

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Пояснительная записка

Учебная практика является важным и ответственным этапом высшего профессионального образования. В период практики создаются оптимальные условия, позволяющие студентам проявить свои личностные качества, развить профессиональные качества и приобрести начальные навыки и элементы практической профессиональной деятельности, значимые для бакалавра направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Данный вид практики является необходимым этапом формирования у обучающихся требуемых компетенций.

Практика студентов организуется в соответствии с федеральным государственным стандартом высшего образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и включает в себя следующие виды:

Учебная практика для получения первичных профессиональных умений, навыков;

Учебная практика по профилю специальности для овладения целостной профессиональной деятельностью;

Данная рабочая программа и методические рекомендации предназначены для оказания помощи студентам очной формы обучения специальности - «Продукты питания из растительного сырья» в прохождении учебной практики.

1. Цели освоения дисциплины

Целями учебной практики являются.

1. Получение общего представления о предприятии, организации, учреждении; о месте и роли будущего специалиста в структуре объекта практики.
2. Закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения по специальности «Продукты питания из растительного сырья» на 2 курсе.
3. Овладеть производственными навыками и прогрессивными методами труда.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

Знать:

- технологии производства;
- перспективный план развития производства и структура управления производством;
- стандартизацию и контроль качества продукции;
- оборудование, аппаратуру и контрольно-измерительные приборы, а также механизацию и автоматизацию производственных процессов;
- мероприятия по созданию и обеспечению безопасных и здоровых условий труда;
- мероприятия по противопожарной технике, производственной санитарии и охране природы;
- права и обязанности должностных лиц.

В процессе учебной практики студенты обязаны:

- полностью подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- регулярно вести дневник прохождения практики, внося в него краткие сведения о проделанной работе, об участии в производственных совещаниях и т.п. Не реже одного раза в неделю представлять дневник руководителю практики для проверки;
- составить отчет о практике в соответствии с требованиями.
- оформить дневник и отчет о практике и своевременно сдать их руководителю практики от предприятия на проверку;

- по возвращении с практики в недельный срок сдать отчет на кафедру для проверки.

3. Место учебной практики в структуре ООП ВО

Учебная практика базируется и закрепляется на освоении нижеперечисленных дисциплин:

- Введение в специальность
- Микробиология
- Биохимия
- Неорганическая химия
- Органическая химия

Необходимы знания терминов и определений в области технологии, технологических процессов, оборудования, знание стандартов и т.д.

Теоретические дисциплины и практики, для которых прохождение учебной практики необходимо, как предшествующее:

- Пищевая микробиология
- Общие принципы переработки сырья
- Введение в технологии продуктов питания
- Технология пищевых производств
- Общая и неорганическая химия
- Органическая химия
- Физическая и коллоидная химия
- Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
- Микробиология

4. Формы проведения учебной практики

Основными формами проведения учебной практики являются: заводская, лабораторная, практическая и архивная.

Организационно-методическое руководство практикой осуществляет кафедра технологии продукции общественного питания.

Учебная практика проводится согласно утвержденной кафедрой и рабочей программе для студентов 2-го курса.

Организация практики осуществляется на основе договоров, в соответствии с которыми предприятия, организации и учреждения предоставляют места для прохождения практики студентам университета.

Направление студентов на практику осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и оформляется распоряжением по факультету и приказом по университету.

Базами прохождения учебной практики могут быть предприятия, организации и учреждения различных форм собственности.

Находясь на учебной практике, студент обязан:

1. Полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
2. Подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
3. Изучать и строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности;
4. Нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
5. Представить руководителю письменный отчет о выполнении программы практики.

Установленная продолжительность учебной практики для 2-го курса направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» - 4 недели.

Сроки прохождения практики устанавливаются согласно графику учебного процесса.

Продолжительность и сроки практики могут быть изменены по согласованию кафедры и деканата технологического факультета.

5. Место и время проведения учебной практики

В качестве баз для прохождения учебной практики выбираются государственные органы и учреждения, предприятия и организации независимо от форм собственности, соответствующие профилю подготовки студентов по специальности: «Продукты питания из растительного сырья».

При этом постоянными базами практики являются:

1. ООО «Хлеб»
2. Хлебная компания «Традиция –нагорная»,
3. ООО «Сладкая жизнь»
4. ООО «Ашан»

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

Реализация требований ФГОС ВО, ООП ВО и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должна формировать следующие компетенции:

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-11);

способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

По окончании учебной практики студент - практикант должен составить в соответствии с программой письменный отчет и сдать его руководителю практики от кафедры.

Отчет является одним из важнейших документов, характеризующих результаты прохождения практики студентом.

Отчет по практике, подписанный непосредственно руководителем практики от предприятия, учреждения, организации, должен включать сведения:

- о конкретно выполненной студентом работе в период практики;
- о выполнении всех заданий в соответствии с программой практики.

При составлении отчета рекомендуется придерживаться хронологической последовательности в изложении вопросов, требующих освещения в данном документе. При этом основным материалом для составления отчета является содержание дневника студента - практиканта.

Отчет по учебной практике должен содержать:

1. Краткая история и перспективы развития предприятия.
2. Описание предприятия в целом. Генплан, перечень цехов, участков, отделов и их взаимосвязь; ассортимент выпускаемой продукции и зона ее реализации.
3. Схема управления предприятием. Основные права и обязанности инженерно-технических работников (главного инженера, заведующего лабораторией, начальника цеха и т.д.).
4. Описание основных цехов (расположение, характеристика зданий и помещений, основное назначение, оборудование и его компоновка).
5. Описание вспомогательных и подсобных цехов и служб.
6. Технологические схемы и их описание.
7. Технохимический и микробиологический контроль производства (помещение лаборатории, штат, основное оборудование, перечень анализов, точки и частота контроля, документация).
8. Сырье для производства. Ассортимент выпускаемой продукции и зона ее реализации.

Оформление отчета.

1. Отчет по приведенной схеме составляют на основе материалов, собранных при проработке всех разделов настоящей программы, и должен содержать конкретный для данного завода материал.

2. При использовании технической и учебной литературы, инструкций и других источников необходимо вносить в отчет основные положения, нормативный и другой фактический материал, не допуская дословного переписывания. Цифровые данные рекомендуется сводить в таблицы, графики.

3. Схемы, чертежи, эскизы следует выполнять на миллиметровой бумаге или кальке четко, с соблюдением правил технического черчения, снабжая их необходимыми обозначениями, размерами и надписями. Не следует загромождать отчет фотографиями и рисунками внешнего вида общеизвестного оборудования, образцами этикеток, вырезками из рекламных изданий и др.

4. Отчет должен быть грамотно написан и правильно оформлен. Все академические тексты печатаются согласно соответствующему стандарту через 1,5 интервала, размер левого поля - 30 мм, правого - 10 мм, верхнего и нижнего - по 20 мм.

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен: знать, уметь, владеть

7. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Таблица 1 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ

Виды учебной деятельности	Трудоемкость		
	Зач.ед.	Час.	№ сем.
Общая трудоемкость по учебному плану	6	216	4
Самостоятельная работа	2	72	4

Выполнение программы практики (Ознакомление с технологией производства)	4	144	4
Вид контроля: дифференцированный зачет			

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

Постановка и проведение экспериментов. Участие в разработке новой и фирменной пищевых продукции.

Научно-исследовательские и учебно-исследовательские работы студентов по учебной практике согласно темам кафедры: использование разработка технологии безалкогольных напитков на основе минеральных вод

Внедрение в технологии производства нового оборудования. Например: линия розлива в кеги, в жестяные банки; линия роздува производства ПЭТ-бутылок; расчет основного и дополнительного сырья; расчет производственных потерь; установка ЦКТ (цилиндро - конических танков); порядок разработки новых и фирменных пищевых продуктов; организация проведения работ по отработке рецептур; порядок отработки проекта рецептуры и технологии на новую фирменную продукцию; оформление технико-технологической карты; защита авторских прав и прав потребителей; расчет пищевой и энергетической ценности новой и фирменной продукции.

При выполнении различных видов работ на учебной практике используются:

ГОСТы (государственные отраслевые стандарты),

ТУ (технические условия),

ТИ (технические инструкции)

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) учебной практики, осваиваемым студентом самостоятельно:

1. Технология производства хлеба
2. Органолептическая оценка качества хлеба
3. Технология производства булочных изделий
4. Органолептическая оценка качества булочных изделий
5. Технология производства белого хлеба
6. Технология производства ржаного хлеба
7. Технология производства ржано-пшеничного хлеба
8. Требования к разработкам новых и фирменных пищевых продуктов(термины, определения, общие положения, порядок составления рецептур на новую и фирменную продукцию

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По итогам учебной практики составляется отчет, проводится собеседование, подготовка к защите, защита отчета.

По итогам учебной практики руководитель практики от кафедры аттестует студента не позднее двухнедельного срока после выхода студентов на занятия на основании защиты оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета. При оценке работы студента на практике принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия, учреждения, организации.

По итогам учебной практики студенту на основании письменного отчета выставляется зачет в соответствии с требованиями ГОС.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

основная литература :

1. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного производства» С-П. Издательство «Профессия» 2012- 416с.
2. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1 Технология хлеба / Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В.- СПб.: ГИОРД, 2005.-559с
3. Инструкция по нормированию расхода муки (выхода хлеба) в хлебопекарной промышленности (под ред. член-корр. РАСХН, проф., д.э.н. А.П. Косован и проф., д.т.н. Р.Д. Поландова) / - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-103с.
4. Хозяев, Игорь Алексеевич. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учеб.пособие / Хозяев,Игорь Алексеевич. - СПб : Лань, 2011. - 272с.

дополнительная литература:

1. Иванова, Л.А. Пищевая биотехнология. Кн. 2. Переработка растительного сырья : учеб. пособие для студентов вузов / Л.А. Иванова, Л.И. Войно, И.С. Иванова ; под ред. И.М. Грачевой. - М. : КолосС, 2008.- 472с.
2. Могильный М.П. «Пищевые и биологически активных веществ в питании» Москва 2007г.-234с.
3. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 400с.
4. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник/ О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М
5. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007 Позняковский В.М.и др. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. – 271с.
6. Смирнова И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище: учеб. пособие / И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин. — М. : Логос, 2012.—128с.

журналы:

- а) Пищевая промышленность
- б) Пиво и напитки
- в) Тара и упаковка.

12. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Практика организуется на предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договора на проведение практик. Студенты, направленные на практику, должны присутствовать на инструктивном собрании, которое проводит кафедра, где они получают подробный инструктаж о содержании и организации практики, учебные программы, графики, индивидуальные задания по производственной и общинженерной практике, а также решаются все вопросы организационно-методического характера и техники безопасности.

Там же студенты получают путевки-направления на предприятия установленной формы, подписанные заведующим кафедрой и деканом факультета. По прибытии на предприятие студенту назначается руководитель от предприятия, который курирует его, определяет индивидуальное задание в соответствии с программой практики, помогает в подборе необходимых нормативных документов, консультирует по вопросам, возникающим в процессе освоения программ практики, проверяет и удостоверяет правильность представленных материалов подписью в конце отчета, которая заверяется печатью предприятия.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Пояснительная записка

Программа производственной практики составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в соответствии с требованиями ФГОС ВО .

Производственная практика является важным элементом учебного процесса подготовки бакалавров. Соответствующие дисциплины и практика позволяют приобрести навыки инженерно-технической работы по управлению технологическими процессами и руководства производством. Это позволяет студентам, в результате успешного освоения программ теоретических курсов, иметь знания, умения и готовность освоения программы производственной практики и дисциплин специализации: оценивать и анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия, регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства. Производственная практика способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов, полученных при обучении, умению ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы, приобретению и развитию навыков самостоятельной научно-исследовательской работы. Производственная практика проводится на предприятиях города, с которыми заключены прямые двухсторонние договора на проведение практик.

1. Цели практики

Производственная практика организуется с целью закрепления и углубления теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин ознакомления с видами сырья и основных материалов, используемых в технологических процессах; ознакомления с технологическим оборудованием и операций, выполняемых на нем; ознакомления с перспективами развития предприятия; изучения аппаратурно-технологических схем производства изделий; изучение всех технологических операций, необходимых для производства продукции. На основе изучения работы предприятия и подготовка студентов к выполнению дипломного проекта.

2. Задачи практики

Основными задачами производственной практики являются следующие:

- освоение оборудования, аппаратуры, приборов и материалов, овладение основными и новейшими методами и методиками исследований на данном предприятии,
- углубление и дополнение теоретических знаний, полученных при изучении профессиональных и специальных дисциплин учебного плана;
- установление связи между теоретическими знаниями, полученными при изучении специальных дисциплин и практикой;
- выработка потребности в непрерывном профессиональном самообразовании и самосовершенствовании;
- детальное ознакомление с организацией и технологией производства продукции и контролем ее качества;
- изыскание путей совершенствования существующих технологических процессов;
- ознакомление с производственно-техническими и экономическими показателями работы завода и их анализ;
- приобрести навыки инженерно-технической работы по управлению технологическими процессами и руководству производством;
- сбор материалов, необходимых для дипломного проектирования;
- выполнение научного исследования по теме дипломной научно-исследовательской работы.

Во время производственной практики студент должен

Студент обязан прибыть на место практики в срок, указанный в путевке – направлении.

По прибытию на предприятие студент обязан поставить в известность об этом администрацию, которая приказом по заводу зачисляет его для прохождения практики на заводе и назначает руководителя от завода.

при прохождении практики студенты обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии, в организации, учреждении правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии, пожарной безопасности;
- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- записывать в дневнике цифровые и другие данные, содержание лекций и бесед и т.п.
- посещать все занятия, лекции, беседы, консультации, экскурсии, совещания и собрания, проводимые руководителями практики от предприятия и кафедры;
- ежедневно и аккуратно вести дневник, иметь его при себе и по требованию руководителя практики предъявить для проверки и контроля;
- предоставить руководителю практики дневник (письменный отчет) о выполнении заданий;
- по окончании практики составить отчет о ее прохождении, приложив к нему документы, указанные в программе практики, а также характеристики с места прохождения практики и сдать зачет по практике.

Студенты, имеющие возможность самостоятельно определить место практики, обязаны заблаговременно ставить об этом в известность кафедру с представлением письменного согласия руководителя соответствующего предприятия.

Программа производственной практики, устные методические пояснения по прохождению практики доводятся до сведения студента научным руководителем.

По окончании срока практики студент составляет письменный отчет. В отчеты должны быть освещены: сроки и место прохождения практики, характеристика предприятия, краткая история и перспективы развития предприятия, ассортимент выпускаемой продукции и ее характеристика, описание технологических схем производства, компоновка основных цехов, генплан предприятия, все материалы, необходимые для реконструкции (если требуется), отчет о сборе материалов и о подготовке к выполнению специальных разделов дипломного проекта (охрана труда, сантехника, электроснабжение и др.), в том числе экономического обоснования темы дипломного проекта, вопросы экономики, организации и планирования производства. Графическая часть отчета выполняется на бумаге формата А3 и включает аппаратурно-технологические схемы производства основных видов продукции; 2) генплан предприятия; 3) компоновку основного производственного корпуса. Отчет должен начинаться с титульного листа, оглавления, страницы отчета должны быть пронумерованы.

При составлении отчета необходимо:

- излагать материал в сжатой форме - ясно и кратко, не допуская сокращения слов, кроме общепринятых.
- технологические процессы и структуру управления производством излагать в форме схем, таблиц с приложением текстовых пояснений;
- цифровые таблицы приводить в систематизированном виде.

После окончания практики каждый студент представляет на кафедру письменный отчет, подписанный руководителем практики, и делает устное сообщение о результатах практики на заседании кафедры. Результаты отчета обсуждаются преподавательским

составом и оцениваются по пятибалльной системе. Руководитель практики выставляет оценку в ведомость и зачётную книжку студента.

Студентам не прошедшим по уважительным причинам практику в сроки, установленные учебными планами, по решению Учёного совета факультета сроки практики могут быть перенесены. Они отправляются на практику повторно во время каникул, также, если студент получил неудовлетворительную оценку, он защищает отчет еще раз.

3. Место производственной практики в структуре ООП бакалавриата

Производственная практика является обязательным видом учебной работы бакалавра, входит в раздел Б.2. Учебная и производственная практики ФГОС ВО и рабочего учебного плана и предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Практика проводится с отрывом от аудиторных занятий. Практика является важной составной частью учебного процесса по основной образовательной программе высшего профессионального образования и включается в учебные планы всех форм обучения в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта, она располагает бесчисленным количеством фактов и наглядных примеров, которые служат прекрасным материалом для изучения дисциплин специальности. В процессе реализации программы производственной практики происходит: формирование профессиональных, коммуникативно-организационных и инструментальных компетенций магистранта; освоение современных методов научного исследования, применение и углубление теоретических знаний в решении конкретных научно-исследовательских, практических, организационных задач; развитие научного мировоззрения.

4. Формы проведения практики

По прибытии на предприятие студенту назначается руководитель от предприятия, который курирует его, определяет индивидуальное задание в соответствии с программой практики, помогает в подборе необходимых нормативных документов, консультирует по вопросам, возникающим в процессе освоения программ практики, проверяет и удостоверяет правильность представленных материалов подписью в конце отчета, которая заверяется

печатью предприятия. Объем времени на проведение практики и ее этапное распределение определяет рабочий учебный план, который представлен в следующей таблице:

Таблица 1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ

Виды учебной деятельности	Трудоемкость		
	Зач.ед.	Час.	№ сем.
Общая трудоемкость по учебному плану	15	540	6, 8
Производственная практика	6	216	6
Преддипломная практика	9	324	8
Вид контроля: (дифференцированный зачет)			8

Расчет количества рабочих дней осуществляется с учетом шестидневной рабочей недели. Распределение рабочего времени может изменяться в зависимости от конкретных условий практики и индивидуального задания.

Каждому студенту назначается руководитель практики из числа преподавателей выпускающей кафедры.

Руководитель практики от кафедры обязан:

-обеспечить студента программой практики;

- определить индивидуальное задание каждому студенту;
- организовать консультации по вопросам, возникающим в процессе прохождения практики;
- контролировать выполнение программ практики;
- проверить отчет по практике и организовать его защиту.

Руководитель практики от предприятия обязан:

- организовать инструктаж по охране труда и ознакомление с санитарно-гигиеническими правилами и противопожарными мероприятиями;
- составить календарный график прохождения практики и согласование его с руководителем практики от института;
- контролировать соответствие фактического выполнения практики по календарному графику;

Во время практики руководители от предприятия могут проводить консультации по конкретным вопросам, возникающим у студентов в ходе практики. Находясь на практике, студенты могут пользоваться библиотекой предприятия, изучить необходимую техническую литературу, производственные отчеты, нормативные материалы и т.д.

Студент обязан прибыть на место практики в срок, указанный в путевке – направлении. По прибытию на предприятие студент обязан поставить в известность об этом администрацию, которая приказом по заводу зачисляет его для прохождения практики на заводе и назначает руководителя от завода.

при прохождении практики студенты обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии, в организации, учреждении правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии, пожарной безопасности;
- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- записывать в дневнике цифровые и другие данные, содержание лекций и бесед и т.д.
- посещать все занятия, лекции, беседы, консультации, экскурсии, совещания и собрания, проводимые руководителями практики от предприятия и кафедрами;
- ежедневно и аккуратно вести дневник, иметь его при себе и по требованию руководителя практики предъявить для проверки и контроля;
- предоставить руководителю практики дневник (письменный отчет) о выполнении заданий;
- по окончании практики составить отчет о ее прохождении, приложив к нему документы, указанные в программе практики, а также характеристики с места прохождения практики и сдать зачет по практике.

Студенты, имеющие возможность самостоятельно определить место практики, обязаны заблаговременно ставить об этом в известность кафедру с представлением письменного согласия руководителя соответствующего предприятия.

5. Место и время проведения практики

Практика организуется на предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договора на проведение практик. Студенты, направленные на практику, должны присутствовать на инструктивном собрании, которое проводит кафедра, где они получают подробный инструктаж о содержании и организации практики, учебные программы, графики, индивидуальные задания по производственной и общинженерной практике, а также решаются все вопросы организационно-методического характера и техники безопасности.

Там же студенты получают путевки-направления на предприятия установленной формы, подписанные заведующим кафедрой и деканом факультета.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен обладать следующими компетенциями:

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

производственно-технологическая деятельность:

способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

способностью 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 (ПК-5);

способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-11);

способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

экспериментально-исследовательская деятельность:

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых

исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

организационно-управленческая деятельность:

способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);

способностью 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 (ПК-19);

способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);

способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);

способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

расчетно-проектная деятельность:

способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

способностью 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 (ПК-24);

готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

7. Структура и содержание практики

7.1. Структура практики

Общая трудоёмкость производственной практики составляет 15 зачётных единиц, 540 часов.

7.2. Содержание практики

Основными прикладными задачами производственной практики являются: Знакомство с работой промышленно-производственного персонала. Основные технико-экономические показатели работы завода - объем товарной продукции, полная себестоимость продукции, прибыль, рентабельность производства. Подробно разбирают

вопросы контроля качества продукции на различных участках технологического процесса, учатся пользоваться и готовить техническую документацию, приобретают навыки планирования и организации

работы на предприятии. На производственной практике студент изучает производство, собирает и обрабатывает материалы, необходимые ему для выполнения дипломного проекта, происходит необходимые расчеты. Кроме того, знакомится с обязанностями и дублирует работу инженерно-технических работников технологического профиля – начальника лаборатории начальника цеха (заведующего производством) с изучением должностной инструкции.

В процессе прохождения практики им должны быть изучены следующие вопросы:

- Общая характеристика завода и района его расположения. Время постройки завода, направление и содержание реконструкций, которым подвергался завод. Производственная мощность завода, ассортимент выпускаемой продукции. Источники снабжения завода сырьем, вспомогательными материалами, топливом, энергией, водой, рабочей силой.
- Конкурентоспособность и сбыт готовой продукции.
- Характеристика цехов и отделений завода и технологического оборудования.
- Хранение основного и дополнительного сырья.
- Площади, занимаемые складами, устройства для транспортирования и подготовки сырья к производству. Компонировка складских помещений. Соответствие устройств и площадей для хранения сырья существующим нормам (проверочный расчет площадей и емкостей складов сырья).
- Размещение технологического и транспортного оборудования по цехам и отделениям.
- Производственные отделения завода, их характеристика, площадь, взаимная увязка.
- Размещение оборудования, его марки, механическая характеристика, паспортная и фактическая производительность, мощность двигателей, степень износа аппаратов и машин и аппаратов, транспортного оборудования и насосов. Экспликация технологического и транспортного оборудования с указанием наименования оборудования, типа или марки, технической производительности, мощности электродвигателя, завода-изготовителя.
- Автоматическое управление технологическими процессами.
- Элементы и системы автоматического управления отделениями, производственными процессами: при приемке и хранения сырья, его дозировке, технологическими процессами.
- Схемы автоматизации.
- Приборы для контроля технологических параметров (кислотности, температуры, влажности, давления).
- Технологический процесс (аппаратурно-технологическая схема производства готовой продукции) обоснование и выбор технологической схемы производства отдельных видов продукции, описание технологических процессов производства готовой продукции.
- Нормативная техническая документация, в т.ч. и ведомственные технологические инструкции, по производству отдельных видов продукции, производственные рецептуры, плановые и фактические выходы готовой продукции, потери и затраты сухих веществ на
- производстве, мероприятия по их снижению.
- Организация теххимического и микробиологического контроля производства, точки контроля технологического контроля, вопросы стандартизации на предприятии.
- Генеральный план завода

- Строительная характеристика зданий
- Санитарно-техническая часть
- Отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха. Система отопления, расход тепла и пара на отопление производственных, бытовых и вспомогательных помещений.
- Водоснабжение. Расход воды, схема холодного и горячего водоснабжения,
- Потребители воды. Удельный расход воды на единицу продукции, стоимость 1м³ воды.
- Пожарное водоснабжение. Сточные воды, их виды, количество, система отвода.
- Мероприятия по охране окружающей среды
- Энергетическая часть
- Теплоснабжение. Принципиальная схема потребления пара на технологические и бытовые нужды. Расход пара и его параметры для технологических и бытовых нужд.
- Холодоснабжение. Потребители холода. Суточный расход холода. Площади холодильных камер, характеристики холодильной установки, его компоновка.
- Расход электроэнергии.
- Электроснабжение. Расход электроэнергии на единицу выпускаемой продукции, стоимость единицы электроэнергии.
- Организация, экономика и планирование производства
- Штатное расписание. Численность промышленно-производственного персонала, инженерно-технических работников, разрядная квалификация, тарифные ставки, премиальная система оплаты. Производительность труда и меры по ее повышению.
- Стоимость основных фондов и нормируемых оборотных средств. Балансовая стоимость оборудования в натуральном и стоимостном выражении, расчет полной себестоимости продукции.
- Сравнительная технико-экономическая эффективность различных методов производства продукции.

8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

При прохождении студентами практики используются следующие технологии:

- лекции;
- беседы;
- экскурсии;
- изучение нормативных документов и справочных материалов;
- решение задач разного рода;
- расчет и анализ различных показателей;
- ознакомление с технологическим процессом;
- разработка технологической документации;
- индивидуальное обучение в процессе дублирования работы ИТР среднего звена, когда под руководством преподавателя и руководителя от предприятия студент овладевает навыками по управлению участком, сменой и т.д.

Во время проведения практики при работе с руководителем практики студент приобретает навыки разделки и формования изделий. Осуществляется обучение правилам составления и написания технической и сопроводительной документации, отчета по практике.

Общее руководство производственной практикой от завода возлагается на квалифицированного специалиста, назначаемого дирекцией завода. На преддипломной практике студенты должны ознакомиться с широким кругом вопросов, касающихся работы предприятия, поэтому желательно, чтобы руководителем был назначен главный

инженер завода, а для углубленного изучения вопросов технологии, экономики и организации производства в качестве цеховых руководителей - заведующих лабораторией и начальник планово-экономического отдела.

Предприятие должно дать студентам возможность пользоваться ведомственными материалами, паспортом завода, чертежами, проектными материалами и другой имеющейся на заводе документацией, необходимой студенту для последующего выполнения дипломного проекта.

Руководство производственной практикой от института осуществляется преподавателями кафедры «Технология продукции общественного питания», которые выезжают на завод для оказания методической помощи.

В конце практики руководитель от завода проверяет весь отчет, скрепляет его своей подписью, печатью завода и отзывом о практике.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

Основными нормативно-методическими документами, регламентирующими работу студента на практике, являются Программа практики и Дневник студента по практике. По окончании практики предусмотрено представление студентом отчёта по практике. Полнота и степень детализации этих задач регламентируются утверждённой рабочей программой, применительно к особенностям практики.

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Аттестация по итогам научно-производственной практики проводится на основании защиты оформленного отчёта и отзыва научного руководителя практики в комиссии, в которую входят руководитель производственной практики, преподаватели кафедры. По итогам положительной аттестации студенту выставляется дифференцированная оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно). При оценке зачета принимается во внимание работа студента во время практики, стремление глубоко изучить производство, полнота отчета, техническая грамотность, отзыв по практике, полученный от руководителя практики от предприятия. Если студент, не выполнил программу практики, то он отправляется на практику повторно во время каникул, также, если студент получил неудовлетворительную оценку, он защищает отчет еще раз. Оценка по научно-производственной практике приравнивается к оценкам по дисциплинам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов промежуточной (сессионной) аттестации студентов.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

основная литература:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Ауэрман. Л.Я. - СПб.:Профессия, 2012. - 414с.
2. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1Технология хлеба / Пучкова Л.П., Поландова Р.Д., Матвеева И.В.СПб. : ГИОРД, 2010.- 559с
3. Инструкция по нормированию расхода муки (выхода хлеба) в хлебопекарной промышленности (под ред. член-корр. РАСХН, проф., д.э.н. А.П. Косован и проф., д.т.н. Р.Д. Поландова) / - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2010.-103с.
4. Хозяев, Игорь Алексеевич. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учеб.пособие / Хозяев,Игорь Алексеевич. - СПб : Лань, 2012. - 272с. : ил. - Библиогр.:с.267-268. - ISBN 978-5-8114-1146-7

дополнительная литература:

1. Косован А.П. Методическое руководство по организации работы производственнотехнологических лабораторий хлебопекарных предприятий / Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д., Бабаева Г.П., Невский А.А., Карчевская О.Е., Лукач Е.Н. - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-270с.

2. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова - М.: Издательский центр «Академия», - 2008.- 320 с.
3. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов - СПб.- Издательство «РАПП».-2010,- 672 с.
4. Корячкина С.Я. Макаaronные изделия: способы повышения качества и пищевой ценности / Корячкина С.Я. О.: Изд-во "Труд", 2005. -276 с.
5. Чернов М.Е. Производство макаронных изделий быстрого приготовления / Чернов М.Е., Гнатув Е.М.- М.: ДеЛи принт, 2008. - 165 с.

12. Материально-техническое обеспечение практики

Практика организуется на предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договора на проведение практик. Студенты, направленные на практику, должны присутствовать на инструктивном собрании, которое проводит кафедра, где они получают подробный инструктаж о содержании и организации практики, учебные программы, графики, индивидуальные задания по производственной и общепромышленной практике, а также решаются все вопросы организационно-методического характера и техники безопасности.

Там же студенты получают путевки-направления на предприятия установленной формы, подписанные заведующим кафедрой и деканом факультета. По прибытии на предприятие студенту назначается руководитель от предприятия, который курирует его, определяет индивидуальное задание в соответствии с программой практики, помогает в подборе необходимых нормативных документов, консультирует по вопросам, возникающим в процессе освоения программ практики, проверяет и удостоверяет правильность представленных материалов подписью в конце отчета, которая заверяется печатью предприятия.