

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бойко Елена Григорьевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 24.01.2024 09:40:13  
Уникальный программный ключ:  
e69eb689122030af7d22cc354bf0e99432ee8f

ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Министерство сельского хозяйства РФ



«УТВЕРЖДАЮ»

профессор по УВР

А.В. Игловиков

июля 2022 г.

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

по направлению подготовки

**19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

*направленность (профиль)*

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

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Начальник учебно-методического управления \_\_\_\_\_ / В.В. Бердышев/  
И.о директора ИТИ \_\_\_\_\_ / Л.Н. Андреев/

Тюмень 2022

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### Ознакомительная практика

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-5 <sub>ПК-2</sub> Выполняет основные технологические операции по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свойства сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве продуктов питания;</li> <li>- устройство и принцип работы технологического оборудования;</li> <li>- этапы производства.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять и анализировать органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными правилами техники безопасности и охраны труда.</li> </ul>

### 2. Место практики в структуре образовательной программы

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

Учебная практика проводится на 1 курсе во 2 семестре по очной и заочной формам обучения.

### 3. Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц)

#### 4. Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	Вводная лекция. Ознакомление с оборудованием учебной лаборатории-пекарни	Проведение инструктажей по охране труда. Технологические процессы производства хлебобулочных и кондитерских изделий в учебной лаборатории-пекарне.
2.	Ознакомление с работой лаборатории и методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов	Органолептическая и физико-химическая оценка качества хлебобулочных и кондитерских изделий, выпеченных в учебной лаборатории-пекарне.

#### Разработчики:

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

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

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

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### *Технологическая практика 1*

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

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

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

#### **2. Место практики в структуре образовательной программы**

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

Производственная практика проводится на 2 курсе в 4 семестре по очной и заочной формам обучения.

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

#### 4. Содержание практики

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

#### Разработчики:

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

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

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

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### Технологическая практика 2

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

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

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

#### 2. Место практики в структуре образовательной программы

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

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

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

#### 4. Содержание практики

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

#### Разработчики:

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

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

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

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### Организационно-управленческая практика

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК – 5	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-7 <sub>пкс</sub> Организует технологический процесс и разрабатывает мероприятия по повышению эффективности производства	<p><b>Знать:</b> способы организации технологического процесса производства</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства</p> <p><b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>

#### 2 Место практики в структуре образовательной программы

Производственная (организационно-управленческая) практика входит в блок 2 «Практики», проходит на 4 курсе в 7 семестре по очной и заочной формам обучения.

#### 3 Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость производственной практики (организационно-управленческой) составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

#### 4 Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	Подготовительный этап	Ознакомление с предприятием, оформление документов, инструктаж по технике безопасности, производственной санитарии, правилами внутреннего распорядка, знакомство с коллективом.
2	Производственный этап	Изучение оборудования, используемого в основном производстве, аппаратурно-технологических схем поточных автоматизированных линий по производству



		различных видов готовой продукции, ассортимента выпускаемой продукции. Изучение средств и методов автоматизации производственных процессов. Ознакомление с новыми видами техники и технологии, внедряемые на производстве. Знакомство с организацией работы оборудования во вспомогательных цехах. Сбор данных для отчета.
3	Заключительный этап	Анализ и обработка материала, собранного в ходе производственной практики. Формулирование выводов и предложений; оформление отчета по производственной (организационно-управленческой) практике.

**Разработчик:**

Летяго Ю.А., доцент кафедры “Технологии продуктов питания”, канд. с.-х. наук

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### Преддипломная практика

для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

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

Коды компетенции	Результаты освоения	Перечень планируемых результатов обучения практики
ПК – 1	ИД-5 <sup>ПК-1</sup> Определяет технологическую эффективность работы оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знает:</b> технологическое оборудование и методы организации –технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; <b>Умеет:</b> определять эффективность работы технологического оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе <b>Владеет:</b> методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	ИД-6 ПК-2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знает:</b> технологические процессы в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах; <b>Умеет:</b> выполнять основные технологические операции производства продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеет:</b> навыками проведения основных технологических процессов.
ПК-3	ИД-2 ПК-3 Проводит анализ состава предприятий отрасли, выполняет технико-экономическое обоснование и расчеты для проектирования нового строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	<b>Знает:</b> состав предприятий отрасли, содержание технико-экономического обоснования для нового строительства, реконструкции или модернизации действующих предприятий; <b>Умеет:</b> выполнять технологические расчеты и составлять технологические схемы при проектировании новых

		или модернизации существующих производств; <b>Владеет:</b> навыками выполнения технико-экономического обоснования и расчетов строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.
--	--	---

## 2. Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика относится к Блоку 2 обязательной части образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре по очной форме обучения и на 5 курсе в 10 семестре по заочной форме обучения.

## 3. Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 108 часов (3 зачетных единицы)

### 4. Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	Подготовительный	Организация практики. Подготовка документации, приказа. Выдача дневников. Знакомство с предприятием, условиями труда и руководством предприятия. Производственный инструктаж.
2.	Производственно-технологический	Изучение истории и организационной структуры предприятия, основных технико-экономических показателей. Описание направления работы предприятия, ассортимента продукции, описание технологических схем, сырья и материалов. Проведение расчета производственных рецептур готовых изделий, основного и дополнительного сырья. Назначение и техническая характеристика технологического оборудования. Расчет складских помещений для хранения сырья и готовой продукции. Наличие и назначение вспомогательных и административно-бытовых помещений. Компоновка оборудования в производственном цехе. Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету.
3.	Анализ полученной информации и подготовка отчета	Заключительный отчет по преддипломной практике

### Разработчики:

Шевелева Т.Л., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук  
Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют»