический осмотр и текущий ремонт оборудования?
16. В чем заключается инновационная деятельность предприятия.
17. Решение вопросов, связанных с охраной труда работников.
18. Профилактика производственного травматизма.
19. Что не удалось выполнить в ходе практики? По каким причинам?
20. Узкие места на предприятии.

### **Комплект заданий по прохождению практики для оценки знаний, умений и навыков**

- По окончании практики в установленные сроки студент предоставляет на кафедру:
  - отчет о прохождении практики, включающий текстовые, табличные и графические материалы, отражающие решение предусмотренных программой практики задач;
  - характеристику с оценкой, отражающей качество прохождения практики, от уполномоченного должностного лица организации – базы практики.
- Указанные документы сдаются руководителю практики в установленные сроки.
- Отчёт должен носить наглядный характер, содержать схемы, таблицы и другие цифровые данные, а также различные формы документов, используемых при практи-

ческом решении поставленной задачи. Отчет должен быть заверен представителем базы практики.

- Студентам необходимо защитить отчёт о практике. Защита проводится, как правило, перед руководителем практики в форме собеседования. Студент должен кратко охарактеризовать проделанную работу и ответить на вопросы руководителя.
- Окончательным итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения им программы практики и индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки уполномоченного лица от организации – базы практики, качества предоставленного отчета и собеседования с руководителем практики.

**Категории и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Результаты обучения (усвоения знаний, освоения умений)	Основные показатели оценки результата
ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	<p>Оценка по практике выставляется по 100-бальной шкале, исходя из следующих градаций:</p> <p>- оценка <b>«отлично»</b> (85-100 баллов) ставится, если план практики выполнен своевременно, поставленные цели достигнуты, на кафедру в установленный срок предоставлены все необходимые документы, соответствующие по форме и содержанию установленным требованиям, студент уверенно прошел собеседование по результатам практики;</p> <p>- оценка <b>«хорошо»</b> (70-84 баллов) ставится, если имеются некоторые незначительные погрешности в процессе прохождения практики (незначительное нарушение сроков, отдельные нарекания со стороны организации-базы практики), а также в содержании или оформлении необходимых документов;</p> <p>- оценка <b>«удовлетворительно»</b> (52-69 баллов) ставится, если план работы выполнен не полностью и с наличием существенных недостатков, есть значительные погрешности в содержании и оформлении документов.</p> <p>В случае невыполнения программы практики ставится неудовлетворительная оценка.</p>
ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	
ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	
ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиоло-	

<p>гических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	
<p>ПК-6 способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	
<p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p>	
<p>ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>	
<p>ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p>	
<p>ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</p>	
<p>ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям</p>	
<p>ПК-18 способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p>	
<p>ПК-19 способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	
<p>ПК-20 способность понимать принци-</p>	

<p>пы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков</p>	
<p>ПК-21 способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ПК-22 способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</p>	
<p>ПК-23 способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</p>	
<p>ПК-24 способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>	
<p>ПК-25 готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</p>	
<p>ПК-26 способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p>	
<p>ПК-27 способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов</p>	

## **12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.**

Совокупность технологий, обеспечивающих фиксацию информации, ее обработку и информационные обмены (передачу, распространение, раскрытие). К ИКТ относят компьютеры, программное обеспечение и средства электронной связи:

Персональные компьютеры;

Базы данных кафедры и ВУЗа;

Интернет-ресурсы;

Фонды и информационные справочные системы научных библиотек институтов ВлГУ.

## **13. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **а) основная литература:**

1. П.Б. Разговоров. Расчеты технологического оборудования пищевых производств: учеб. пособие. Иваново, изд. ИГХТУ, 2013, 100 с.

2. Л.И. Гулак, И.Н. Матющенко, А.М. Гавриленков. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. СПб, Проспект Науки, 2009, 400 с.

3. Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов. Проектирование предприятий отрасли с основами промстроительства. СПб, ГИОРД, 2010, 288 с.

4. Пучкова, Л. И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч. 1. Технология хлеба : учеб. для вузов по специальности 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" по направлению 655600 "Пр-во продуктов питания из растительного сырья" .- СПб.: ГИОРД, 2005 .- 557 с

5. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник – 9-е изд., перераб. и доп./Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб.: Профессия, 2005.

6. Олейникова, А. Я. Практикум по технологии кондитерских изделий : учеб. пособие для вузов по спец. 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного спец. 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья". - СПб. : Гиорд, 2005. - 457 с.

### **б) дополнительная литература:**

1. Л.И. Гулак, И.Н. Матющенко, А.М. Гавриленков. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. СПб, Проспект Науки, 2009, 400 с.

2. Национальная электронная библиотека <http://нэб.рф>

3. ЭБС «Библиотех» <https://isuct.bibliotech.ru>

### **в) периодические издания:**

Продиндустрия

Продовольственная безопасность

Продовольственный бизнес

Продукты питания и рациональное использование сырьевых ресурсов

Хлебное дело

Хлебопек

Хлебопекарная и кондитерская промышленность

Хлебопекарное и кондитерское производство

Хлебопекарное производство

Хлебопекарный и кондитерский форум

Хлебопечение России

Хлебопечение/ Кондитерская сфера

Хлебопродукты

Хранение и переработка зерна

Хранение и переработка зерна. Серия: Комбикормовая промышленность



Хранение и переработка зерна. Серия: Мукомольно-крупяная промышленность  
Хранение и переработка зерна. Серия: Элеваторная промышленность: научно-технический реферативный сборник

**г) интернет-ресурсы:**

foodsmi.com  
fabricators.ru  
productcenter.ru  
b2b-ingredient.ru  
foodsuppliers.ru  
foodprom.ru  
foodtechnologist.ru

**14. Материально-техническое обеспечение практики \_\_\_\_\_**

Аудитории 419-1, 326-б-1.

Установки и приборы: Спектрофотометры: Cary-5 Bio в УФ –видимой области, СФ-46, UV-1800; фотоколориметром КФК-2; рефрактометры: УРЛ-1, ИРФ-454 Б2М, 464; ротационный вискозиметр; ротационный испаритель ИКА RV digital V с водяной баней; центрифугой ЦЛ “Ока”; технические и аналитические весы; установка для титрования; магнитные мешалки: ИКА С-MAG HS 4, ИКА С-MAG HS 7 с нагревом; термостат ИН-8; термостат с установленным охлаждающим теплообменником LOIL LA-230; фотометры; жиромеры, денсиметры; сушильные шкафы; ультротермостат; рН-метр ИПЛ-311С; центрифуга ЕВА 20; криотермостат жидкостной LIOP FT-216-40; потенциометры Р-363.

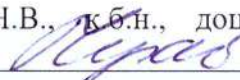
ПЭВМ типа Pentium, мультимедиа проектор Rover Lighth, мультимедиа проектор Viewsonic PJD, экран LUMIEN Master Picture”

АО «Владимирский хлебокомбинат»: Учебная аудитория №1.

Весы лабораторные, дистиллятор, термостат суховоздушный, печь PIRON, плитки электрические, титратор, рефрактометр, микрометр, мешалки, анализатор влажности (Sartorius), рН-метр, фаринограф-АТ, перемешивающее устройство LS-120, Aqua Lab (анализатор активности воды), прибор для определения числа падения (ПЧП-7), тестер белизны, амилограф-Е.

**15.** Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и с учетом рекомендаций ПрООП ВО по направлению и профилю подготовки «Продукты питания из растительного сырья»


Рабочую программу составил: Чугай Н.В., к.б.н., доцент каф. биологии и экологии   
(ФИО, подпись)

Рецензент:  
Илюшкина Наталия Владимировна – руководитель ЦОР ОАО «Владимирский хлебокомбинат»





Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры биологии и экологии

Протокол № 27 от 25.06.2018 года.

Зав. кафедрой биологии и экологии  Трифонова Т.А.  
(ФИО, подпись)

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 19/20 учебный год  
Протокол заседания кафедры № 26 от 14.06.19 года  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ 

Рабочая программа одобрена на 20/21 учебный год  
Протокол заседания кафедры № 22 от 03.06.20 года  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ 

Рабочая программа одобрена на 21/22 учебный год  
Протокол заседания кафедры № 31 от 28.06.21 года  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ 