

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  
Смирнова Н.Н.  
28 « 6 2022г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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

2022

Вид практики - учебная

### 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 и выездная на предприятиях и в организациях г. Владимир и Владимирской области

### 4. Формы проведения

Непрерывно – выделение в учебном графике непрерывного периода времени для всех видов практики на 1 курсе; формы проведения практик – экскурсионная, технологическая, 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 компетенции)	Перечень планируемых результатов при прохождении практики
<b>ОПК-1</b>	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Знает принципы работы современных информационных технологий и программные средства, в том числе отечественного производства, применяемые при решении задач профессиональной деятельности ОПК-1.2. Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. ОПК-1.3. Владеет навыками применения современных информационных технологий и про-

		граммных средств при решении задач профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности.
<b>ОПК-2</b>	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1. Знает основные законы, приемы и методы реализации научных исследований в области естественных наук;</p> <p>ОПК-2.2. Умеет решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных и общинженерных знаний, методов исследований естественных наук в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2.3. Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности.</p>
<b>ОПК-3</b>	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<p>ОПК-3.1. Знает основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-3.2. Умеет использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания</p> <p>ОПК-3.3. Владеет приемами осуществления выбора технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов.</p>
<b>ОПК-4</b>	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	<p>ОПК-4.1. Знает нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания из растительного сырья.</p> <p>ОПК-4.2. Умеет осуществлять технологический контроль качества сырья и готовой продукции; применять технологические приемы производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ОПК-4.3. Владеет принципами организации производства и навыками осуществления технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, а также методиками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
<b>ОПК-5</b>	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	<p>ОПК-5.1. Знает методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий результатов профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-5.2. Умеет проводить технико-экономическое обоснование и экономическую оценку проектных решений и инженерных задач.</p> <p>ОПК-5.3. Владеет навыками оценки эффективности технологических процессов в конкурентных условиях современной экономики.</p>

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

Учебная практика представлена в учебном плане подготовки бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», как обязательный раздел базовой части ООП. Содержание программы учебной (ознакомительной) практики опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении естественнонаучных и профессиональных дисциплинах 1 курса основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Объем производственной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительность – 4 недели.

Практика проводится на 1 курсе.

## 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 курс	
1	Организационно-подготовительный	Инструктаж по проведению практики и ТБиОТ; Выдача индивидуального задания руководителем практики;	4	Журнал контроля инструктажа по ТБиОТ; Формулировка задания и план работы
		Ознакомительные лекции	10	семинар
2	Экспериментальный	Сбор, обработка анализ и систематизация фактического и литературного материала.	30	семинар
		Экскурсии на пищевые и предприятия, решение вопросов охраны труда и окружающей среды.	42	семинар
		Изучение технологии производства некоторых пищевых производств из растительного сырья, технологического оборудования, организацию производственного контроля и управления технологическими процессами на предприятии	90	реферат
3	Подготовка отчёта по практике и его защита	Составление отчета по практике и его защита	40	Отчёт, календарный план и дневник практики; оценочный лист; презентации, фотоотчёт.
Всего			216	

## 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. Иваново, Иван. гос. хим.-технол. ун-т, 2012. 48 с.	2012	<a href="https://www.iprbookshop.ru/64864.html">https://www.iprbookshop.ru/64864.html</a>
2. П.Б. Разговоров. Расчеты	2013	<a href="https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN978592752863">https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN978592752863</a>

технологического оборудования пищевых производств: учеб. пособие. Иваново, изд. ИГХТУ, 2013, 100 с.		<a href="#">9.html</a>
3. Л.И. Гулак, И.Н. Матющенко, А.М. Гавриленков. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. СПб, Проспект Науки, 2009, 400 с.	2009	<a href="http://znanium.com/bookread.php?book=391608">http://znanium.com/bookread.php?book=391608</a>
4. Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов. Проектирование предприятий отрасли с основами промстроительства. СПб, ГИОРД, 2010, 288 с.	2010	<a href="https://e.lanbook.com/book/47164">https://e.lanbook.com/book/47164</a>
5. 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	2005	<a href="https://e.lanbook.com/book/113358">https://e.lanbook.com/book/113358</a>
6. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник – 9-е изд., перераб. и доп./Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб.: Профессия, 2005.	2005	<a href="https://elis.psu.ru/node/429595">https://elis.psu.ru/node/429595</a>
7. 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.	2005	
Дополнительная литература		
Л.И. Гулак, И.Н. Матющенко, А.М. Гавриленков. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. СПб, Проспект Науки, 2009, 400 с.	2009	<a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a>

**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

**интернет-ресурсы:**

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

**11. Материально-техническое обеспечение практики**

Аудитории 419-1, 326-б-1.

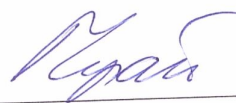
Установки и приборы: Спектрофотометры: Cary-5 Bio в УФ –видимой области, СФ-46, UV-1800; фотоколориметром КФК-2; рефрактометры: УРЛ-1, ИРФ-454 Б2М, 464; ротационный вискозиметр; ротационный испаритель ИКА RV digital V с водяной баней; центрифугой ЦЛ “Ока”; технические и аналитические весы; установка 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; жиросомы, 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 Linght, мультимедиа проектор Viewsonic PJD, экран LUMIEN Master Picture”

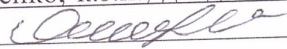
**12.** Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Рабочую программу составил:

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



Рецензент (представитель работодателя): О.М. Омельченко, к.э.н., доц., исполнительный директор  
АО "Владимирский хлебокомбинат"



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БиЭ

Протокол № 32 от 27.06.22 года

Заведующий кафедрой



Трифонова Т.А.

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

Протокол № 10 от 27.06.22 года

Председатель комиссии



Трифонова Т.А.



**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 \_\_\_\_\_

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**

в рабочую программу практики

*НАИМЕНОВАНИЕ*

образовательной программы направления подготовки код и наименование ОП, направленность: наименование (указать уровень подготовки)

Номер изменения	Внесены изменения в части/разделы рабочей программы	Исполнитель ФИО	Основание (номер и дата протокола заседания кафедры)
1			
2			

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*Подпись*

*ФИО*