

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Высшая медико-биологическая
школа

17.07.2017 И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики
к ОП ВО от 28.06.2017 №007-03-0842

Практика Производственная практика
для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Уровень бакалавр **Тип программы** Академический бакалавриат
профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
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 12.03.2015 № 211

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.
(ученая степень, ученое звание)

03.07.2017
(подпись)

И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
старший преподаватель
(ученая степень, ученое звание,
должность)

03.07.2017
(подпись)

Н. В. Андросова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Способ проведения

Стационарная или выездная

Тип практики

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Форма проведения

Дискретная

Цель практики

закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи практики

- углубление, расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении профессиональных дисциплин на основе изучения реальной деятельности предприятия, где организована практика;
- изучение прав и обязанностей сотрудников (работников) организации (предприятия), документации, действующих стандартов, технических условий, положений и инструкций, основ безопасности жизнедеятельности на предприятии; организации и планирования производства; системы материально-технического обеспечения;
- выполнение (дублирование) функций сотрудников (работников) организации (предприятия);
- формирование у студента целостной картины будущей профессии;
- развитие профессиональной рефлексии.

Краткое содержание практики

В соответствии учебным планом студенты направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проходят производственную практику в конце четвертого семестра в течение 4 недель.

Место проведения практики – предприятия пищевой промышленности, оснащенные современным технологическим оборудованием.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНы)
ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать:- основное и дополнительное сырье, применяемое в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
	- требования к качеству сырья, поступающего на предприятие
	Уметь:- определять основные показатели качества основного и дополнительного сырья
ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Владеть: - навыками по определению основных качественных показателей сырья
	Знать:- основные виды и классификацию оборудования,
	- основы расчета технологического оборудования хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Уметь:- рассчитывать и подбирать оборудование для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Владеть:- навыками расчета и подбора оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Знать:- основные этапы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	- основные составляющие технологических линий для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
	- классификацию улучшителей для хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Уметь:- осуществлять управление действующими линиями по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
	- применять улучшители для повышения качества выпускаемых изделий
	Владеть:- навыками определения дозировки улучшителей
	Знать:- требования государственного стандарта к качеству и составу закупаемого растительного сырья;
	- режимы хранения растительного сырья
	Уметь:- определить состав и качество растительного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта

Владеть:- навыками контроля качества поступающего сырья.
--

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
В.1.11 Основы технологии продуктов питания из растительного сырья	В.1.19 Технология и организация кондитерского производства В.1.18 Технология и организация макаронного производства В.1.17 Технология и организация хлебопекарного производства

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

Дисциплина	Требования
В.1.11 Основы технологии продуктов питания из растительного сырья	знать основное и дополнительное сырье хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, основные технологические этапы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, требования к качеству готовой продукции

4. Время проведения практики

Время проведения практики (номер уч. недели в соответствии с графиком) с 44 по 47

5. Структура практики

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

№ раздела (этапа)	Наименование разделов (этапов) практики	Кол-во часов	Форма текущего контроля
1	Ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа по технике безопасности	12	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики
2	Хранение основного, дополнительного сырья	18	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики

3	Подготовка основного и дополнительного сырья	24	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики
4	Приготовление полуфабрикатов (опар, заквасок, жидких дрожжей эмульсий и т.п.)	30	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики
5	Способы приготовления различных видов теста, полуфабрикатов в зависимости от производства (основные и вспомогательные операции): замес теста, разделка теста, отсадка полуфабриката, формовка изделий, приготовление фруктово-желейных, шоколадных, карамельных, белковых и др. масс	36	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики
6	Способы формования/штампования/прессования различных масс	36	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики
7	Выпечка/сушка изделий	36	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики
8	Составление отчета	24	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики, отчета

6. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	На данном этапе студент должен: вместе с руководителем практики от предприятия составить график прохождения практики; пройти инструктаж по технике безопасности и сдать техминимум; ознакомиться с режимом работы предприятия;	12

	изучить ассортимент производимой продукции; ознакомиться с основными технологическими процессами производства продукции; ознакомиться с производственной и управленческой структурой предприятия.	
2	На данном этапе студент должен: ознакомиться с правилами доставки всех видов сырья на предприятие: видом транспорта, правилами и условиями транспортировки, перечнем сопутствующих документов; изучить санитарные и технические требования к складам для хранения основного и дополнительного сырья; изучить правила приемки сырья, способы определения качественных и количественных характеристик, правила оформления документов при приемке; изучить приемы складирования и условия хранения различных видов сырья; ознакомиться с порядком выдачи различных видов сырья в производство; изучить оснащение складских помещений подъемно-транспортным, холодильным, вентиляционным и другими видами оборудования; получить практические навыки по выполнению различных технологических операций на данном технологическом этапе производства.	18
3	В отчете студент представляет схемы просеивателей, оборудование для рас-творения соли, сахара, подготовки жира, дрожжей, молочных продуктов и т.д. Представить аппаратно-технологические схемы для бестарного хранения и подготовки дополнительного сырья, имеющегося на данном предприятии. Отметить взаимное расположение складов сырья и производства. Организация работы в складе (мучном и др.). Основные требования охраны труда при обслуживании и эксплуатации отдельных приспособлений и механизмов склада.	24
4	На данном этапе студент должен: ознакомиться с процессам приготовления основных полуфабрикатов хлебопекарного производства: опары, закваски, заварки; разводочный и производственный цикл выведения заквасок, ознакомиться с оборудованием, применяемым в процессе приготовления опар, заквасок, заварок; ознакомиться с полуфабрикатами кондитерского производства: опары, эмульсии; технологическое значение эмульсий при производстве мучных кондитерских изделий; ознакомиться с оборудованием для приготовления эмульсий и опар; получить практические навыки по приготовлению вышеперечисленных полуфабрикатов	30
5	На данном этапе студент должен: ознакомиться с процессом замеса теста, оборудованием, применяемым для осуществления замеса теста, основными процессами, протекающими при замесе хлебного, кондитерского и макаронного тестов; ознакомиться с различными способами формования тестовых заготовок хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, а также с оборудованием, необходимым для формования; получить практические навыки по замесу различных видов теста	36
6	На данном этапе студент должен: ознакомиться с различными	36

	способами формования тестовых заготовок хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, а также с оборудованием, необходимым для формования; получить практические навыки по формованию различных масс	
7	На данном этапе студент должен: ознакомиться с процессами выпечки/сушки изделий; с оборудованием, применяемым для выпечки/сушки изделий; изучить и проанализировать основные процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке/сушке; проанализировать влияние режимов сушки на качество готовой продукции; получить практические навыки по выпечке/сушке изделий	36
8	На данном этапе студент должен: получить характеристику о прохождении практики от руководителя практики на предприятии (подпись руководителя, печать предприятия); составить отчет.	24

7. Формы отчетности по практике

По окончании 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 29.09.2016 №307/01-01/2.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Форма итогового контроля – оценка.

8.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид контроля
Все разделы	ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Дифференцированный зачет (итоговый контроль)
Все разделы	ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Дифференцированный зачет (итоговый контроль)

Все разделы	ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Дифференцированный зачет (итоговый контроль)
Все разделы	ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Дифференцированный зачет (итоговый контроль)

8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Дифференцированный зачет (итоговый контроль)	Защита отчета проводится по графику, установленному на кафедре в начале учебного семестра. По возвращению в вуз не позднее, чем за 10 дней до срока защиты студент регистрирует отчет на кафедре и сдает его на проверку руководителю практики от университета. Вместе с отчетом на проверку должны сдаваться дневник прохождения практики и характеристика от руководителя практики на предприятии. На проверку принимаются отчеты, дневники и характеристики, на которых имеется печать и подпись руководителя практики от предприятия. Руководитель проверяет отчет и индивидуальное задание по практике, отмечает положительные стороны, недостатки в оформлении и выполнении заданий. При необходимости	Отлично: отчет, который полностью соответствует содержанию практики, отчет имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите студент показывает глубокое знание вопросов отчета, легко отвечает на поставленные вопросы. Хорошо: отчет, который полностью соответствует содержанию практики, отчет имеет грамотно изложенный материал, При ее защите студент показывает знание вопросов отчета, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: отчет, который не полностью соответствует содержанию практики, в отчете просматривается непоследовательность изложения материала. При защите студент проявляет неуверенность, показывает

	преподаватель может возвратить студенту отчет и индивидуальное задание для исправления замечаний. Проверенные отчеты и индивидуальные задания по практике с письменным заключением преподавателя возвращаются на кафедру. Оценка по практике ставится на основании результатов проверки дневника, индивидуального задания и отчета, заключения руководителя практики, доклада студента на защите, а также ответов на вопросы.	слабое знание вопросов отчета, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. Неудовлетворительно: отчет, который не соответствует содержанию практики, отчет не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. При защите рабо-ты студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме отчета и прак-тики, при ответе допускает существенные ошибки
--	---	--

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

1. Организационная форма и тип предприятия, его уставные функции. Структура аппарата управления.
2. Характеристика видов продукции, выпускаемой предприятием
3. Организация снабжения сырьём предприятия.
4. Организация хранения скоропортящихся продуктов на предприятии.
5. Организация хранения продуктов с длительными сроками хранения на предприятии.
6. Краткая характеристика технологического процесса производства хлебопекарной/кондитерской/макаронной продукции.
7. Документация на продукцию, производимую предприятием.
8. Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство.
9. Оборудование для смешивания компонентов рецептуры, образования однородных смесей
10. Оборудование для формования полуфабрикатов
11. Оборудование для тепловой (выпечки, сушки) обработки полуфабрикатов
12. Оборудование для охлаждения/выстойки/стабилизации продукции
13. Оборудование для хранения сырья и полуфабрикатов, готовой продукции на предприятии.
14. Организация соблюдения техники безопасности на предприятии.
15. Планировка помещений предприятий питания и расстановка оборудования

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. 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.
2. Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий Текст учебник для вузов по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий" и др. А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. - СПб.: Издательство РАПП, 2010. - 669 с. ил.
3. 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.

б) дополнительная литература:

1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч. 3 Технология макаронных изделий/ Г. М. Медведев Учеб. для вузов по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий": В 3 ч. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 305, [1] с.
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. Методические указания по прохождению практики

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Дополнительная литература	Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства. [Электронный ресурс] / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 672 с.	Электронно-библиотечная система Издательства Лань	Интернет / Авторизованный

10. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. Microsoft-Windows(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Стандартинформ(бессрочно)
2. -Информационные ресурсы ФИПС(бессрочно)

11. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ОАО Первый Хлебокомбинат	454091, г.Челябинск, ул. 3-го Интернационала, 107	производственные линии по выпуску хлебобулочной и кондитерской продукции
ОАО "Макфа"	456513, пос. Рощино, Сосновский район,, Челябинская область, -	производственные линии по выпуску макаронных изделий
ОАО "Южуралкондитер"	454087, г.Челябинск, ул.Дарвина, 12	производственные линии по выпуску мучных и сахаристых кондитерских изделий
ООО Фирма "Мэри"	454081 г. Челябинск, Артиллерийская 2	производственные линии по выпуску хлебобулочных и кондитерских изделий