ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»)

Институт пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Ученого совета
института
протокол № 3
от «16» ноября 2020 г.
Директор института
_____Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

тип - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Заочная

Владивосток 2020

1 Цели учебной практики

Целями учебной практики как практики по получению первичных профессиональных умений и навыков являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана;

- получение навыков в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: производственно-технологический, организационно-управленческий, расчетно-проектный;

– закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;

– ознакомление с производственным процессом.

2 Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

– изучение общей характеристики предприятия (юридическая форма, назначение, расположение, персонал, технико-экономические показатели);

– изучение производственной деятельности предприятия;

– получение первичных профессиональных умений и навыков;

– сбор материалов для подготовки отчета по практике.

3 Место учебной практики в структуре ОПОП

Рабочая программа учебной практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Учебная практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 1 и 2 курсов обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе прикладного бакалавриата по основной профессиональной образовательной программе по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Для успешного прохождения учебной практики обучающийся должен:

знать:

- основы психологии, способы формирования и профессионального становления личности;

- основы психологии труда и профессиональной психологии применительно к профессиональной деятельности;

- виды и формы представления информации в различных информационных системах и принципы компьютерной обработки информации, а также классификацию программного обеспечения и средств обработки;

- российские нормативные акты, регламентирующие санитарную безопасность пищевых продуктов добавок;

- основное оборудование, используемое на предприятии, на котором проводится учебная практика;

- научно-техническую документацию, которой должны соответствовать хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия в рамках прохождения учебной практики;

- характеристику сырья и упаковочных материалов, используемых для производства продуктов питания из растительного сырья, в рамках прохождения учебной практики;

- нормативные документы, обеспечивающие микробиологическую безопасность хлебобулочные, кондитерских и макаронных изделий, в рамках прохождения учебной практики;

- основы анализа научно-технической информации;

- свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в рамках прохождения учебной практики;

- нормативные ссылки, обеспечивающие качество и санитарно-гигиеническую безопасность пищевой продукции, в рамках прохождения учебной практики;

- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства;

- технологические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья в рамках прохождения учебной практики;

- виды рабочих профессий на предприятиях отрасли;

- условия безопасности производственного персонала;

- характеристику основного и дополнительного сырья, используемого для производства продуктов питания из растительного сырья в рамках прохождения учебной практики;

- организацию производства на предприятии;

- основные правила компоновки оборудования производств и производственных участков в рамках прохождения учебной практики;

- правила техники безопасности при работе на производстве в рамках прохождения учебной практики;

- организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности в рамках прохождения учебной практики;

- общую характеристику предприятия, на котором проводится учебная практика;

- нормативно-техническую документацию, необходимую при разработке и написании отчета по учебной практике;

- ассортимент сырья, вспомогательных и упаковочных материалов, используемых для производства продуктов питания из растительного сырья;

- теоретические основы устройства складских помещений;

- основное оборудование, используемое на производстве, цехе или технологическом участке

уметь:

- самостоятельно выстраивать и реализовывать перспективы своего интеллектуального, культурно-нравственного и профессионального развития в соответствии с личностной стороной модели специалиста по технологии производства продуктов питания растительного происхождения, представленной в государственном образовательном стандарте

- проводить обработку и редактирование текстовой и табличной информации на персональном компьютере, а также обеспечить и организовывать и обслуживание файловой системы, проводить установку необходимых программных и аппаратных компонентов

- определять органолептические показатели сырья в рамках прохождения учебной практики

- использовать теоретические знания и понятия для эксплуатации основного технологического оборудования в рамках прохождения учебной практики

- пользоваться научно-технической документацией, необходимой для прохождения учебной практики

- выполнять технологические задачи, поставленные руководителем учебной практики

- соблюдать санитарные правила производства при производстве продуктов питания из растительного сырья и правила личной гигиены

- использовать информационные технологии для решения задач, поставленных при прохождении учебной практики

- применять первичные теоретические знания для анализа свойств продуктов, их качество в рамках прохождения учебной практики

- использовать и ссылаться на нормативно-технические документы для производства продуктов питания из растительного сырья с точки зрения санитарного состояния производства

- анализировать статьи научно-технических изданий в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства; ставить научные цели и задачи, формировать план прохождения учебной практики и написания отчета по ней

- представление об основных и вспомогательных цехах производства, а также схеме управления и соподчиненности предприятия

- выполнять работы по рабочей профессии

- использовать теоретические знания, полученные при прохождении учебной практики для написания отчета

- выбирать новое в описании вновь разработанных современных технологиях производства продуктов питания из растительного сырья

- соблюдать требования эффективной работы коллектива

- осуществлять технологические операции в рамках прохождения учебной практики

- применять меры защиты от вредных производственных факторов на производстве в рамках прохождения учебной практики

- теоретически применять полученные знания при управлении производственным предприятием

- описать организацию поставок сырья, материалов и тароупаковочных материалов, и реализации готовой продукции

- собирать информацию и данные при разработке и написании отчета по учебной практике

- провести анализ производственной программы предприятия, организации поставок сырья и тары

- использовать полученные первичные здания об условиях хранения сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов и способы обеспечения необходимых условий

- оценить необходимость подбора нового оборудования

владеть:

- навыками использования методологических основ и методов психологии для повышения своих творческих способностей и профессионального мастерства

- основными методами, способами и средствами получения, переработки и анализа информации; практическими навыками работы с текстовыми и табличными процессорами, средствами управления базами данных в современных офисных приложениях

- основами методологии хранения сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и тароупаковочных материалов в рамках проведения учебной практики

- навыками эксплуатации технологического оборудования на производстве в рамках прохождения учебной практики

- теоретическими знаниями по определению органолептических показателей качества сырья в рамках прохождения учебной практики

- методами описания условий приемки и хранения сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в рамках прохождения учебной практики

- теоретическими знаниями методов испытаний по определению санитарных показателей качества воды, воздуха, оборудования, инвентаря, тары, санодежды, рук и т.д.

- методами отбора научной литературы для написания отчета учебной практики

- теоретическими знаниями определения стандартных испытаний по определению показателей качества продукции в рамках прохождения учебной практики

- теоретическими основами анализа качества сырья и готовой продукции с точки зрения санитарного состояния производства

- методами написания научным языком отчета по учебной практике для направления подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

- теоретическими навыками составления схемы управления на предприятии, может указать их взаимосвязь с типом предприятия, на котором проводится практику

- навыками рабочей профессии

- навыками соблюдения техники безопасности на производстве

- информацией о современных достижениях науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья

- правилами поведения, режимом работы и организацией производства

- принципами работы оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в рамках прохождения учебной практики

- методиками оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях, внезапных заболеваниях и повреждениях, встречающихся на производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в рамках прохождения учебной практики

- первичными навыками управления производственной деятельностью

- навыками описания производственной программы предприятия и реализации готовой продукции

- теоретическими навыками по разработке и написанию производственной программы предприятия в рамках прохождения учебной практики

- теоретическими знаниями о реализации готовой продукции в рамках прохождения учебной практики

- знаком с основными программными средствами, используемыми при разработке технологической части проектов пищевых предприятий

- теоретическими знаниями о подборе и компоновке оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

4 Способы и формы проведения учебной практики

Способы проведения учебной практики:

- стационарная - в структурных подразделениях Университета, на профильных предприятиях г. Владивостока;

- выездная - на профильных предприятиях, расположенных за пределами г. Владивостока.

Форма проведения учебной практики – дискретная в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки.

Учебная практика проводится дискретно в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде времени.

5 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика проводится в структурных подразделениях Университета, на профильных предприятиях г. Владивостока, на профильных предприятиях, расположенных за пределами г. Владивостока на основании заключенных договоров с Университетом, либо в самостоятельно выбранной обучающимся профильной организации на основании заключенного индивидуального договора.

Договор о практической подготовке обучающихся заключается с профильной организацией в установленном порядке. В договоре Университет и профильная организация оговаривают все вопросы, касающиеся организации практической подготовки. Договор подписывается проректором по учебной и воспитательной работе, с одной стороны, и руководителем (или заместителем) профильной организации, с другой стороны.

При прохождении практической подготовки в структурном подразделении ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» заключение договора не предусматривается.

Учебная практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится в конце 2 курса в течение 4-х недель. Трудоемкость - 6 з.е. или 216 академических часов. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП:

Процесс прохождения учебной практики направлен на достижение планируемых результатов – приобретение первичных профессиональных умений и навыков в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: производственно-технологической, организационно-управленческой, расчетно-проектной - в соответствии с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» по сформированным элементам следующих компетенций:

а) общекультурных (ОК):

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

б) общепрофессиональных (ОПК):

- 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);

в) профессиональных (ПК):

- 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 выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

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

- 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);

- 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).

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен достигнуть следующие результаты по приобретению первичных профессиональных умений и навыков для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из рас-

тительного сырья»: производственно-технологической, организационно-управленческой, расчетно-проектной:

- практическими навыками работы с компьютером как средством управления информацией;

- умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;

- умением планировать свое время и стремиться к самообразованию.

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

- владением рабочей профессией.

7 Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов – 4 недели после сессии 2 курса.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,72 з.е или 26 часов;
- технологический раздел (этап) – 4,16 з.е или 150 часов;
- заключительный раздел (этап) – 1,12 з.е или 40 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготовительный	- инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (6)	- общее ознакомление с предприятием (подразделением) (20)	-	устный опрос
2	Технологический	- освоение рабочей профессии (150)	-	-	аттестация на рабочем месте – зачет
3	Заключительный	- обработка и анализ информации (20)	- подготовка отчета по практике (20)	-	отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

– для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;

– для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

8 Организационное сопровождение учебной практики

Для руководства групповой и (или) индивидуальной учебной практикой от университета назначаются руководитель (руководители) из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Пищевая биотехнология» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

Руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» оформляет путевой лист; принимает участие в распределении обучающихся по местам практик; по рабочим места непосредственно на месте проведения практики, по видам работ, предусмотренных структурой и содержанием практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими учебной практики; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства групповой и (или) индивидуальной учебной практикой на профильных предприятиях назначаются руководитель (руководители) практики от предприятия из числа работников данного предприятия.

Руководитель практики от предприятия согласовывает предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

В случае прохождения учебной практики в структурных подразделениях Университета руководитель практики от кафедры проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

Направление на учебную практику осуществляется приказом ректора университета, приказ составляет и оформляет руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология». В приказе производится закрепление каждого обучающегося (группы обучающихся) за профильным предприятием на основании заключенных университетом или самостоятельно заключенных обучающимся договоров, назначаются руководители практики от кафедры и профильного предприятия, указываются вид, тип, способ и срок прохождения учебной практики.

Обучающимся по заочной форме обучения предоставляется право прохождения учебной практики по месту осуществления ими трудовой деятельности в случае соответствия последнего требованиям к содержанию данного вида практики.

Выбор мест прохождения учебной практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их

доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения учебной практики руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» согласовывает с руководителем практики от предприятий условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения учебной практики обучающиеся соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного на предприятии, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В последнюю неделю практики студент должен закончить оформление отчета, подписать его у руководителя практики от предприятия, получить характеристику (по желанию), оформить путевой лист, заверить их соответствующими печатями предприятия. После окончания практики студент должен сразу же прибыть в Университет, сдать путевой лист, отчет, характеристику (при наличии), подписанные непосредственным руководителем практики от предприятия, для проверки на кафедру «Пищевая биотехнология» и пройти аттестацию (защитить отчет) по итогам практики.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

9 Формы отчетности по итогам учебной практики

По итогам учебной практики составляется отчет, структура которого соответствует ее структуре и содержанию. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. студента; вид и период прохождения учебной практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций, отмечаются проблемы, возникшие в ходе организации и прохождения учебной практики.

Требования к оформлению отчета по учебной практике.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета студент использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Иллюстрационный материал (рисунки, эскизы, чертежи), приводимый в отчете, должен быть выполнен с использованием ПК.

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении учебной практики и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего учебную практику; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, наименование предприятия, на котором студент проходит практику; краткая характеристика предприятия, юридический адрес, производственный профиль);

- описание предприятия – краткая история развития; основные события, даты (образование предприятия, реорганизации, смены названия и т.д.); структура предприятия (перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схема управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии, их взаимосвязь с типом предприятия; анализ структуры предприятия);

- описание производственной программы предприятия (ассортимент готовой продукции, его объем); анализ производственной программы предприятия; выводы об ее эффективности применительно к профилю предприятия, условиям его работы и маркетинговым исследованиям);

- описание организации поставок на предприятие сырья, материалов тары и реализация готовой продукции;

- описание сырья, материалов и тары (состав сырья; способ его предварительной обработки; перечень предприятий, поставляющих сырье, их удаленность от предприятия; способ доставки сырья на предприятие; информация о договорах на поставки сырья).

- описание технологии хранения сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; анализ организации поставок и хранения сырья, материалов и тары, выводы об их эффективности, пути совершенствования.

- описание реализации готовой продукции (ассортимент готовой продукции и наименование организаций, которые их закупают (заказчик);

удаленность поставщика от заказчика; способ транспортирования готовой продукции);

- описание обеспеченности предприятия водой, паром, холодом, электроэнергией (источники снабжения предприятия водой, паром, холодом, электроэнергией: наименование, мощность, коэффициент фактического использования);

- описание перспективных путей дальнейшего развития предприятия (перечень конкретных мероприятий по совершенствованию производственной деятельности предприятия, составленный по данным предприятия и на основании собственного анализа студента общей характеристики предприятия; обоснование перспективных направлений деятельности предприятия).

- описание санитарии и гигиены на предприятии (перечень нормативных документов по санитарно-гигиеническому контролю производства, которые регламентируют санитарно гигиенический контроль на предприятии, с указанием номера документа и полного его названия).

- описание правил личной гигиены работников предприятия (конкретные мероприятия на предприятии, обеспечивающие личную гигиену работников (наличие санпропускников, санитарной одежды и т.д.)).

- описание безопасности жизнедеятельности (охрана труда; противопожарная безопасность; санитарная техника; анализ системы безопасности жизнедеятельности, мероприятия по ее совершенствованию);

- описание охраны окружающей среды и рационального природопользования (характеристика источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продукции).

- описание работы по специальности (информация о работе на предприятии; освоенная рабочая профессия).

- *Заключение* содержит обобщение и оценку результатов учебной практики, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения учебной практики; оценку возможности использования результатов учебной практики в НИР.

- *Список использованных источников*.

- *Приложения* к отчету содержат: образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе учебной практики или в оформлении которых принимал участие; иные материалы, представляющие интерес для образовательной деятельности вуза.

10 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам учебной практики проводится путем оценивания достигнутых результатов по приобретению

первичных профессиональных практических умений и навыков в соответствии с п. 6 данной программы.

В результате прохождения учебной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения ОПОП по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Карта оценивания компетенций

№	Компетенции	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	ОК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-18; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-27	1,2,3	Наличие следующих первичных профессиональных умений и навыков: - повышение своей квалификации и мастерства; - самостоятельное приобретение новых знаний; -работа с литературой; анализ прочитанного материала и использование его в работе.	освоены
2	ОК-5; ОПК-1; ПК-1; ПК-6; ПК-9; ПК-24	1,2,3	Наличие следующих первичных профессиональных умений и навыков: - умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; - умение представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	освоены
3	ОК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-21; ПК-25	3	Наличие следующих первичных профессиональных умений и навыков: - готовностью выполнить работы по рабочей профессии	освоены
4	ПК-12; ПК-19; ПК-27	1,3	Наличие следующих первичных профессиональных умений и навыков: - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	освоены

Завершается учебная практика аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных первичных профессиональных умений и навыков, качество защиты отчета. Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации - полностью оформленные отчет о практике и наличие путевого листа с отметками предприятия.

Аттестация по итогам учебной практики проводится путем защиты отчета, которая организуется руководителем практики от кафедры «Пищевая биотехнология». Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы преподавателя(ей) от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются содержание и правильность оформления студентом отчета по учебной практике; мнение руководителя практики; качество ответов на вопросы.

Вопросы для оценивания результатов практики:

1. В чем заключается подготовка студентов к проведению учебной практики?
2. Каковы цели и задачи учебной практики?
3. Каковы основные направления производственной деятельности предприятия?
4. Что представляет собой структура предприятия?
5. Что включает в себя производственная программа предприятия?
6. Какую продукцию производит предприятие и каковы условия ее хранения?
7. В чем заключается работа по специальности в период учебной практики?
8. Какое основное сырье используется при производстве продукции и каковы условия его хранения?
9. Что такое учет сырья и как его проводят на предприятии?
10. Какие упаковочные материалы используются при производстве продукции?
11. Какую документацию используют на производстве по санитарно-гигиеническому контролю?
12. Расскажите правила личной гигиены работников на производстве?

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший учебную практику

Компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый (знает)	**Продвинутый (умеет)**	**Высокий (владеет)**
Общекультурные компетенции (ОК)			
Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5)	- основы психологии, способы формирования и профессионального становления личности; - основы психологии труда и профессиональной психологии применительно к профессиональной деятельности	- самостоятельно выстраивать и реализовывать перспективы своего интеллектуального, культурно-нравственного и профессионального развития в соответствии с личностной стороной модели специалиста по технологии производства продуктов питания растительного происхождения, представленной в государственном образовательном стандарте	- навыками использования методологических основ и методов психологии для повышения своих творческих способностей и профессионального мастерства
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
Способность 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)	- виды и формы представления информации в различных информационных системах и принципы компьютерной обработки информации, а также классификацию программного обеспечения и средств обработки	- проводить обработку и редактирование текстовой и табличной информации на персональном компьютере, а также обеспечить и организовывать и обслуживание файловой системы, проводить установку необходимых программных и аппаратных компонентов	- основными методами, способами и средствами получения, переработки и анализа информации; практическими навыками работы с текстовыми и табличными процессорами, средствами управления базами данных в современных офисных приложениях
Профессиональные компетенции (ПК)			
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)	- российские нормативные акты, регламентирующие санитарную безопасность пищевых продуктов добавок	- определять органолептические показатели сырья в рамках прохождения учебной практики	- основами методологии хранения сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и тароупаковочных материалов в рамках проведения учебной практики
Способностью владеть прогрессивными методами под-	- основное оборудование, используемое на предприятии, на котором проводится	- использовать теоретические знания и понятия для эксплуатации основного технологи-	- навыками эксплуатации технологического оборудования на производстве в рамках

бора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2)	учебная практика	ческого оборудования в рамках прохождения учебной практики	прохождения учебной практики
Способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3)	- научно-техническую документацию, которой должны соответствовать хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия в рамках прохождения учебной практики	- пользоваться научно-технической документацией, необходимой для прохождения учебной практики	- теоретическими знаниями по определению органолептических показателей качества сырья в рамках прохождения учебной практики
Способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)	- характеристику сырья и упаковочных материалов, используемых для производства продуктов питания из растительного сырья, в рамках прохождения учебной практики	- выполнять технологические задачи, поставленные руководителем учебной практики	- методами описания условий приемки и хранения сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в рамках прохождения учебной практики
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)	- нормативные документы, обеспечивающие микробиологическую безопасность хлебобулочные, кондитерских и макаронных изделий, в рамках прохождения учебной практики	- соблюдать санитарные правила производства при производстве продуктов питания из растительного сырья и правила личной гигиены	- теоретическими знаниями методов испытаний по определению санитарных показателей качества воды, воздуха, оборудования, инвентаря, тары, санодежды, рук и т.д.
Способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из расти-	- основы анализа научно-технической информации	- использовать информационные технологии для решения задач, поставленных при прохождении учебной практики	- методами отбора научной литературы для написания отчета учебной практики

тельного сырья (ПК-6)			
Способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7)	- свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в рамках прохождения учебной практики	- применять первичные теоретические знания для анализа свойств продуктов, их качество в рамках прохождения учебной практики	- теоретическими знаниями определения стандартных испытаний по определению показателей качества продукции в рамках прохождения учебной практики
Готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8)	- нормативные ссылки, обеспечивающие качество и санитарно-гигиеническую безопасность пищевой продукции, в рамках прохождения учебной практики	- использовать и ссылаться на нормативно-технические документы для производства продуктов питания из растительного сырья с точки зрения санитарного состояния производства	- теоретическими основами анализа качества сырья и готовой продукции с точки зрения санитарного состояния производства
Способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9)	- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства	- анализировать статьи научно-технических изданий в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства; ставить научные цели и задачи, формировать план прохождения учебной практики и написания отчета по ней	- методами написания научным языком отчета по учебной практике для направления подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10)	- технологические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья в рамках прохождения учебной практики	- представление об основных и вспомогательных цехах производства, а так же схеме управления и соподчиненности предприятия	- теоретическими навыками составления схемы управления на предприятии, может указать их взаимосвязь с типом предприятия, на котором проводится практику
Готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-11)	- виды рабочих профессий на предприятиях отрасли	- выполнять работы по рабочей профессии	- навыками рабочей профессии
Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12)	- условия безопасности производственного персонала	- использовать теоретические знания, полученные при прохождении учебной практики для написания отчета	- навыками соблюдения техники безопасности на производстве

Способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18)	- характеристику основного и дополнительного сырья, используемого для производства продуктов питания из растительного сырья в рамках прохождения учебной практики	- выбирать новое в описании вновь разработанных современных технологиях производства продуктов питания из растительного сырья	- информацией о современных достижениях науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья
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)	- организацию производства на предприятии	- соблюдать требования эффективной работы коллектива	- правилами поведения, режимом работы и организацией производства
Способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20)	- основные правила компоновки оборудования производств и производственных участков в рамках прохождения учебной практики	- осуществлять технологические операции в рамках прохождения учебной практики	- принципами работы оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в рамках прохождения учебной практики
Способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21)	- правила техники безопасности при работе на производстве в рамках прохождения учебной практики	- применять меры защиты от вредных производственных факторов на производстве в рамках прохождения учебной практики	- методиками оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях, внезапных заболеваниях и повреждениях, встречающихся на производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в рамках прохождения учебной практики
Способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22)	- организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности в рамках прохождения учебной практики	- теоретически применять полученные знания при управлении производственным предприятием	- первичными навыками управления производственной деятельностью

Способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23)	- общую характеристику предприятия, на котором проводится учебная практика	- описать организацию поставок сырья, материалов и тароупаковочных материалов и реализации готовой продукции	- навыками описания производственной программы предприятия и реализации готовой продукции
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)	- нормативно-техническую документацию, необходимую при разработке и написании отчета по учебной практике	- собирать информацию и данные при разработке и написании отчета по учебной практике	- теоретическими навыками по разработке и написанию производственной программы предприятия в рамках прохождения учебной практики
Готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25)	- ассортимент сырья, вспомогательных и упаковочных материалов, используемых для производства продуктов питания из растительного сырья	- провести анализ производственной программы предприятия, организации поставок сырья и тары	- теоретическими знаниями о реализации готовой продукции в рамках прохождения учебной практики
Способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26)	- теоретические основы устройства складских помещений	- использовать полученные первичные здания об условиях хранения сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов и способы обеспечения необходимых условий	- знаком с основными программными средствами, используемыми при разработке технологической части проектов пищевых предприятий
Способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27)	- основное оборудование, используемое на производстве, цехе или технологическом участке	- оценить необходимость подбора нового оборудования	- теоретическими знаниями о подборе и компоновке оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Аттестация практики проходит в 1 этап:

– защита отчета по практике.

Защита отчета по практике производится путем проведения устного опроса, обучающегося по контрольным вопросам, разделам отчета.

Результатом защиты отчета по практике является установленный уровень сформированности (освоения) компетенций, которыми обучающийся должен овладеть по результатам прохождения учебной практики и оценка по 4 балльной системе.

Оценка «отлично», дескриптор (уровень) освоения компетенций - высокий:

- программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов согласно заданию на практику;

Оценка «хорошо», дескриптор (уровень) освоения компетенций - продвинутый:

- выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов;

Оценка «удовлетворительно», дескриптор (уровень) освоения компетенций - пороговый:

- программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов;

Оценка «неудовлетворительно», отсутствует дескриптор (уровень) освоения компетенций:

- программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения учебной практики в соответствии с учебным планом.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из вуза как имеющие академическую задолженность.

11 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения учебной практики и оформления отчета по практике методической помощи обучаю-

щемуся предоставляется следующий перечень учебной основной и дополнительной литературы и необходимых ресурсов сети «Интернет»:

а) основная литература:

1. Клочкова И.С., Григоренко Е.И. Учебная практика. Программа и методические указания для прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020. – 20 с.

2. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – Минск: РИПО, 2016. – 351 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524.

3. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства: учебник. - СПб.: Лань, 2014. - 672 с.

4. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник / И.А. Дубровин. – 3-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 432 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394.

б) дополнительная литература:

1. Ольховая Л.П., Кушнирук А.А. Технология переработки сырья растительного происхождения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2009. – 112 с.

2. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – М.: Колос, 2000 –270 с.

3. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба. – СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.

4. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник для вузов. – СПб.: Профессия, 2005. - 416 с.

12 Перечень информационных технологий

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

а) Лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

б) Полнотекстовые библиографические и науко-метрические профессиональные базы данных (в том числе международные базы данных научных изданий):

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.

4. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: https://rucont.ru/.

в) Информационные справочные системы:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

13 Описание материально-технической базы

Материально-техническое обеспечение учебной практики, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета:

- оборудованные лаборатории и аудитории,
- компьютерные классы,
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения,
- библиотека ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

Реализация учебной практики, проводимой в профильных предприятиях и организациях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение учебной практики, проводимой на профильных предприятиях, соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для достижения результатов обучения по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Рабочая программа учебной практики, тип - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 211, приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся», соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Настоящая рабочая программа учебной практики разработана взамен программы учебной практики для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденной Советом института пищевых производств «1» сентября 2017 года, протокол №1.

Авторы:

Зав. кафедрой «Пищевая биотехнология»
к.т.н., доцент В.В. Кращенко

Доцент кафедры «Пищевая биотехнология»
к.т.н. И.С. Клочкова

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «16» ноября 2020 года, протокол № 3.

Зав. кафедрой «Пищевая биотехнология»
к.т.н., доцент В.В. Кращенко

Рабочая программа согласована с представителем работодателя:

Директор по производству
ООО «Приморский кондитер» А.С. Мухандинов

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»)

Институт пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Совета Института
протокол №3
от «16» ноября 2020 г.
Директор института
_____ Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Заочная

Владивосток 2020

1 Цели производственной практики

Целями производственной практики как практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана;
- получение навыков в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: производственно-технологический, организационно-управленческий, расчетно-проектный;
- освоение рабочей профессии;
- ознакомление с производственным процессом;
– ознакомление с организацией и технологией производства;
– приобретение опыта практической работы, в том числе самостоятельной деятельности на предприятии (в организации).

2 Задачи производственной практики

Задачами производственной практики являются:

– изучение общей характеристики и производственной деятельности предприятия;
– изучение технологических процессов, осуществляемых в цехе (участке) и технологического оборудования;
– сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику;
– изучение структуры предприятия, вопросов снабжения и реализации готовой продукции, системы водо- и энергоснабжения, сырьевой базы и ассортимента готовой продукции;
– критический анализ деятельности предприятия по общим и специальным вопросам;
– разработка или изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия;
– последовательное приобретение профессиональных навыков работы в различных должностях на предприятиях пищевой отрасли;
– изучение организации контроля на производстве;
– сбор материалов для подготовки отчета по практике.

3 Место производственной практики в структуре ОПОП

Рабочая программа производственной практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый ком-

плексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Производственная практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 3 и 4 курсов обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе прикладного бакалавриата по основной профессиональной образовательной программе по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

На 3 курсе изучаются следующие профессиональные дисциплины: «Технология отделочных полуфабрикатов», «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», «Санитария производства и гигиена питания» и т.д.

Для успешного прохождения производственной практики после 3 курса обучающийся должен:

знать:

- основные принципы организации командной работы (работы в бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников;
- основы психологии, владеет способами формирования и профессионального становления личности;
- основы психологии труда и профессиональной психологии применительно к профессиональной деятельности;
- виды и формы представления информации в различных информационных системах и принципы компьютерной обработки информации, а также классификацию программного обеспечения и средств обработки;
- классификацию методов исследования;
- влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья на качество готовых изделий;
- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства;
- виды рабочих профессий на предприятиях отрасли;
-взаимодействие человека со средой обитания;
- воздействие на человека вредных процессов и факторов;
- безопасность производственного персонала, законодательство и нормирование безопасности жизнедеятельности.

уметь:

- использовать основные принципы организации командной работы (работы в бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников;
-самостоятельно выстраивать и реализовывать свое интеллектуальное, культурно-нравственное и профессиональное развитие в соответствии с лич-

ностной стороной модели специалиста по технологии производства продуктов питания растительного происхождения;

- проводить обработку и редактирование текстовой и табличной информации на персональном компьютере;

- использовать знания физико-химических основ растительного сырья и грамотного применения пищевых добавок и улучшителей;

-проводить анализы для определения органолептических и физико-химических показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки;

- пользоваться научно-технической документацией в рамках прохождения производственной практики;

- использовать основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства;

- выполнять работы по рабочим профессиям;

- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях;

- выбирать методы защиты от опасностей и способы обеспечения комфортных условий жизни;

владеть:

- навыками работы в команде (бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников;

- навыками организации рабочих мест на технологических участках профильных предприятий с учетом их технического оснащения, размещения технологического оборудования и контроля за соблюдением технологической дисциплины и технике безопасности;

-навыками использования методологических основ и методов психологии для повышения своих творческих способностей и профессионального мастерства;

основными методами, способами и средствами получения, переработки и анализа информации;

- навыками рабочей профессии;

- практическими навыками работы с текстовыми и табличными документами, средствами управления базами данных в современных офисных приложениях;

- теоретическими основами влияния свойств сырья и полуфабрикатов на качество готовых изделий;

- методами определения стандартных испытаний, отраженных в действующей нормативной документации на сырье растительного происхождения и продукты на его основе;

- методами оценки качественного состояния сырья, полуфабриката, готового продукта по показателям безопасности и качества;

- знаниями о основных периодических журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства;

-обладает навыками оценки последствий ЧС, оказания первой помощи.

На 4 курсе изучаются следующие профессиональные дисциплины: «Технологическое оборудование отрасли», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» и т.д.

Для успешного прохождения производственной практики после 4 курса обучающийся должен:

знать:

- виды и формы представления информации в различных информационных системах и принципы компьютерной обработки информации, а также классификацию программного обеспечения и средств обработки;

- методы исследования, используемые для установления качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

- оборудование общего назначения и специализированное для хлебопекарной, кондитерской, макаронной промышленности в рамках прохождения производственной практики;

- основные требования к технологическому оборудованию предприятий различной мощности в рамках прохождения производственной практики;

- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и их методы анализа;

- основные положения и принципы современных концепций менеджмента качества;

- порядок разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции;

- принципы работы технологических линий и оборудования;

- технологии производства продуктов питания;

- организацию работы структурного подразделения;

-взаимодействие человека со средой обитания;

- воздействие на человека вредных процессов и факторов;

- безопасность производственного персонала, законодательство и нормирование безопасности жизнедеятельности;

- технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и НТД;

- виды рабочих профессий на предприятиях отрасли;

- взаимодействие человека со средой обитания, воздействие на человека вредных процессов и факторов, безопасность и экологичность технических систем;

- идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов;

- методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов;

- безопасность производственного персонала;

-законодательство и нормирование безопасности жизнедеятельности.

уметь:

- проводить обработку и редактирование текстовой и табличной информации на персональном компьютере;

- подготовить пробу к испытанию и подобрать методы анализа;

- подбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья;

- организовать входной и производственный контроль сырья и полуфабрикатов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- разрабатывать стратегию организации в области обеспечения безопасности пищевой продукции;

- анализировать действующие системы качества;

- управлять действующими технологическими линиями (процессами);

- выявлять объекты для улучшения технологии пищевого производства;

- организовать технологический процесс и работу структурного подразделения;

- выполнять работы по рабочим профессиям;

- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях;

- выбирать методы защиты от опасностей и способы обеспечения комфортных условий жизни;

- разрабатывать новые виды продукции и использовать разнообразными информационными источниками;

- навыками оценки последствий ЧС, оказания первой помощи.

владеть:

- основными методами, способами и средствами получения, переработки и анализа информации;

- практическими навыками работы с текстовыми и табличными документами, средствами управления базами данных в современных офисных приложениях;

- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- навыками по выбору и обоснованию использования оборудования технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья;

- методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в рамках прохождения производственной практики;

- навыками по разработке и внедрению в организации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, систем внутреннего контроля качества, на основе принципов ХАССП;

- навыками работы мастера производственного участка;

- навыками рабочей профессии;

- - обладает навыками оценки последствий ЧС, оказания первой помощи;

- методами расчета производственных рецептур, пищевой и энергетической ценности продукта и взаимозаменяемости сырья;

- проводить контроль параметров опасных и вредных производственных факторов, и уровней негативных воздействий на человека;

- применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

- планировать мероприятия по защите производственного персонала в чрезвычайных ситуациях.

4 Способы и формы проведения производственной практики

Способы проведения производственной практики после на 3 и 4 курсах:

- стационарная - в структурных подразделениях Университета или на профильных предприятиях г. Владивостока;

- выездная - на профильных предприятиях, расположенных за пределами г. Владивостока.

Форма проведения производственной практики– дискретная в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки.

Производственная практика проводится дискретно в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде времени.

5 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях Университета или на профильных предприятиях г. Владивостока, на профильных предприятиях, расположенных за пределами г. Владивостока, либо в самостоятельно выбранной обучающимся профильной организации на основании заключенного индивидуального договора.

Договор о практической подготовке обучающихся заключается с профильной организацией в установленном порядке. В договоре Университет и профильная организация оговаривают все вопросы, касающиеся организации практической подготовки. Договор подписывается проректором по учебной и воспитательной работе, с одной стороны, и руководителем (или заместителем) профильной организации, с другой стороны.

При прохождении практической подготовки в структурном подразделении ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» заключение договора не предусматривается.

Производственная практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится после 3 курса в течение 4-х недель. Трудоемкость - 6 з.е. или 216 академических часов. После 4 курса в течение 6 недель. Трудоемкость - 9 з.е. или 324 академических часа. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП:

Процесс прохождения производственной практики направлен на достижение планируемых результатов – получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: производственно-технологический, организационно-управленческий, расчетно-проектный – в соответствии с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» по сформированным элементам компетенций.

Планируемые результаты освоения ОПОП после прохождения производственной практики на 3 курсе:

а) общекультурных (ОК):

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

б) общепрофессиональных (ОПК):

- 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);

в) профессиональных (ПК):

- 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);
- 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);

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

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

В результате прохождения производственной практики после 3 курса обучающийся должен достигнуть следующие результаты по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: производственно-технологический, организационно-управленческий, расчетно-проектный:

- умением приобретать новые знания в своей профессиональной области; стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства,

- навыками обеспечения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- навыками ведения технологического процесса или отдельных его операций в соответствии с регламентом;

- навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и продукции;

Планируемые результаты освоения ОПОП после прохождения производственной практики на 4 курсе:

а) общепрофессиональных (ОПК):

- 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);

в) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

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

В результате прохождения производственной практики после 4 курса обучающийся должен достигнуть следующие результаты по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: производственно-технологический, организационно-управленческий, расчетно-проектный:

- умением систематизировать и обобщать информацию по использованию ресурсов предприятия;

- умением осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и готовой продукции;

- умением применять полученные знания, умения и навыки для реализации и управления технологическими процессами.

- навыками организационно-управленческой работы в малых коллективах;

- навыками использования нормативной документацией;

- владением навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- владением методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий.

7 Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов – 4 недели после сессии 3 курса.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,72 з.е или 26 часов;
- технологический раздел (этап) – 4,16 з.е или 150 часов;
- заключительный раздел (этап) – 1,12 з.е или 40 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (6)	Общее ознакомление с предприятием (подразделением) (20)	-	устный опрос
2	Технологический	Освоение рабочей профессии (150)	-	-	аттестация на рабочем месте – зачет
3	Заключительный	Обработка и анализ информации (20)	Подготовка отчета по практике (20)	-	отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

– для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;
– для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часа – 6 недель после сессии 4 курса.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 1,28 з.е или 46 часов;
- технологический раздел (этап) – 6,6 з.е или 238 часов;
- заключительный раздел (этап) – 1,12 з.е или 40 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготови-	Инструктаж по	Ознакомление с	-	устный

	тельный	ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (6)	предприятием (подразделением) и его производственной деятельностью (40)		опрос
2	Технологический	Освоение работы мастера производственного участка (238)	-	-	аттестация на рабочем месте – зачет
3	Заключительный	Обработка и анализ информации (20)	Подготовка отчета по практике (20)	-	отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:
– для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;
– для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

8 Организационное сопровождение производственной практики

Для руководства производственной практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) от университета назначаются руководитель (руководители) из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Пищевая биотехнология» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

Руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» оформляет путевой лист; принимает участие в распределении обучающихся по местам практик; по рабочим места непосредственно на месте проведения практики, по видам работ, предусмотренных структурой и содержанием практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими производственной практики; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства групповой и (или) индивидуальной производственной практикой на профильных предприятиях назначаются руководитель (руководители) практики от предприятия из числа работников данного предприятия.

Руководитель практической подготовки от предприятия предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники и пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

В случае прохождения производственной практики в структурных подразделениях Университета руководитель практики от кафедры проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники и пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

Направление на производственную практику осуществляется приказом ректора университета или иного уполномоченного им должностного лица, приказ составляет и оформляет руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» с указанием закрепления каждого обучающегося (или группы обучающихся) за профильной организацией или структурным подразделением Университета, а также с указанием вида, типа, способа и срока прохождения практики.

В приказе производится закрепление каждого обучающегося (группы обучающихся) за профильным предприятием на основании заключенных университетом или самостоятельно заключенных обучающимся договоров, назначаются руководители практики от кафедры и профильного предприятия, указываются вид, тип и способ и срок прохождения производственной практики.

Обучающимся по заочной форме обучения предоставляется право прохождения производственной практики по месту осуществления ими трудовой деятельности в случае соответствия последнего требованиям к содержанию данного вида практики.

Выбор мест прохождения производственной практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения практики производственной практики руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» согласовывает с руководителем практики от предприятий условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения производственной практики обучающиеся выполняют индивидуальные задания, соблюдают правила внутреннего трудово-

го распорядка, установленного на предприятии, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В последнюю неделю практики студент должен закончить оформление отчета, подписать его у руководителя практики от предприятия, получить характеристику (по желанию), оформить путевой лист, заверить их соответствующими печатями предприятия. После окончания практики студент должен сразу же прибыть в Университет, сдать путевой лист, отчет, характеристику (при наличии), подписанные непосредственным руководителем практики от предприятия, для проверки на кафедру «Пищевая биотехнология», оформить финансовые отчеты в бухгалтерии Университета (если практика проходила на выезде) и пройти аттестацию (защитить отчет) по итогам практики.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

9 Формы отчетности по итогам производственной практики

По итогам производственной практики составляется отчет, структура которого соответствует ее структуре и содержанию, а также индивидуальному заданию. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. студента; вид и период прохождения производственной практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, умений, навыков, и компетенций.

Требования к оформлению отчета производственной практики.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета студент использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из

учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Иллюстрационный материал (рисунки, эскизы, чертежи), приводимый в отчете, должен быть выполнен с использованием ПК.

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении производственной практики и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего производственную практику; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

- *Основная часть* состоит из следующих разделов (для практики после 3 курса):

- введение (отражается цель и задачи практики, наименование предприятия, на котором студент проходит практику; производственный профиль и организационный тип предприятия, его задачи);

- описание предприятия – общая характеристика предприятия; структура предприятия (перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии, их взаимосвязь с типом предприятия; анализ структуры предприятия)

- описание производственной программы предприятия (ассортимент готовой продукции, его объем); анализ производственной программы предприятия; выводы об ее эффективности применительно к профилю предприятия, условиям его работы и маркетинговым исследованиям);

- описание сырья, материалов и тары (состав сырья; способ его предварительной обработки; перечень предприятий, поставляющих сырье, их удаленность от предприятия; способ доставки сырья на предприятие; информация о договорах на поставки сырья).

- описание технологии хранения сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; анализ организации поставок и хранения сырья, материалов и тары, выводы об их эффективности, пути совершенствования.

- описание реализации готовой продукции (ассортимент готовой продукции и наименование организаций, которые их закупают (заказчик); удаленность поставщика от заказчика; способ транспортирования готовой продукции);

- описание обеспеченности предприятия водой, паром, холодом, электроэнергией (источники снабжения предприятия водой, паром, холодом, электроэнергией: наименование, мощность, коэффициент фактического использования);

- описание перспективных путей дальнейшего развития предприятия (перечень конкретных мероприятий по совершенствованию производственной деятельности предприятия, составленный по данным предприятия и на основании собственного анализа студента общей

характеристики предприятия; обоснование перспективных направлений деятельности предприятия).

- описание санитарии и гигиены на предприятии (перечень нормативных документов по санитарно-гигиеническому контролю производства, которые регламентируют санитарно гигиенический контроль на предприятии, с указанием номера документа и полного его названия).

- описание правил личной гигиены работников предприятия (конкретные мероприятия на предприятии, обеспечивающие личную гигиену работников (наличие санпропускников, санитарной одежды и т.д.)).

- описание безопасности жизнедеятельности (охрана труда; противопожарная безопасность; санитарная техника; анализ системы безопасности жизнедеятельности, мероприятия по ее совершенствованию);

- описание охраны окружающей среды и рационального природопользования (характеристика источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продукции).

- описание работы по специальности (информация о работе на предприятии; освоенная рабочая профессия).

Основная часть состоит из следующих разделов (для практики после 4 курса):

- введение (отражается цель и задачи практики, наименование предприятия, на котором студент проходит практику; производственный профиль и организационный тип предприятия, его задачи);

- описание предприятия – общая характеристика предприятия; структура предприятия (перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии, их взаимосвязь с типом предприятия; анализ структуры предприятия)

- описание производственной программы предприятия (ассортимент готовой продукции, его объем); анализ производственной программы предприятия; выводы об ее эффективности применительно к профилю предприятия, условиям его работы и маркетинговым исследованиям);

- описание сырья, материалов и тары (состав сырья; способ его предварительной обработки; перечень предприятий, поставляющих сырье, их удаленность от предприятия; способ доставки сырья на предприятие; информация о договорах на поставки сырья).

- описание технологии хранения сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; анализ организации поставок и хранения сырья, материалов и тары, выводы об их эффективности, пути совершенствования.

- описание реализации готовой продукции (ассортимент готовой продукции и наименование организаций, которые их закупают (заказчик); удаленность поставщика от заказчика; способ транспортирования готовой продукции);

- описание обеспеченности предприятия водой, паром, холодом, электроэнергией (источники снабжения предприятия водой, паром, холодом,

электроэнергией: наименование, мощность, коэффициент фактического использования);

- описание плана цеха предприятия (на эскизе необходимо отразить технологическую линию производства, расположение машин и аппаратов вспомогательных операций, склады для хранения сырья, вспомогательных материалов, тары и готовой продукции, моечные отделения, а также бытовые помещения с санпропускниками).

- описание перспективных путей дальнейшего развития предприятия (перечень конкретных мероприятий по совершенствованию производственной деятельности предприятия, составленный по данным предприятия и на основании собственного анализа студента общей характеристики предприятия; обоснование перспективных направлений деятельности предприятия).

- технико-экономическая характеристика предприятия (себестоимость всех видов готовой продукции за предшествующий год);

- характеристика основного производства (сырье, готовая продукция, материалы и тара);

- технологическая часть (технология обработки, переработка отходов производства, организация контроля производства, технологическое оборудование, санитария и гигиена на предприятии);

- описание безопасности жизнедеятельности (охрана труда; противопожарная безопасность; санитарная техника; анализ системы безопасности жизнедеятельности, мероприятия по ее совершенствованию);

- характеристика источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продукции (выбросы и стоки; экологический паспорт предприятия).

- критический анализ деятельности предприятия, «узкие» места и недостатки, выявленные на предприятии, предложения по реконструкции производства;

- описание работы по специальности (информация о работе на предприятии; освоенная рабочая профессия).

- *Заключение* содержит обобщение и оценку результатов производственной практики, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ.

- *Список использованных источников*.

- *Приложения* к отчету содержат: образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе производственной практики или в оформлении которых принимал участие; иные материалы, представляющие интерес для образовательной деятельности вуза.

10 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам производственной практики проводится путем оценивания достигнутых результатов по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с п. 6 данной программы.

В результате прохождения производственной практики на 3 курсе у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения ОПОП по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Карта оценивания компетенций

№	Компетенции	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	ОК-4; ОК-5;	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - работа в команде (бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников; - владеет способами формирования и профессионального становления личности	освоены
2	ОПК-1; ПК-9	3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; - использования основных периодических журналов, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства	освоены
3	ПК-1; ПК-8; ПК-11	2	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - знание видов рабочих профессий на предприятиях отрасли; - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации	освоены
4	ПК-12	2	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - знание воздействия на человека вредных процессов и факто-	освоена

			ров.	

В результате прохождения производственной практики на 4 курсе у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения ОПОП по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Карта оценивания компетенций

№	Компетенции	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	ПК-10; ПК-11	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - работа в команде (бригаде, на производственном участке), в том числе на руководящих должностях (мастера); - владеет способами организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	освоены
2	ОПК-1; ПК-18	3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; - знание видов и форм представления информации в различных информационных системах и принципы компьютерной обработки информации; - способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	освоены
3	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-10	2	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - определение и анализ свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса; - подбор и эксплуатация технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; - управлять действующими тех-	освоены

			нологическими линиями (процессами) - знание видов рабочих профессий на предприятиях отрасли	
4	ПК-12; ПК-21	2	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - знание взаимодействия человека со средой обитания; - знание воздействия на человека вредных процессов и факторов.	освоены

Завершается производственная практика аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных профессиональных практических умений и опыта профессиональной деятельности, качество защиты отчета. Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации - полностью оформленные отчет о практике и наличие путевого листа с отметками предприятия.

Аттестация по итогам производственной практики проводится путем защиты отчета, которая организуется руководителем практики от кафедры «Пищевая биотехнология». Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы преподавателя (ей) от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются содержание и правильность оформления студентом отчета по производственной практике; мнение руководителя практики; качество ответов на вопросы.

Вопросы для оценивания результатов практики после 3 курса:

1. Каковы цель и задачи производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая))?
2. Краткая характеристика предприятия.
3. Что представляет собой структура предприятия?
4. Какие основные направления производственной деятельности предприятия?
5. Что включает в себя производственная программа предприятия?
6. Назовите перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, используемых на предприятии?
7. Характеристика производственной программы предприятия (ассортимент, ценовая политика, выпуск)

8. Какие перспективные направления дальнейшего развития предприятия?

9. Назовите основные операции технологического процесса при производстве продукции?

10. Перечислите мероприятия по обеспечению выполнения санитарных норм и правил на предприятии.

11. Перечислите виды инструктажей по технике безопасности на предприятии.

12. Что такое экологический паспорт предприятия.

13. Опишите достоинства и недостатки предприятия.

14.В чем заключалась сущность работы по специальности в период производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая))?

Вопросы для оценивания результатов практики после 4 курса:

1. Каковы цель и задачи производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая))?

2. Краткая характеристика предприятия.

3. Что представляет собой структура предприятия?

4. Какие основные направления производственной деятельности предприятия?

5. Что включает в себя производственная программа предприятия?

6. Назовите перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, используемых на предприятии?

7. Характеристика производственной программы предприятия (ассортимент, ценовая политика, выпуск)

8. Какие перспективные направления дальнейшего развития предприятия?

9. Назовите основные операции технологического процесса при производстве продукции?

10. Перечислите мероприятия по обеспечению выполнения санитарных норм и правил на предприятии.

11. Перечислите виды инструктажей по технике безопасности на предприятии.

12. Что такое экологический паспорт предприятия.

13. Опишите достоинства и недостатки предприятия.

14. В чем заключалась сущность работы по специальности в период производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая))?

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший производственную практику на 3 курсе

Компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый (знает)	**Продвинутый (умеет)**	**Высокий (владеет)**
Общекультурные компетенции (ОК)			
Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4)	- основные принципы организации командной работы (работы в бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников	- использовать основные принципы организации командной работы (работы в бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников	- навыками работы в команде (бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников; - навыками организации рабочих мест на технологических участках профильных предприятий с учетом их технического оснащения, размещения технологического оборудования и контроля за соблюдением технологической дисциплины и технике безопасности
Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5)	- основы психологии, владеет способами формирования и профессионального становления личности; - основы психологии труда и профессиональной психологии применительно к профессиональной деятельности	-самостоятельно выстраивать и реализовывать свое интеллектуальное, культурно - нравственное и профессиональное развитие в соответствии с личностной стороной модели специалиста по технологии производства продуктов питания растительного происхождения	-навыками использования методологических основ и методов психологии для повышения своих творческих способностей и профессионального мастерства
общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
Способность 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)	- виды и формы представления информации в различных информационных системах и принципы компьютерной обработки информации, а также классификацию программного обеспечения и средств обработки	- проводить обработку и редактирование текстовой и табличной информации на персональном компьютере,	- основными методами, способами и средствами получения, переработки и анализа информации; - практическими навыками работы с текстовыми и табличными документами, средствами управления базами данных в современных офисных приложениях
профессиональные компетенции (ПК)			

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)	- классификацию методов исследования	- использовать знания физико-химических основ растительного сырья и грамотного применения пищевых добавок и улучшителей	- теоретическими основами влияния свойств сырья и полуфабрикатов на качество готовых изделий
Готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8)	- влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья на качество готовых изделий	-проводить анализы для определения органолептических и физико-химических показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки; - пользоваться научно-технической документацией в рамках прохождения производственной практики	- методами определения стандартных испытаний, отраженных в действующей нормативной документации на сырье растительного происхождения и продукты на его основе; - методами оценки качественного состояния сырья, полуфабриката, готового продукта по показателям безопасности и качества
Способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9)	- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства	- использовать основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства	- знаниями о основных периодических журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства
Готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-11)	- виды рабочих профессий на предприятиях отрасли	- выполнять работы по рабочим профессиям	- навыками рабочей профессии

Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12)	-взаимодействие человека со средой обитания; - воздействие на человека вредных процессов и факторов; - безопасность производственного персонала, законодательство и нормирование безопасности жизнедеятельности	- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях; - выбирать методы защиты от опасностей и способы обеспечения комфортных условий жизни.	- обладает навыками оценки последствий ЧС, оказания первой помощи

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший производственную практику на 4 курсе

Компетенции	**Уровень (дескриптор) освоения компетенций**		
	Пороговый (знает)	**Продвинутый (умеет)**	**Высокий (владеет)**
общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
Способность 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)	- виды и формы представления информации в различных информационных системах и принципы компьютерной обработки информации, а также классификацию программного обеспечения и средств обработки	- проводить обработку и редактирование текстовой и табличной информации на персональном компьютере,	- основными методами, способами и средствами получения, переработки и анализа информации; - практическими навыками работы с текстовыми и табличными документами, средствами управления базами данных в современных офисных приложениях
профессиональные компетенции (ПК)			
Способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение,	- методы исследования, используемые для установления качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	- подготовить пробу к испытанию и подобрать методы анализа;	- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

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);	- оборудование общего назначения и специализированное для хлебопекарной, кондитерской, макаронной промышленности в рамках прохождения производственной практики; - основные требования к технологическому оборудованию предприятий различной мощности в рамках прохождения производственной практики	- подбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	- навыками по выбору и обоснованию использования оборудования технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья
Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3)	- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и их методы анализа	- организовать входной и производственный контроль сырья и полуфабрикатов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	- методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в рамках прохождения производственной практики
Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7)	- основные положения и принципы современных концепций менеджмента качества; - порядок разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции	- разрабатывать стратегию организации в области обеспечения безопасности пищевой продукции; - анализировать действующие системы качества	- навыками по разработке и внедрению в организации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, систем внутреннего контроля качества, на основе принципов ХАССП
Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10)	- принципы работы технологических линий и оборудования; - технологии производства продуктов питания; - организацию работы структурного подразделения	- управлять действующими технологическими линиями (процессами); - выявлять объекты для улучшения технологии пищевого производства; - организовать технологический процесс и работу структурного подразделения.	- навыками работы мастера производственного участка

Готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-11)	- виды рабочих профессий на предприятиях отрасли	- выполнять работы по рабочим профессиям	- навыками рабочей профессии
Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12)	-взаимодействие человека со средой обитания; - воздействие на человека вредных процессов и факторов; - безопасность производственного персонала, законодательство и нормирование безопасности жизнедеятельности	- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях; - выбирать методы защиты от опасностей и способы обеспечения комфортных условий жизни.	- обладает навыками оценки последствий ЧС, оказания первой помощи
Способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18)	- технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и НТД	- разрабатывать новые виды продукции и использовать разнообразными информационными источниками	- методами расчета производственных рецептур, пищевой и энергетической ценности продукта и взаимозаменяемости сырья
Способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21)	- взаимодействие человека со средой обитания, воздействие на человека вредных процессов и факторов, безопасность и экологичность технических систем; - идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов; - методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов; - безопасность производственного персонала; -законодательство и нормирование безопасности жизнедеятельности.	- навыками оценки последствий ЧС, оказания первой помощи	- проводить контроль параметров опасных и вредных производственных факторов, и уровней негативных воздействий на человека; - применять средства индивидуальной и коллективной защиты; - планировать мероприятия по защите производственного персонала в чрезвычайных ситуациях

Аттестация практики проходит в 1 этап:

– защита отчета по практике.

Защита отчета по практике производится путем проведения устного опроса, обучающегося по контрольным вопросам, разделам отчета.

Результатом защиты отчета по практике является установленный уровень сформированности (освоения) компетенций, которыми обучающийся должен овладеть по результатам прохождения преддипломной практики и оценка по 4 балльной системе;

Оценка «отлично», дескриптор (уровень) освоения компетенций - высокий:

- программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов согласно заданию, на практику;

Оценка «хорошо», дескриптор (уровень) освоения компетенций - продвинутый:

- выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов;

Оценка «удовлетворительно», дескриптор (уровень) освоения компетенций - пороговый:

- программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов;

Оценка «неудовлетворительно», отсутствует дескриптор (уровень) освоения компетенций:

- программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения производственной практики в соответствии с учебным планом.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из вуза как имеющие академическую задолженность.

11 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения производственной практики и оформления отчета по практике методической помощи обучающемуся предоставляется следующий перечень учебной основной и дополнительной литературы и необходимых ресурсов сети «Интернет»:

а) основная литература:

1. Клочкова И.С., Григоренко Е.И. Производственная практика. Программа и методические указания прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020. – 35 с.

2. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – Минск: РИПО, 2016. – 351 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524.

3. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства: учебник. - СПб.: Лань, 2014. - 672 с.

4. Магомедов Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли: (теория и практика) / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 76 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255910.

5. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012. – Ч. 1. – 183 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765.

7. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. – 2-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 494 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116501

6. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник / И.А. Дубровин. – 3-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 432 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394.

7. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства. - СПб: Троицкий мост, 2011. - 360 с.

8. Кутырев Г.А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2012. – 84 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258411.

б) дополнительная литература:

1. Ольховая Л.П., Кушнирук А.А. Технология переработки сырья рас-

тительного происхождения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2009. – 112 с.
2. Медведев Г.М.Технология макаронного производства. – М.: Колос,2000. – 270 с.
3. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба. – СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.
4. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник для вузов. – СПб.: Профессия, 2005. - 416 с.
5. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик: Учебник рек. УМО. - СПб.: ГИОРД, 2004. – 496 с.
6. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 228 с. [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru
7. Гуринович Г.В. Управление качеством продукции: учебное пособие / Г.В. Гуринович. - Кемерово: КемГУ, 2017. – 123 с. -ISBN 979 – 5-89289-119-5. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/102689

12 Перечень информационных технологий

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

а) Лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

б) Полнотекстовые библиографические и науко-метрические профессиональные базы данных (в том числе международные базы данных научных изданий):

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.
2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.
3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.
4. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: https://rucont.ru/.

в) Информационные справочные системы:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

13 Описание материально-технической базы

Материально-техническое обеспечение производственной практики, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета:

- оборудованные лаборатории и аудитории,
- компьютерные классы,
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения,
- библиотека ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

Реализация производственной практики, проводимой в профильных предприятиях и организациях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение производственной практики, проводимой на профильных предприятиях, соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для достижения результатов обучения по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Рабочая программа производственной практики, тип - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 211, приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся», соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Настоящая рабочая программа производственной практики разработана взамен программы производственной практики для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденной Советом института пищевых производств «1» сентября 2017 года, протокол №1.

Рабочая программа разработана:

Зав. кафедрой
«Пищевая биотехнология»
к.т.н., доцент Кращенко В.В.

К.т.н., доцент
«Пищевая биотехнология» Клочкова И.С.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «16» ноября 2020 года, протокол № 3.

Зав. кафедрой «Пищевая биотехнология»
к.т.н., доцент В.В. Кращенко

Рабочая программа согласована с представителем работодателя:

Директор по производству
ООО «Приморский кондитер» А.С. Мухандинов

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»)

Институт пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Совета Института
протокол №3
от «16» ноября 2020 г.
Директор института
_____Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Тип - преддипломная практика

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Заочная

Владивосток 2020

1 Цели преддипломной практики

Целями преддипломной практики являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана;
- получение навыков в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: производственно-технологический, организационно-управленческий, расчетно-проектный;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы (ВКР);
- выполнение ВКР.

2 Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются:

- сбор необходимого (недостающего) материала для написания разделов пояснительной записки ВКР;
- изучение организационной структуры предприятия;
- изучение особенностей конкретных технологических процессов согласно заданию на ВКР;
- проведение критического анализа деятельности предприятия и выявление путей модернизации (цеха, участка);
- совершенствование практических навыков в профессиональной деятельности;
- подготовка и защита отчета по преддипломной практике;
- написание ВКР.

3 Место преддипломной практики в структуре ОПОП

Рабочая программа преддипломной практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Преддипломная практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Проектирование предприятий отрасли», «Производственный контроль» в соответствии с учебным планом подготовки по программе прикладного бакалавриата по основной профессиональной образовательной программе по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Для успешного прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

знать:

- основные этические нормы межличностного общения; основы работы в коллективе
- психологические принципы, методы и технологии саморазвития и самосовершенствования с учётом специфики профессии (психологический портрет специалиста).
- общие схемы систем хранения, контроля и передачи информации, способы обеспечения сохранности и конфиденциальности информации;
- структуру, основные понятия и задачи защиты информации;
- виды конфиденциальной информации;
- объекты интеллектуальной собственности;
- порядок действий по обеспечению информационной безопасности
- научные основы технологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья, и технологические схемы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- назначение и область применения современного оборудования в отдельных технологических процессах и машинно-аппаратурные варианты их решения для производства продуктов питания из растительного сырья в зависимости от мощности предприятия
- классификацию методов исследования;
- способы подготовки проб к проведению испытаний;
- подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества сырья и продуктов из растительного сырья;
- медико-биологические требования санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки;
- возможные источники загрязнения растительного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов
- оборудование общего назначения, специализированное и упаковочное для хлебопекарной, кондитерской, макаронной промышленности, а также основные требования к технологическому оборудованию предприятий различной мощности
- нормативно-техническую документацию по растительному сырью и продуктам его переработки, а также способы улучшения качества сырья и готовой продукции
- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья для производства кондитерских, макаронных и хлебобулочных изделий;
- научные основы технологии производства кондитерских, макаронных и хлебобулочных изделий;
- характеристики сырья, вспомогательных и упаковочных материалов;
- порядок стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции.

- биологическую роль нутриентов, о нарушениях, связанных с их избытком или недостатком;

- о принципах обогащения нутриентами и пищевых продуктов;

- свойства и концентрации биологически активных веществ для оптимального проявления их биологической функции

- правила работы за компьютером, правила техники безопасности при работе с компьютерной и офисной техникой;

-информационные интернет-источники в сфере производственной деятельности; основные методы исследования математических моделей по стандартизации

- основы протекания технологических процессов;

- назначение, область применения, классификацию современных аппаратов и машин в отдельных технологических процессах;

- основные научные направления развития процессов и аппаратов пищевых производств;

- эксплуатируемые приборы и методы измерения различных физических величин на основе современной элементной базы;

- современные формы организации производства в АПК;

- инженерные задачи пищевых производств и машинно-аппаратурные варианты их решения в зависимости от мощности предприятия;

- технологические, экономические и организационные системы поддержания оборудования в исправном состоянии с минимальным негативным воздействием на окружающую среду

- влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья на количественный и видовой состав микроорганизмов;

- требования нормативной документации и законопроектов к обеспечению определённого уровня микробиологической безопасности сырья и готовых продуктов питания;

- способы улучшения качества сырья и готовой продукции;

- медико-биологические требования санитарные нормы, обосновывающие качественных и безопасных продуктов питания из растительного сырья

- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства

- технологические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья

- знать технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья

- взаимодействие человека со средой обитания, воздействие на человека вредных процессов и факторов;

- безопасность и экологичность технических систем; идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов;

-методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов, безопасность производственного персонала;

- законодательство и нормирование безопасности жизнедеятельности

- технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и НТД

- методики расчета технико-экономической эффективности производства;

- современные методы управления на производственном предприятии

- научные основы технологических процессов отрасли;

- основные требования и положения проектирования строительства и реконструкции предприятий отрасли;

- рецептуры и нормы технологического проектирования;

- принципы и методы технологических расчетов хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств

- взаимодействие человека со средой обитания, воздействие на человека вредных процессов и факторов, безопасность и экологичность технических систем;

- идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов;

- методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов, ликвидацию последствий чрезвычайных ситуаций;

- безопасность производственного персонала, законодательство и нормирование безопасности жизнедеятельности

- организационно- правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

- основные положения и принципы современных концепций менеджмента качества;

- порядок разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции;

- порядок проведения внутренних аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

- порядок сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции

- основные требования и положения проектирования строительства и реконструкции предприятий отрасли;

- состав предприятий отрасли, генеральный план, технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий

- нормативные документы на сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию, вспомогательные и упаковочные материалы;

- нормативно-техническую документацию, определяющую требования и основные положения проектирования строительства и реконструкции

предприятий отрасли, а также принципы и решения по компоновке оборудования, нормы технологического проектирования

- основные требования и положения проектирования строительства и реконструкции предприятий отрасли;
- технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий;
- правила техники безопасности, санитарии и экологической защиты окружающей среды при организации строительства или реконструкции предприятий отрасли
- современные средства инженерной и компьютерной графики и графическое представление пространственных образов
- нормы технологического проектирования;
- теоретические основы строительства и санитарной техники;
- особенности конструктивного устройства зданий предприятий;
- принципы и решения по компоновке оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

уметь:

- анализировать конфликтные ситуации в коллективе с позиции этики общения;
- кооперироваться с коллегами и работать в коллективе;
- навыками привития в коллективе этических норм;
- способностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе;
- самостоятельно выстраивать и реализовывать перспективы своего интеллектуального, культурно-нравственного и профессионального развития в соответствии с личностной стороной модели специалиста по технологии производства продуктов питания растительного происхождения, представленной в государственном образовательном стандарте;
- навыками использования методологических основ и методов для повышения своих способностей и профессионально мастерства в технологиях производства продуктов питания растительного происхождения;
- хранить, передавать и обрабатывать текстовую, графическую и другие виды информации при помощи пакетов прикладных программ и обеспечивать сохранность и конфиденциальность информации;
- организовывать комплексную защиту информации предприятия; выявлять информацию, требующую защиты, определять вид и ценность каждого вида информации;
- определить способ защиты каждого вида информации и установить правовые и законодательные требования, необходимые для охраны этой информации;
- практическими навыками хранения, архивирования и защиты информации от утечки;
- организовывать комплексную защиту информации предприятия;

- выявлять информацию, требующую защиты, определять вид и ценность каждого вида информации;

- определить способ защиты каждого вида информации и установить правовые и законодательные требования, необходимые для охраны этой информации;

- знаниями по оформлению документов исключительного права на объекты интеллектуальной собственности;

- осуществлять управление действующими технологическими процессами и выявлять объекты для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- практическими навыками совершенствования технологических процессов производства за счет подбора и/или модификации технологии или технологического оборудования;

- механизации электротехнических устройств составе технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья;

- подготовить пробу к испытанию;

- самостоятельно дать комплексную оценку сырья и продуктов и подобрать методы анализа;

- использовать знания физико-химических основ растительного сырья и грамотного применения пищевых добавок и улучшителей;

- рассчитывать и подбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья;

- проводить анализ состояния и динамики показателей качества работы технологического оборудования, интенсификации реализуемых процессов с использованием необходимых методов и средств исследований;

- пользоваться научно-технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ и т.д.);

- проводить анализы для определения органолептических и физико-химических показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки;

- анализировать ведение технологических процессов при обработке сырья и производстве пищевых продуктов из растительного сырья;

- научно-теоретические основы технологии производства кондитерских, макаронных и хлебобулочных изделий;

- характеристики сырья, вспомогательных и упаковочных материалов;

- порядок стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции;

- прогнозировать трансформацию нутриентов, происходящих при технологической обработке продуктов питания из растительного сырья;

- предвидеть возможные изменения свойств БАВ при различных технологических процессах;

- уметь использовать пищевые добавки и технологические улучшители для ускорения и оптимизации ведения технологического процесса или повышения показателей качества пищевых продуктов;

- работать на компьютере с пакетами прикладными программ и оперировать объектами файловой системы, пользоваться средствами защиты информации;

- анализировать и систематизировать информационные источники;

- анализировать полученные результаты, строить иерархическую цепочку моделей по стандартизации в пищевой промышленности;

- выбирать отдельные машины и аппараты в технологической линии;

- осуществлять управление действующими технологическими процессами пищевых производств и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

- пользоваться разработанными системами управления технологическими процессами производства продуктов из растительного сырья;

- создавать теоретические модели, позволяющие прогнозировать направления совершенствования технического обеспечения технологического процесса, с обеспечением планами, программами и методиками проведения исследований;

- использовать схемы бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции, а также санитарного состояния производства;

- использовать нормативную документацию по бактериологическому контролю и использованию заквасок, микроорганизмов в производстве хлебобулочных изделий;

- проводить анализы для определения органолептических и физико-химических показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки;

- пользоваться научно-технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ и т.д.);

- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства;

- представление об основных и вспомогательных цехах производства, а также схемах управления и соподчиненности предприятий;

- выполнять поставленные производственные задачи;

- проводить контроль параметров опасных и вредных производственных факторов, и уровней негативных воздействий на человека;

- применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

- планировать мероприятия по защите производственного персонала, при необходимости, принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий производственных аварий, оценивая риск, выбирая методы защиты от опасностей и способы обеспечения комфортных условий работы и жизни;

- разрабатывать новые виды продукции и использовать разнообразными информационными источниками;

- применять полученные знания при выборе оптимальных технических, организационных и управленческих решений;

- составить и выполнить технологический расчет при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств;

- навыками оценки последствий ЧС и оказания первой помощи;

- применять полученные знания при управлении производственным предприятием;

- разрабатывать стратегию организации в области обеспечения безопасности пищевой продукции;

- анализировать действующие системы качества;

- определять и идентифицировать процессы в организации;

- разрабатывать документацию системы ХАССП;

- выполнять технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий отрасли;

осуществить технологические расчеты хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств;

- обосновывать выбор и составлять технологические схемы производства продуктов отрасли;

- подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование;

- собирать исходные данные, необходимые при разработке проектов предприятий;

- выполнять технологические расчеты по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

- выполнять технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий отрасли;

- создавать и читать чертежи;

- обосновывать выбор и составлять технологические схемы;

- подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование;

- выполнять проектные работы с использованием системы автоматизированного проектирования;

- читать и выполнять строительные чертежи зданий и сооружений, чертежи инженерного (санитарно-технического) оборудования;

- разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

владеть:

- навыками привития в коллективе этических норм;

- способностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе;

- навыками использования методологических основ и методов для повышения своих способностей и профессионально мастерства в технологиях производства продуктов питания растительного происхождения;

- практическими навыками хранения, архивирования и защиты информации от утечки;

- организовывать комплексную защиту информации предприятия;

- выявлять информацию, требующую защиты, определять вид и ценность каждого вида информации;

- определить способ защиты каждого вида информации и установить правовые и законодательные требования, необходимые для охраны этой информации;

- знаниями по оформлению документов исключительного права на объекты интеллектуальной собственности;

- практическими навыками совершенствования технологических процессов производства за счет подбора и/или модификации технологии или технологического оборудования;

- механизации электротехнических устройств составе технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья

- методами исследования, используемыми для оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве;

- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- методами расчета оборудования в соответствии с мощностью предприятия и особенностями производства;

- навыками по выбору и обоснованию использования оборудования технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья;

- практическими навыками по определению показателей качества продуктов переработки растительного сырья, а также методами, обеспечивающими качество хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- навыками по осуществлению технологических процессов обработки сырья;

- проверке органолептических показателей и выполнению физико-химических исследований;

- навыками по проведению технологических расчетов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;

- по составлению технологических схем производства хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий;

- методами классификации БАВ, используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья;

- методами повышения биологической ценности продуктов питания из растительного сырья;

- методами исследования биологических свойств БАВ;

- навыками работы в компьютерных программах (Microsoft Word и Microsoft PowerPoint и др.) для представления информации в интерактивной форме;

- навыками применения методов исследования математических моделей по стандартизации в пищевой промышленности;

- методикой исследования и расчетов технологических процессов, машин и аппаратов пищевых производств;

- методами построения функциональных схем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- методами определения стандартных испытаний, отраженных в действующей нормативной документации на сырье растительного происхождения и продукты на его основе;

- методами планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов и использованием современных научных достижений в области микробиологических исследований;

- методами оценки качественного состояния сырья, полуфабриката, готового продукта по показателям безопасности и качества;

- методами коррекции технологического процесса с целью получения продукта с высоким качеством и безопасного;

- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства;

- навыками составления схемы управления на предприятии, а также организации технологического процесса производства;

- навыками рабочей профессии;

- навыками оценки последствий аварий и несчастных случаев на производстве;

- оказания первой помощи;

- законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиям технических регламентов и сфер профессиональной деятельности;

- способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях, навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды;

- методами расчета производственных рецептур, пищевой и энергетической ценности продукта и взаимозаменяемости сырья

- практическими навыками в области решения экономических проблем и навыками управления эффективной работой трудового коллектива производственного предприятия;

- методикой расчета производственных мощностей и загрузки оборудования, а также принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

- проводить контроль параметров опасных и вредных производственных факторов, и уровней негативных воздействий на человека;

- применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях;

- практическими навыками управления производственной деятельностью;

- навыками по разработке и внедрению в организации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, систем внутреннего контроля качества, на основе принципов ХАССП при производстве однородных групп пищевых продуктов;

- практическими навыками проектирования вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и реконструкции;

- практическими навыками по применению нормативно-технической документацией, используемой при разработке проектов предприятий по выпуску хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также методиками сбора исходных данных и составления технологических расчетов при проектировании новых предприятий или модернизации существующих производств и производственных участков;

- методикой выполнения технико-экономического обоснования строительства или реконструкции предприятий отрасли;

- навыками проектирования предприятия с принятием оптимальных решений по выбору площадки для строительства, типу зданий, строительных материалов и конструкций;

- методами расчетов на основе знаний инженерной и компьютерной графики для решения инженерных задач;

- практическими навыками подбора основного и вспомогательного оборудования;

- выбора и обоснования технологических схем с принятием соответствующих компоновочных решений по установке технологического оборудования;

- навыками грамотного решения вопросов по увязке выбранного технологического оборудования с несущими и ограждающими конструкциями здания.

4 Способ проведения преддипломной практики

Способы проведения преддипломной практики:

- стационарная - в структурных подразделениях Университета или на профильных предприятиях г. Владивостока;

- выездная - на профильных предприятиях, расположенных за пределами г. Владивостока.

Форма проведения преддипломной практики – дискретная в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде.

Преддипломная практика реализуется в форме практической подготовки.

Преддипломная практика проводится дискретно в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде времени.

5 Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в структурных подразделениях Университета или на профильных предприятиях г. Владивостока, на профильных предприятиях, расположенных за пределами г. Владивостока, либо в самостоятельно выбранной обучающимся профильной организации на основании заключенного индивидуального договора.

Договор о практической подготовке обучающихся заключается с профильной организацией в установленном порядке. В договоре Университет и профильная организация оговаривают все вопросы, касающиеся организации практической подготовки. Договор подписывается проректором по учебной и воспитательной работе, с одной стороны, и руководителем (или заместителем) профильной организации, с другой стороны.

При прохождении практической подготовки в структурном подразделении ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» заключение договора не предусматривается.

Преддипломная практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится в конце 5 курса в течение 4-х недель. Трудоемкость - 6 з.е. или 216 академических часов.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП:

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: производственно-технологический, организационно-управленческий, расчетно – проектный - в соответствии с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» по сформированным элементам следующих компетенций:

а) общекультурных (ОК):

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

б) общепрофессиональных (ОПК):

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуе-

мом 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).

в) профессиональных (ПК):

- 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 выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

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

- 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);

- 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).

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен достигнуть следующие результаты по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: производственно-технологический, организационно-управленческий, расчетно-проектный:

- знанием оборудования общего и специализированного назначения, а так же упаковочного (хлебопекарной, кондитерской, макаронной промышленности);

- знанием технологий производства продуктов питания из растительного сырья;

- знанием технологических схем производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- умением разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- умением разрабатывать системы менеджмента безопасности пищевой продукции согласно ХАССП;

- умением анализировать действующие системы качества;

- навыками разработки стратегии в области обеспечения безопасности пищевой продукции;

- навыками применения и использования нормативной документацией;

- владеет методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

7 Структура и содержание преддипломной практики

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

Распределение по курсам обучения:

- заочная форма обучения - после сессии 5 курса – 4 недели.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,7 з.е или 26 часов;
- технологический раздел (этап) – 1,4 з.е или 50 часов;
- заключительный раздел (этап) – 3,9 з.е или 140 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (6)	Ознакомление с предприятием (подразделением) и его производственной деятельностью (20)	-	устный опрос
2	Технологический	Освоение работы мастера произ-	-	-	аттестация на рабочем

		водственного участка (50)			месте – зачет
3	Заключительный	Обработка и анализ информации (20)	Подготовка отчета по практике (20)	Написание ВКР (100)	отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет не более 40 часов в неделю.

8 Организационное сопровождение преддипломной практики

Для руководства преддипломной практикой от университета назначаются руководитель (руководители) из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Пищевая биотехнология» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год.

Руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» оформляет путевой лист; принимает участие в распределении обучающихся по местам практик; по рабочим места непосредственно на месте проведения практики, по видам работ, предусмотренных структурой и содержанием практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими преддипломной практики; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства преддипломной практикой на профильных предприятиях назначаются руководитель (руководители) практики от предприятия из числа работников данного предприятия.

Руководитель практики от предприятия предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

В случае прохождения преддипломной практики в структурных подразделениях Университета руководитель практики от кафедры проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники и пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

Направление на преддипломную практику осуществляется приказом ректора университета или иного уполномоченного им должностного лица, приказ составляет и оформляет руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» с указанием закрепления каждого обучающегося (или

группы обучающихся) за профильной организацией или структурным подразделением Университета, а также с указанием вида, типа, способа и срока прохождения практики.

В приказе производится закрепление каждого обучающегося (группы обучающихся) за профильным предприятием на основании заключенных университетом или самостоятельно заключенных обучающимся договоров, назначаются руководители практики от кафедры и профильного предприятия, указываются вид, тип, способ и срок прохождения производственной практики.

Обучающимся по заочной форме обучения предоставляется право прохождения преддипломной практики по месту осуществления ими трудовой деятельности в случае соответствия последнего требованиям к содержанию данного вида практики.

Выбор мест прохождения преддипломной практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения преддипломной практики руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» согласовывает с руководителем практики от предприятий условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения преддипломной практики обучающиеся соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного на предприятии, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В последнюю неделю практики студент должен закончить оформление отчета, подписать его у руководителя практики от предприятия, получить характеристику (по желанию), оформить путевой лист, заверить их соответствующими печатями предприятия. После окончания практики студент должен сразу же прибыть в Университет, сдать путевой лист, отчет, дневник, характеристику (при наличии), подписанные непосредственным руководителем практики от предприятия, для проверки на кафедру «Пищевая биотехнология», оформить финансовые отчеты в бухгалтерии Университета (если практика проходила на выезде) и пройти аттестацию (защитить отчет) по итогам практики.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По

окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

9 Формы отчетности по итогам преддипломной практики

По итогам преддипломной практики составляется отчет, структура которого соответствует ее структуре и содержанию. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. студента; вид и период прохождения преддипломной практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций.

Требования к оформлению отчета по преддипломной практике.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета студент использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Иллюстрационный материал (рисунки, эскизы, чертежи), приводимый в отчете, должен быть выполнен с использованием ПК.

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении преддипломной практики и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего преддипломную практику; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, наименование предприятия, на котором студент проходит практику; производственный профиль и организационный тип предприятия, его задачи);

- описание предприятия – общая характеристика предприятия; структура предприятия (перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии, их взаимосвязь с типом предприятия; анализ структуры предприятия)

- описание производственной программы предприятия (ассортимент готовой продукции, его объем); анализ производственной программы предприятия; выводы об ее эффективности применительно к профилю предприятия, условиям его работы и маркетинговым исследованиям);

- описание сырья, материалов и тары (состав сырья; способ его предварительной обработки; перечень предприятий, поставляющих сырье, их удаленность от предприятия; способ доставки сырья на предприятие; информация о договорах на поставки сырья).

- описание технологии хранения сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; анализ организации поставок и хранения сырья, материалов и тары, выводы об их эффективности, пути совершенствования.

- описание реализации готовой продукции (ассортимент готовой продукции и наименование организаций, которые их закупают (заказчик); удаленность поставщика от заказчика; способ транспортирования готовой продукции);

- описание перспективных путей дальнейшего развития предприятия (перечень конкретных мероприятий по совершенствованию производственной деятельности предприятия, составленный по данным предприятия и на основании собственного анализа студента общей характеристики предприятия; обоснование перспективных направлений деятельности предприятия).

- описании технологической части (технологическая схема производства, ее описание с расстановкой оборудования; переработка отходов производства);

- описание организации контроля производства (организация технохимического контроля производства; организация микробиологического контроля; организация контроля согласно ХАССП; эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции с расположением машин и аппаратов);

-описание безопасности жизнедеятельности (охрана труда; противопожарная безопасность; санитарная техника; анализ системы безопасности жизнедеятельности, мероприятия по ее совершенствованию);

- характеристика источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством конкретного вида продукции; характеристика очистных сооружений и средств защиты окружающей среды;

- критический анализ деятельности предприятия, «узкие» места и недостатки, выявленные на предприятии, предложения по реконструкции производства;

- *Заключение* содержит обобщение и оценку результатов преддипломной практики, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ; оценку возможности использования результатов преддипломной практики для написания ВКР.

- *Список использованных источников*.

- *Приложения* к отчету содержат: образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе преддипломной практики или в оформлении которых принимал участие; иные материалы, представляющие интерес для образовательной деятельности вуза.

10 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам преддипломной практики проводится путем оценивания достигнутых результатов на закрепление профессиональных навыков и выполнение выпускной квалификационной работы в соответствии с п. 6 данной программы.

В результате прохождения преддипломной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения ОПОП по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Карта оценивания компетенций

№	Компетенции	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	ОК-4; ОК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-19	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - работа в команде (бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников; - владеет способами формирования и профессионального становления личности; - знает основы психологии труда и профессиональной психологии применительно к профессиональной деятельности	освоены

2	ОК-5; ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-18; ПК-20; ПК-24; ПК-26; ПК-25; ПК-27	2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; - знание видов и форм представления информации в различных информационных системах и принципы компьютерной обработки информации, а также классификацию программного обеспечения и средств обработки	освоены
3	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-10; ПК-20	3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - знание технологических схем производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - знание оборудования общего назначения, специализированного, упаковочного хлебопекарной, кондитерской, макаронной промышленности; - владение технологиями производства пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских и макаронных изделий	освоены
4	ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-22; ПК-23; ПК-24	3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - знание основных положений и принципов современных концепций менеджмента качества;	освоены

			- умение разрабатывать и внедрять системы менеджмента безопасности пищевой продукции; - умение проводить внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции; - знание порядка сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции	
5	ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-26; ПК-27	3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - умение управлять действующими технологическими линиями (процессами); - умение выявлять объекты для улучшения технологии пищевого производства; - умение организовать технологический процесс и работу структурного подразделения	освоены
6	ПК-2; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-24	2	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - знание взаимодействия человека со средой обитания; - знание воздействия на человека вредных процессов и факторов; -владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	освоены
7	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-18; ПК-19;	3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта:	освоены

	ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27		- владеет принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков; - практическими навыками проектирования вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому обоснованию; - методикой выполнения технико-экономического обоснования строительства или реконструкции предприятий отрасли	

Завершается преддипломная практика аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных навыков в профессиональной сфере, качество защиты отчета. Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации - полностью оформленные отчет о практике и наличие путевого листа с отметками предприятия.

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится путем защиты отчета, которая организуется руководителем практики от кафедры «Пищевая биотехнология». Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы преподавателя(ей) от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются содержание и правильность оформления студентом отчета по преддипломной практике; мнение руководителя практики; качество ответов на вопросы.

<u>Вопросы для оценивания результатов практики:</u>

1. Каковы цель и задачи преддипломной практики?
2. В чем особенность преддипломной практики?
3. Перечень материалов, необходимых для выполнения и написания ВКР?
4. Краткая характеристика предприятия.
5. Что представляет собой структура предприятия?

6. Назовите перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, используемых на предприятии?

7 Характеристика производственной программы предприятия (ассортимент, ценовая политика, выпуск)

8. Каковы особенности технологии производства основной продукции?

9. Перечислите мероприятия по обеспечению выполнения санитарных норм и правил на предприятии.

10. Перечислите виды инструктажей по технике безопасности на предприятии.

11. Какие перспективные направления дальнейшего развития предприятия?

12. В чем заключалась сущность работы по специальности в период практики?

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший преддипломную практику

Компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый (знает)	**Продвинутый (умеет)**	**Высокий (владеет)**
Общекультурные компетенции (ОК)			
Способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4)	- основные этические нормы межличностного общения; основы работы в коллективе	- анализировать конфликтные ситуации в коллективе с позиции этики общения; - кооперировать с коллегами и работать в коллективе	- навыками привития в коллективе этических норм; - способностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе
Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5)	- психологические принципы, методы и технологии саморазвития и самосовершенствования с учётом специфики профессии (психологический портрет специалиста).	- самостоятельно выстраивать и реализовывать перспективы своего интеллектуального, культурно-нравственного и профессионального развития в соответствии с личностной стороной модели специалиста по технологии производства продуктов питания растительного происхождения, представленной в государственном образовательном стандарте.	- навыками использования методологических основ и методов для повышения своих способностей и профессионально мастерства в технологиях производства продуктов питания растительного происхождения
общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
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)	- общие схемы систем хранения, контроля и передачи информации, способы обеспечения сохранности и конфиденциальности информации; - структуру, основные понятия и задачи защиты информации; - виды конфиденциальной информации; - объекты интеллектуальной собственности; - порядок действий по обеспечению информационной безопасности	- хранить, передавать и обрабатывать текстовую, графическую и другие виды информации при помощи пакетов прикладных программ и обеспечивать сохранность и конфиденциальность информации; - организовывать комплексную защиту информации предприятия; выявлять информацию, требующую защиты, определять вид и ценность каждого вида информации; - определить способ защиты каждого вида информации и установить правовые и законодательные требования, необходимые для охраны этой информации	- практическими навыками хранения, архивирования и защиты информации от утечки; - организовывать комплексную защиту информации предприятия; - выявлять информацию, требующую защиты, определять вид и ценность каждого вида информации; - определить способ защиты каждого вида информации и установить правовые и законодательные требования, необходимые для охраны этой информации; - знаниями по оформлению докумен-

			тов исключительного права на объекты интеллектуальной собственности
Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2)	- научные основы технологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья, и технологические схемы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - назначение и область применения современного оборудования в отдельных технологических процессах и машинно-аппаратурные варианты их решения для производства продуктов питания из растительного сырья в зависимости от мощности предприятия	- осуществлять управление действующими технологическими процессами и выявлять объекты для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	- практическими навыками совершенствования технологических процессов производства за счет подбора и/или модификации технологии или технологического оборудования; - механизации электротехнических устройств составе технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья
профессиональные компетенции (ПК)			
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)	- классификацию методов исследования; - способы подготовки проб к проведению испытаний; - подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества сырья и продуктов из растительного сырья; - медико-биологические требования санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки; - возможные источники загрязнения растительного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	- подготовить пробу к испытанию; - самостоятельно дать комплексную оценку сырья и продуктов и подобрать методы анализа; - использовать знания физико-химических основ растительного сырья и грамотного применения пищевых добавок и улучшителей	- методами исследования, используемыми для оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве; - методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2)	- оборудование общего назначения, специализированное и упаковочное для хлебопекарной, кондитерской, макаронной промышленности, а так же основные требования к технологическому оборудованию предприятий различной мощности	- рассчитывать и подбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья, а так же проводить анализ состояния и динамики показателей качества работы технологического оборудования, интенсификации реализуемых процессов с использованием необходимых методов и средств исследований	- методами расчета оборудования в соответствии с мощностью предприятия и особенностями производства; - навыками по выбору и обоснованию использования оборудования технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья

Способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3)	- нормативно-техническую документацию по растительному сырью и продуктам его переработки, а так же способы улучшения качества сырья и готовой продукции	- пользоваться научно-технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ и т.д.); - проводить анализы для определения органолептических и физико-химических показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки	- практическими навыками по определению показателей качества продуктов переработки растительного сырья, а так же методами, обеспечивающими качество хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
Способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)	- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья для производства кондитерских, макаронных и хлебобулочных изделий; - научные основы технологии производства кондитерских, макаронных и хлебобулочных изделий; - характеристики сырья, вспомогательных и упаковочных материалов; - порядок стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции.	- анализировать ведение технологических процессов при обработке сырья и производстве пищевых продуктов из растительного сырья; - научно-теоретические основы технологии производства кондитерских, макаронных и хлебобулочных изделий; - характеристики сырья, вспомогательных и упаковочных материалов; - порядок стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции.	- навыками по осуществлению технологических процессов обработки сырья; - проверке органолептических показателей и выполнению физико-химических исследований; - навыками по проведению технологических расчетов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - по составлению технологических схем производства хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий.
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)	- биологическую роль нутриентов, о нарушениях, связанных с их избытком или недостатком; - о принципах обогащения нутриентами и пищевых продуктов; - свойства и концентрации биологически активных веществ для оптимального проявления их биологической функции	- прогнозировать трансформацию нутриентов, происходящих при технологической обработке продуктов питания из растительного сырья; - предвидеть возможные изменения свойств БАВ при различных технологических процессах; - уметь использовать пищевые добавки и технологические улучшители для ускорения и оптимизации ведения технологического процесса или повышения показателей качества пищевых продуктов	- методами классификации БАВ, используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья; - методами повышения биологической ценности продуктов питания из растительного сырья; - методами исследования биологических свойств БАВ

Способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6)	- правила работы за компьютером, правила техники безопасности при работе с компьютерной и офисной техникой; -информационные интернет-источники в сфере производственной деятельности; основные методы исследования математических моделей по стандартизации	- работать на компьютере с пакетами прикладными программ и оперировать объектами файловой системы, пользоваться средствами защиты информации; - анализировать и систематизировать информационные источники; - анализировать полученные результаты, строить иерархическую цепочку моделей по стандартизации в пищевой промышленности	- навыками работы в компьютерных программах (Microsoft Word и Microsoft PowerPoint и др.) для представления информации в интерактивной форме; - навыками применения методов исследования математических моделей по стандартизации в пищевой промышленности
Способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7)	- основы протекания технологических процессов; - назначение, область применения, классификацию современных аппаратов и машин в отдельных технологических процессах; - основные научные направления развития процессов и аппаратов пищевых производств; - эксплуатируемые приборы и методы измерения различных физических величин на основе современной элементной базы; - современные формы организации производства в АПК; - инженерные задачи пищевых производств и машинно-аппаратурные варианты их решения в зависимости от мощности предприятия; - технологические, экономические и организационные системы поддержания оборудования в исправном состоянии с минимальным негативным воздействием на окружающую среду	- выбирать отдельные машины и аппараты в технологической линии; - осуществлять управление действующими технологическими процессами пищевых производств и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья; - пользоваться разработанными системами управления технологическими процессами производства продуктов из растительного сырья; - создавать теоретические модели, позволяющие прогнозировать направления совершенствования технического обеспечения технологического процесса, с обеспечением планами, программами и методиками проведения исследований	- методикой исследования и расчетов технологических процессов, машин и аппаратов пищевых производств; - методами построения функциональных схем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8)	- влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья на количественный и видовой состав микроорганизмов; - требования нормативной документации и законопроектов к обеспечению определённого уровня микробиологической безопасности сырья и готовых продуктов питания; - способы улучшения качества сырья и готовой продукции; - медико-биологические требования санитарные нормы обосновывающие качественных и безопасных продуктов питания из растительного сырья	- использовать схемы бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции, а также санитарного состояния производства; - использовать нормативную документацию по бактериологическому контролю и использованию заквасок, микроорганизмов в производстве хлебобулочных изделий; - проводить анализы для определения органолептических и физико-химических показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки;	- методами определения стандартных испытаний, отраженных в действующей нормативной документации на сырье растительного происхождения и продукты на его основе; - методами планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов и использованием современных научных достижений в области микробиологических исследований; - методами оценки качественного состоя-

		- пользоваться научно-технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ и т.д.)	ния сырья, полуфабриката, готового продукта по показателям безопасности и качества; - методами коррекции технологического процесса с целью получения продукта с высоким качеством и безопасного
Способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9)	- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства	- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства	- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства
Способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10)	- технологические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья	- представление об основных и вспомогательных цехах производства, а так же схемах управления и соподчиненности предприятий	- навыками составления схемы управления на предприятии, а так же организации технологического процесса производства
Готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-11)	- знать технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья	- выполнять поставленные производственные задачи	- навыками рабочей профессии

Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12)	- взаимодействие человека со средой обитания, воздействие на человека вредных процессов и факторов; - безопасность и экологичность технических систем; идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов; -методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов, безопасность производственного персонала; - законодательство и нормирование безопасности жизнедеятельности	- проводить контроль параметров опасных и вредных производственных факторов, и уровней негативных воздействий на человека; - применять средства индивидуальной и коллективной защиты; - планировать мероприятия по защите производственного персонала, при необходимости, принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий производственных аварий, оценивая риск, выбирая методы защиты от опасностей и способы обеспечения комфортных условий работы и жизни	- навыками оценки последствий аварий и несчастных случаев на производстве; - оказания первой помощи; - законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиям технических регламентов и сфер профессиональной деятельности; - способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях, навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.
Способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18)	- технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и НТД	- разрабатывать новые виды продукции и использовать разнообразными информационными источниками	- методами расчета производственных рецептур, пищевой и энергетической ценности продукта и взаимозаменяемости сырья
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	- методики расчета технико-экономической эффективности производства; - современные методы управления на производственном предприятии	- применять полученные знания при выборе оптимальных технических, организационных и управленческих решений	- практическими навыками в области решения экономических проблем и навыками управления эффективной работой трудового коллектива производственного предприятия

(ПК-19)			
Способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20)	- научные основы технологических процессов отрасли; - основные требования и положения проектирования строительства и реконструкции предприятий отрасли; - рецептуры и нормы технологического проектирования; - принципы и методы технологических расчетов хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств	- составить и выполнить технологический расчет при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств	- методикой расчета производственных мощностей и загрузки оборудования, а так же принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
Способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21)	- взаимодействие человека со средой обитания, воздействие на человека вредных процессов и факторов, безопасность и экологичность технических систем; - идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов; - методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов, ликвидацию последствий чрезвычайных ситуаций; - безопасность производственного персонала, законодательство и нормирование безопасности жизнедеятельности	- навыками оценки последствий ЧС и оказания первой помощи	- проводить контроль параметров опасных и вредных производственных факторов, и уровней негативных воздействий на человека; - применять средства индивидуальной и коллективной защиты; - планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях
Способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22)	- организационно- правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности; - основные положения и принципы современных концепций менеджмента качества; - порядок разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции; - порядок проведения внутренних аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции; - порядок сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции	- применять полученные знания при управлении производственным предприятием; - разрабатывать стратегию организации в области обеспечения безопасности пищевой продукции; - анализировать действующие системы качества; - определять и идентифицировать процессы в организации; - разрабатывать документацию системы ХАССП	- практическими навыками управления производственной деятельностью; - навыками по разработке и внедрению в организации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, систем внутреннего контроля качества, на основе принципов ХАССП при производстве однородных групп пищевых продуктов
Способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по	- основные требования и положения проектирования строительства и реконструкции предприятий отрасли; - состав предприятий отрасли, генеральный план,	- выполнять технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий отрасли; осуществить технологические расчеты хлебопе-	- практическими навыками проектирования вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и реконструкции

выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23)	технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий	карных, кондитерских и макаронных производств; - обосновывать выбор и составлять технологические схемы производства продуктов отрасли; - подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование	
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)	- нормативные документы на сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию, вспомогательные и упаковочные материалы; - нормативно-техническую документацию, определяющую требования и основные положения проектирования строительства и реконструкции предприятий отрасли, а так же принципы и решения по компоновке оборудования, нормы технологического проектирования	- собирать исходные данные, необходимые при разработке проектов предприятий; - выполнять технологические расчеты по выпуску продуктов питания из растительного сырья	- практическими навыками по применению нормативно-технической документацией, используемой при разработке проектов предприятий по выпуску хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а так же методиками сбора исходных данных и составления технологических расчетов при проектировании новых предприятий или модернизации существующих производств и производственных участков
Готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25)	- основные требования и положения проектирования строительства и реконструкции предприятий отрасли; - технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий; - правила техники безопасности, санитарии и экологической защиты окружающей среды при организации строительства или реконструкции предприятий отрасли	- выполнять технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий отрасли	- методикой выполнения технико-экономического обоснования строительства или реконструкции предприятий отрасли; - навыками проектирования предприятия с принятием оптимальных решений по выбору площадки для строительства, типу зданий, строительных материалов и конструкций
Способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых пред-	- современные средства инженерной и компьютерной графики и графическое представление пространственных образов	- создавать и читать чертежи	- методами расчетов на основе знаний инженерной и компьютерной графики для решения инженерных задач

приятий, 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)	- нормы технологического проектирования; - теоретические основы строительства и санитарной техники; - особенности конструктивного устройства зданий предприятий; - принципы и решения по компоновке оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	- обосновывать выбор и составлять технологические схемы; - подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование; - выполнять проектные работы с использованием системы автоматизированного проектирования; - читать и выполнять строительные чертежи зданий и сооружений, чертежи инженерного (санитарно-технического) оборудования; - разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	- практическими навыками подбора основного и вспомогательного оборудования; - выбора и обоснования технологических схем с принятием соответствующих компоновочных решений по установке технологического оборудования; - навыками грамотного решения вопросов по увязке выбранного технологического оборудования с несущими и ограждающими конструкциями здания

Аттестация практики проходит в 1 этап:

– защита отчета по практике.

Защита отчета по практике производится путем проведения устного опроса, обучающегося по контрольным вопросам, разделам отчета.

Результатом защиты отчета по практике является установленный уровень сформированности (освоения) компетенций, которыми обучающийся должен овладеть по результатам прохождения преддипломной практики и оценка по 4 балльной системе;

Оценка «отлично», дескриптор (уровень) освоения компетенций - высокий:

- программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов согласно заданию на практику;

Оценка «хорошо», дескриптор (уровень) освоения компетенций - продвинутый:

- выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов;

Оценка «удовлетворительно», дескриптор (уровень) освоения компетенций - пороговый:

- программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов;

Оценка «неудовлетворительно», отсутствует дескриптор (уровень) освоения компетенций:

- программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения преддипломной практики в соответствии с учебным планом.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из вуза как имеющие академическую задолженность.

11 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения преддипломной практики и оформления отчета по практике методической помощи обучающемуся предоставляется следующий перечень учебной основной и дополнительной литературы и необходимых ресурсов сети «Интернет»:

а) основная литература:

1. Клочкова И.С., Григоренко Е.И. Преддипломная практика. Программа и методические указания для прохождения для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020. – 23 с.

2. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – Минск: РИПО, 2016. – 351 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524.

3. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства: учебник. - СПб.: Лань, 2014. - 672 с.

4. Магомедов Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли: (теория и практика) / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 76 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255910.

5. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012. – Ч. 1. – 183 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765.

6. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. – 2-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 494 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116501

7. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник / И.А. Дубровин. – 3-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 432 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394.

8. Магомедов Г.О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство): учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 181 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482073.

9. Проектирование хлебопекарных предприятий: учебное пособие / С.В. Борисова, З.Ш. Мингалеева, Т.А. Ямашев и др. – Казань: Казанский

научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 148 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258729

10. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства. - СПб: Троицкий мост, 2011. - 360 с.

11. Кутырев Г.А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2012. – 84 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258411.

б) дополнительная литература:

1. Ольховая Л.П., Кушнирук А.А. Технология переработки сырья растительного происхождения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2009. 112 с.

2. Медведев Г.М.Технология макаронного производства. М, Колос,2000 –270 с.

3. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.

4. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник для вузов. – СПб.: Профессия, 2005. - 416 с.

5. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик: Учебник рек. УМО. - СПб.: ГИОРД, 2004. – 496 с.

6. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 228 с. [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru

7. Гуринович Г.В. Управление качеством продукции: учебное пособие / Г.В. Гуринович. - Кемерово: КемГУ, 2017. – 123 с. -ISBN 979 – 5-89289-119-5. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/102689.

12 Перечень информационных технологий

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

а) Лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

б) Полнотекстовые библиографические и науко-метрические профессиональные базы данных (в том числе международные базы данных научных изданий):

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.

4. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: https://rucont.ru/.

в) Информационные справочные системы:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

13 Описание материально-технической базы

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета:

- оборудованные лаборатории и аудитории,
- компьютерные классы,
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения,
- библиотека ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

Реализация преддипломной практики, проводимой в профильных предприятиях и организациях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики, проводимой на профильных предприятиях, соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для достижения результатов обучения по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности и выполнения выпускной квалификационной работы.

Рабочая программа преддипломной практики, тип – преддипломная практика, составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 211, приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся», соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Настоящая рабочая программа преддипломной практики разработана взамен программы преддипломной практики для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденной Советом института пищевых производств «1» сентября 2017 года, протокол №1.

Рабочая программа разработана:

Зав. кафедрой
«Пищевая биотехнология»
к.т.н., доцент — Кращенко В.В.

К.т.н., доцент
«Пищевая биотехнология» — Клочкова И.С.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «16» ноября 2020 года, протокол № 3.

Зав. кафедрой «Пищевая биотехнология»
к.т.н., доцент — В.В. Кращенко

Рабочая программа согласована с представителем работодателя:

Директор по производству
ООО «Приморский кондитер» — А.С. Мухандинов