

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бойко Елена Григорьевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 01.07.2022  
Уникальный программный ключ:  
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 01 » июля 2022 г.

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Технологическая практика 2**

для направления подготовки

**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке программы производственной практики в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа производственной практики одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа производственной практики одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

**Разработчики:**

Дорн Г.А., канд. с- х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

## 1. Вид и тип практики

Вид практики: *производственная*

Тип практики: *технологическая 2*

Форма организации образовательной деятельности при реализации производственной (технологической) практики - практическая подготовка.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК-5</b>	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья и осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<b>Знает:</b> методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства <b>Умеет:</b> использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства <b>Владеет:</b> практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства

## 3. Место практики в структуре образовательной программы

Данная производственная практика относится к *Блоку 2*, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Производственная практика проводится на 3 курсе в 6 семестре по очной и заочной формам обучения.

## 4. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общая трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Вводная лекция	3	3
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>213</b>	<b>213</b>
<i>В том числе:</i>	-	-
Производственная работа	144	144
Подготовка отчета	66	66
Контроль	3	3
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>216 час 6 з.е.</b>	<b>216 час 6 з.е.</b>

## 5. Содержание практики

### 5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3
1.	Подготовительный этап	Инструктаж руководителя от Университета. Выдача договоров и дневников. Выдача заданий на практику. Содержание отчета по практике. Знакомство с предприятием и с условиями труда (руководство предприятия). Прохождение инструктажей по охране труда на предприятии.
2.	Производственно-технологический этап	Правила приема и контроля качества сырья. Требования к качеству сырья, нормативные документы, регламентирующие эти требования. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Формирование производственного ассортимента. Номенклатура выпускаемых изделий, оценка ассортиментного разнообразия продукции предприятия. Анализ нормативно-технической документации на продукцию, вырабатываемую предприятием. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Анализ правильности размещения оборудования и принятой технологической схемы. Проведение лабораторных исследований и пробных выпечек.
3.	Заключительный этап	Сбор, систематизация и анализ материалов. Описание выполненного исследования и полученных результатов. Подготовка и оформление отчета по технологической практике.

## 5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

### Очная и заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела производственной практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	Подготовительный этап	Подготовка отчета	3	зачет
2	Подготовительный этап Производственно-технологический этап	Подготовка отчета	144	зачет
3	Заключительный этап	Подготовка отчета	69	Защита отчета, зачет
ИТОГО:			216	

### 6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1.)

### 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

#### 7.1. Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-5	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья и осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<b>Знает:</b> методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства  <b>Умеет:</b> использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства	Вопросы к защите отчета

		<b>Владеет:</b> практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## 7.2. Шкала

**«Зачтено»** - студент показал знания в области методов проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов, умеет использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства, а также владеет практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства. Все виды самостоятельной работы выполнены, отчет подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем.

**«Не зачтено»** - виды самостоятельной работы не выполнены или выполнены не полностью; несвоевременно представлен отчет, отсутствуют необходимые документы; материал в отчете изложен непоследовательно, собрана неполная информация; на защите обучающийся затрудняется с ответами на поставленные вопросы, не владеет представленным материалом; отзыв руководителя технологической практики от предприятия отрицательный.

## 7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

## 8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### а) основная литература

1. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон.текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>
2. Пашенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий. /Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова – С.-Пб.: Лань, 2014. – 667 с.
3. Магомедов Г.О. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Магомедов Г.О., Корчагин В.И., Журавлев А.А.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 143 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27334>. — ЭБС «IPRbooks».

#### **б) дополнительная литература**

4. Фёдорова Р.А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Р.А. Фёдорова, О.В. Головинская. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>.

5. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания А. Н. Макушин Самара: СамГАУ 2018 <https://e.lanbook.com/book/123555>.

#### **в) ресурсы сети «Интернет»**

1. <http://www.khlebprod.ru> Журнал «Хлебодукты»
2. <http://www.foodprom.ru> Журнал «Хлебопечение России»
3. <http://www.hipz.foodset.ru> Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»
4. Электронная библиотека e-library
5. ЭБС «Издательства Лань»
6. ЭБС «IPRbooks»

#### **9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. Microsoft Office Standard
2. Microsoft Windows 10 Professional

#### **10. Описание материально-технической базы, необходимая для проведения практики**

1. Учебная лаборатория-пекарня 4-229 с оборудованием: печь хлебопекарная, печь ротационная «Муссон-ротор», тестомес, тестоокруглитель, тестоделитель, мукопросеиватель, миксер VFM -20 с мясорубкой; прибор Журавлева, вискозиметр, термошкаф, «Кварц-21М», ИДК-3М, лабораторная центрифуга, печь муфельная ПМ-1; тестомесилка лабораторная У1-ЕТК; шкаф хлебопекарный ШХП-0,65; мельница ЛЗМ; шкаф сушильный СЭШ-3М; амилотест; рефрактометр; белизнамер «Блик-3».

2. Лаборатория качества сельскохозяйственной продукции ауд. 7-119, 7-117, 7-123 (АТИ) со следующим оборудованием: шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-0,65, шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65, тестомесилка, весы лабораторные, прибор для определения наличия клейковины ИДК-3, сушильный шкаф.

3. Кабинет для самостоятельной работы обучающихся 4-216: компьютеры (системный блок HP Compaq, монитор View Sonic), экран Projecta.

3. Для производственной практики (технологическая) используется база ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», АО «Тюменский хлебокомбинат», ООО «Бисквитный двор», АО «Тюменский комбинат хлебопродуктов» и ряда других предприятий отрасли, которые находятся в городе Тюмени, на договорной основе. База включает производственные лаборатории и цеха с оборудованием, технологическими линиями, складами сырья и готовой продукции.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра Технологии продуктов питания

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике Технологическая практика 2

для направления подготовки **19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ  
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

профиль «**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**»

Уровень высшего образования – бакалавриат

### **Разработчики:**

Дорн Г.А., канд. с-х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022



## **КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения *производственной (технологической) практики***

### 1. Контрольные вопросы при защите отчета:

*ПК-5* Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

1. Характеристика и структура предприятия, ассортимент продукции.
2. История возникновения и развития предприятия.
3. Преимущества и недостатки технологического оборудования, используемого на предприятии.
4. Описание технологических схем, сырья и материалов.
5. Предложения и рекомендации предприятию для рационального ведения технологического процесса.
7. Рекомендации по модернизации и замене технологического оборудования на предприятии.
8. Система контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии.
9. Сырье, используемое при производстве хлебопекарной продукции.
10. Сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий.
11. Сырье, используемое при производстве кулинарных изделий.
12. Режимы и способы хранения сырья и готовой продукции
13. Режимы и параметры основных технологических процессов на предприятии.
14. Технохимический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
20. Планировка цеха.

Критерии оценки защиты:

#### **«зачтено»**

- знает методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; умеет использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; владеет практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства.

В отчете отражено выполнение задания, выданного перед началом практики, а также программы практики, отчет представлен своевременно с приложением необходимых документов, материал отчета изложен последовательно, четко и логически стройно, проведен полный сбор необходимой информации, на защите обучающийся отвечает на все вопросы, полностью владеет представленным материалом, аргументированно излагает

свою позицию, имеется положительный отзыв руководителя технологической практики от предприятия.

**«не зачтено»**

- не знает методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; не умеет использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; не владеет практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства.

Отчет представлен несвоевременно, отсутствуют необходимые документы, материал в отчете изложен непоследовательно, собрана неполная информация, на защите обучающийся затрудняется с ответами на поставленные вопросы, не владеет представленным материалом, отзыв руководителя технологической практики от предприятия отрицательный.

## 2. Требования к подготовке и оформлению отчета:

Структура и содержание отчета:

1. Титульный лист (приложение 1)
2. Задание на практику (приложение 2).
3. Введение, в котором указываются:
  - цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
  - перечень основных работ и заданий, выполненных в результате технологической практики;
4. Основная часть
5. Заключение (навыки и умения, приобретенные в процессе прохождения практики).
6. Список использованных источников.
7. Приложения: дневник практики (Приложение 3), отзыв руководителя практики от предприятия (Приложение 4).

Основная часть отчета должна отражать получение знаний, умений и практических навыков по формируемой компетенциям практики. Отчет по практике составляется в соответствии с программой прохождения практики.

Основное содержание отчета должно быть изложено не более чем на 30 машинописных страницах.

Все страницы отчета нумеруются по порядку от титульного листа до последней страницы. Номер страницы начинают проставлять с введения, учитывая предыдущие страницы, в нижнем правом углу листа.

Отчет набирается на компьютере, правила к оформлению отчета следующие: 14 шрифт, шрифт Times New Roman, интервал - полуторный.

Все главы и параграфы нумеруются по порядку (например, 1. - это нумерация главы, 1.1, 1.2 - нумерация параграфов в первой главе и т.д.). Название каждой главы и параграфа выделяются заглавными буквами.

Иллюстрации, схемы, графики, диаграммы и т.д. должны носить название «рисунок», их нумерация может быть или сквозной, или в пределах каждой главы

(например, рис. 1.2). Табличный материал оформляется в виде таблиц, в правом углу листа над заголовком таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием ее номера (например, таблица 1.3), нумерация также может быть сквозной или в пределах главы, заголовок таблицы пишется по центру листа.

В список литературы включаются все использованные источники, располагают их в алфавитном порядке. При ссылке в тексте на какой-либо источник, приводят порядковый номер по списку литературы, заключенный в квадратные скобки с указанием страницы, на которой находится цитата (например, [5, с. 27]).

Приложение оформляют как продолжение отчета после списка использованной литературы. В состав приложения должен входить дневник по производственной (педагогической) практике. Каждое приложение начинается с новой страницы. В правом верхнем углу листа пишется Приложение № 1, 2 и т.д.

Критерии оценки отчета:

**«зачтено»** - отчет подготовлен, согласно требованиям, к структуре и содержанию, представленный материал соответствует цели и задачам производственной (технологической) практики.

**«не зачтено»** - подготовленный отчет не отвечает требованиям к структуре и содержанию, представленный материал не соответствует цели и задачам производственной (технологической) практики.

Министерство сельского хозяйства  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра Технологии продуктов питания

Отчет о прохождении  
производственной практики Технологическая практика 2

в 20\_\_ - 20\_\_ учебном году

Место прохождения практики:

Студент: \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_

Руководитель: \_\_\_\_\_  
должность, степень, ФИО

Подпись руководителя: \_\_\_\_\_

Тюмень, 20\_\_

Министерство сельского хозяйства  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра Технологии продуктов питания

**Задание производственной практики**

Студент: (Ф.И.О)	
Направление, профиль	19.03.02. Продукты питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Сроки прохождения:	
Краткое содержание задания:	
Решаемые задачи:	1.
	2.
	N
Критерий успешного прохождения практики:	положительный отзыв руководителя ФИО**
Форма отчетности:	отчет по практике***
Срок сдачи задания:	дата****

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
должность, степень, ФИО, подпись, дата

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_  
ФИО магистранта, подпись, дата

Министерство сельского хозяйства  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
 Инженерно-технологический институт  
 Кафедра Технологии продуктов питания

**ДНЕВНИК**  
 производственной практики студента

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя и отчество \_\_\_\_\_

Направление подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья,  
 профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Курс, группа \_\_\_\_\_

Сроки практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_

(должность, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

(должность, Ф.И.О.)

Дата	Содержание работ

## ОТЗЫВ

**руководителя практики от предприятия  
о прохождении производственной практики студента  
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного  
сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Инженерно-технологический институт

Кафедра Технологии продуктов питания

в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ года.

*(Текст отзыва)*

Ф.И.О руководителя практики от предприятия:

\_\_\_\_\_

Должность: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *(подпись)*

Дата: \_\_\_\_\_

Рекомендации по составлению отзыва:

1. Текст отзыва составляется руководителем практики от предприятия в произвольной форме.
2. В отзыве следует отразить качество выполнения программы производственной (технологической) практики, отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные профессиональные компетенции, высказать замечания с точки зрения отношения обучающегося к практической работе на предприятии.
3. В конце отзыва руководитель практики от предприятия рекомендует оценку обучающемуся («зачтено», «не зачтено»).