

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

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт  
биологии  
и экологии  
Н.И. Мирнова  
2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Учебная (ознакомительная) практика**  
(наименование типа практики)

**направление подготовки / специальность**  
**19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**  
(код и наименование направления подготовки)

**направленность (профиль) подготовки**

**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
(направленность (профиль) подготовки)

г. Владимир

2021 г.

## Вид практики - учебная

### 1. Цели учебной (ознакомительной) практики

Целями учебной (ознакомительной) практики 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 учебной (ознакомительной) практики

Задачами учебной (ознакомительной) практики являются:

- формирование у студентов первичных профессиональных умений и навыков, общего представления о будущей профессиональной деятельности;
- подготовка к базовому уровню в соответствии с современными федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования;
- знакомство с производством в целом и его структурными подразделениями, с основами технологических процессов, с ролью будущего специалиста в структуре производства;
- выработка некоторых практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности по избранной профессии;
- закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения на 1 курсе по направлению «Продукты питания из растительного сырья».

**3. Способы проведения:** стационарная и выездная на предприятиях и в организациях г. Владимир и Владимирской области

### 4. Формы проведения

Дискретно – выделение в учебном графике непрерывного периода времени для проведения каждого вида практики параллельно с учебным процессом (рассредоточенная) в 1 семестре; Непрерывно – выделение в учебном графике непрерывного периода времени для всех видов практики во 2 и 4 семестрах; формы проведения практик – экскурсионная, лабораторная, архивная и т.д.

**5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций**

Код компетенции/ индикатора достижения компетенции	Результаты освоения ОПОП (содержание компетенции / индикатора достижения ком- петенции)	Перечень планируемых ре- зультатов при прохождении практики
ПК-1	Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 1.1. Знает назначение, принцип действия, устройство оборудования требования, предъявляемые к его размещению. ПК 1.2. Знает санитарные нормы и правила в области технического оснащения и организации рабочих мест. ПК 1.3. Умеет применять прогрессивные методы подбора и

		эксплуатации технологического оборудования. ПК 1.4. Владеет навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест с учетом санитарных норм и правил.
ПК-2	Способен проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПК 2.1. Знает методы технико-мического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов ПК 2.2. Умеет проводить лабораторные исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов в соответствии со стандартными методиками. ПК 2.3. Владеет навыками входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.
ПК-3	Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической документации	ПК 3.1. Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания в соответствии с технологической документацией ПК 3.2. Умеет контролировать качество выполнения технологических операций при производстве продуктов питания. ПК 3.3. Владеет навыками применения методик контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания в
ПК-4	Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производ-	ПК 4.1. Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов. ПК 4.2. Умеет выявить брак и дефекты продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля.

	ства продуктов питания из растительного сырья	ПК 4.3. Владеет навыками предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК-5	Способен к организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 5.1. Знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания. ПК 5.2. Умеет анализировать современную информацию о передовых технологиях и возможности их применения на предприятии. ПК 5.3. Владеет навыками разработки предложений по повышению эффективности п

#### 6. Место практики в структуре ОПОП, объем и продолжительность практики

Учебная практика (учебная(ознакомительная)) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 2. Практики в соответствии с ФГОС ВО по специальности (направлению подготовки) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Объем учебной (ознакомительной) практики составляет 18 зачетных единиц (648 часов), продолжительность – 12 недель.

Практика проводится в 1, 2 и 4 семестрах.

#### 7. Структура и содержание учебной (ознакомительной) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля
			1 семестр	2 семестр	2 семестр*	4 семестр	4 семестр*	
1	Организационно-подготовительный	Инструктаж по проведению практики и ТБиОТ;	4	4	4	4	4	Журнал контроля инструктажа по ТБиОТ; Формулировка задания и план работы
		Выдача индивидуального задания руководителем практики;						
		Ознакомительные лекции	10	10	10	10	10	семинар
2	Экспериментальный	Сбор, обработка анализ и систематизация фактического и литературного материала.	92	22	22	22	22	семинар
		экскурсии на пищевые и	50	20	-	20	-	семинар

		парфюмерно-косметические предприятия, решение вопросов охраны труда и окружающей среды.						
		изучение технологии производства некоторых пищевых производств из растительного сырья, технологического оборудования, организацию производственного контроля и управления технологическими процессами на предприятии	-	26	46	26	46	реферат
3	Подготовка отчёта по практике и его защита	Составление отчета по практике и его защита	60	30	30	30	30	Отчёт, календарный план и дневник практики; оценочный лист; презентации, фотоотчёт.
<b>Всего:</b>			216	108	108	108	108	648

\* концентрированная практика

### 8. Формы отчетности по практике

В период практики студенты полностью выполняют работы, предусмотренные программой практики, согласно индивидуальному заданию или распоряжению руководителя практики; 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 или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) 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;
- дневник учебной практики;
- содержательную часть, согласно выданному заданию;
- заключение;
- список используемых источников;
- приложения (при необходимости).
- отзыв руководителя практики.

Объем отчета составляет 10-15 страниц. Дневник совместно с отчетом является основным документом по учебной практике. Дневник ведётся ежедневно, аккуратно, в четкой форме заполняются все разделы.

**9. 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.

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

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ
		Наличие в электронной библиотеке ВлГУ (дата обращения)
Основная литература*		
1. С.Н. Петрова. Методические указания по выполнению квалификационной работы бакалавра и магистерских диссертаций для студентов направлений 260100 и 240700. Иван. гос. хим.-технол. ун-т	2012	-
2. С.Т. Антипов, И. Т. Кретов, А.Н. Остриков [и др.]. Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн./ Под ред. Панфилова В.А., Высшая школа	2001	-
3. А.Ю. Кривова, В.Х. Паронян. Технология производства парфюмерно-косметических продуктов: учебник для вузов с грифом УМО. ДеЛи принт	2009	-
4. П.Б. Разговоров, С.В. Макаров Оборудование пищевых и биотехнологических производств: илл. мат. для студ. направ. 240700. Иван. гос. хим.-технол. ун-т. Иваново.	2011	-
Дополнительная литература		
1. П.Б. Разговоров, В.К. Горшков. Технологическое оборудование отрасли: расчеты в масложировых производствах. изд. ИГХТУ	2009	-
2. Л.И. Гулак, И.Н. Матюшенко, А.М. Гавриленков. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. Проспект Науки	2009	-

**11. Материально-техническое обеспечение практики**

Аудитории 419-1, 326-б-1.

Установки и приборы: Спектрофотометром Cary-5 Bio; фотоколориметром КФК-2; рефрактометрами УРЛ-1, ИРФ-454 Б2М, 464; ротационным вискозиметром; ротационный испаритель ИКА RV digital V с водяной баней; центрифугой ЦЛ "Ока"; технические и аналитиче-

ские весы; установка для титрования; магнитные мешалки ИКА С-МАС; термостат ИН-8; жи-  
ромеры, денсиметры; сушильные шкафы; ультротермостат; рН-метр ИПЛ-311С; центрифуга  
ЕВА 20.

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

**12.** Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвали-  
дов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных воз-  
можностей и состояния здоровья.

Рабочую программу составил:

Чугай Н.В., к.б.н., доцент каф. биологии и экологии

  
\_\_\_\_\_  
(ФИО, должность, подпись)

Рецензент

(представитель работодателя)

Бурова И.А., главный технолог АО «Владимирский Хлебокомбинат»

  
\_\_\_\_\_  
(место работы, должность, ФИО, подпись)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры биологии и экологии

Протокол № 31 от 28.06.21 года

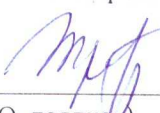
Заведующий кафедрой Трифонова Т.А.

  
\_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Протокол № 1 от 28.06.21 года

Председатель комиссии Трифонова Т.А.

  
\_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись)



**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа одобрена на 20\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_ учебный года

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на 20\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_ учебный года

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на 20\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_ учебный года

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

