

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 Учебная 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

Учебная

Способ проведения

Стационарная или выездная

Тип практики

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин;
- подготовка к осознанному и углубленному изучению профессиональных дисциплин;
- закрепление теоретических знаний и приобретение первичных профессиональных умений и навыков;
- знакомство с предприятием, получение общих представлений о работе предприятия, о выпуске продукции и производственных процессах

Краткое содержание практики

В соответствии учебным планом студенты направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проходят учебную практику в конце второго 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-9 способностью работать с	Знать:- основные базы данных научно-

публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	технической информации; - основные пищевые предприятия города и области, производящих хлебобулочную, кондитерскую и макаронную продукцию
	Уметь:- искать и анализировать научно-техническую информацию
	Владеть:- навыками поиска публикаций в различных источниках
ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	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.
ПК-19 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	Знать:- основные технико-экономические показатели деятельности предприятия; - методики расчета производственных линий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
	Уметь:- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия; - рассчитывать производственные линии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
	Владеть:- навыками расчета основных технико-экономических показателей деятельности предприятия; - навыками расчета производственных линий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Б.1.26 Введение в направление подготовки	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
Б.1.26 Введение в направление подготовки	знать основное и дополнительное сырье хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, основные этапы технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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	Общее ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа.	24	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики
2	Ознакомление с работой складских помещений для хранения основных видов сырья.	52	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики
3	Ознакомление с работой производственных участков или цехов для подготовки и первичной обработки дополнительных видов сырья.	72	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики
4	Ознакомление с работой экспедиции и склада готовой продукции	32	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики
5	Составление отчета о прохождении практики	36	устная беседа с руководителем практики от предприятия, проверка дневника практики

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	24

	практики; пройти инструктаж по технике безопасности и сдать техминимум; ознакомиться с режимом работы предприятия; 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.	52
3	На данном этапе студент должен: ознакомиться с технологией подготовки и первичной обработки различных видов сырья; ознакомиться с технологическим оборудованием, используемым для выполнения технологических операций; получить практические навыки по выполнению различных технологических операций на данном технологическом этапе производства.	72
4	На данном этапе студент должен: ознакомиться с правилами приемки и бракеража готовой продукции; перечнем сопутствующих документов; изучить санитарные и технические требования к складам для хранения готовой продукции; изучить приемы складирования и условия хранения готовой продукции; ознакомиться с порядком отпуска готовой продукции; 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.	32
5	На данном этапе студент должен: получить характеристику о прохождении практики от руководителя практики на предприятии (подпись руководителя, печать предприятия); составить отчет.	36

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-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	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)
Все разделы	ПК-19 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	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	Отлично: отчет, который полностью соответствует содержанию практики, отчет имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите студент показывает глубокое

	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 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.	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 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 работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме отчета и практики, при ответе допускает существенные ошибки
--	---	---

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

1. Организационная форма и тип предприятия питания, 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.

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. 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.

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. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия Текст сост. П. С. Ершов. - 13-е изд. - СПб.: Профи, 2011. - 207 с. табл.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Методические указания по прохождению учебной 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. -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 "Южуралкондитер"	454087, г.Челябинск, ул.Дарвина, 12	производственные линии по выпуску мучных и сахаристых кондитерских изделий
ОАО "Макфа"	456513, пос. Рощино, Сосновский район,, Челябинская область, -	производственные линии по выпуску макаронных изделий
ООО Фирма "Мэри"	454081 г. Челябинск, Артиллерийская 2	производственные линии по выпуску хлебобулочных и кондитерских изделий