ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Потороко И. Ю.
Пользователь: potorokoii
Дата подписания: 17.05.2022

И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

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

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

Разработчик программы,
старший преподаватель

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Руськина А. А.
Пользователь: ruskinaaa
Дата подписания: 16.05.2022

А. А. Руськина

Челябинск

1. Общая характеристика

Вид практики

Учебная

Тип практики

ознакомительная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

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

Задачи практики

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

Краткое содержание практики

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

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

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

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

3. Место практики в структуре ОП ВО

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

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

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

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

4. Объём практики

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

5. Струкрура и содержание практики

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

6. Формы отчетности по практике

По окончанию практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:
- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.
Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 14.09.2020 №9.

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

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

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

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

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

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

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

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

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

7.3. Оценочные материалы

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

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

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

б) дополнительная литература:

1. Толмачева, Т. А. Реология пищевых материалов [Текст] учеб. пособие по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Оборудование и технологии пищевых пр-в ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2015. - 91, [1] с. ил.
2. Хромеенков, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик Учеб. для вузов по специальности 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; 170600 "Машины и аппараты пищевых пр-в" В. М. Хромеенков. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 488, [1] с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. ПРОГРАММА Учебной (ознакомительной) практики

Электронная учебно-методическая документация

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

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

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

Перечень используемых информационных справочных систем:

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

10. Материально-техническое обеспечение практики

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

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

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