

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.

"22" *февраля* 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.

"22" *февраля* 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

***ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.04***

ФГОС СПО

по специальности «19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения *очная*

Квалификация выпускника *Техник-технолог*

Срок освоения ОПОП *2г.10 м.*

Красноярск, 2024

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», направленность программы Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Разработчики: \_\_\_\_\_ Гаврилова О.Ю., преподаватель  
ФИО

«19» января 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТХК и МП \_\_\_\_\_ Янова М.А., докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» января 2024 г.

Программа одобрена на Методической комиссии института *пищевых производств* протокол № 5 «22» января 2024 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«22» января 2024 г.

## Содержание

Аннотация.....	4
<b>1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Место производственной практики в структуре ОПОП.....</b>	<b>5</b>
<b>3. Формы, место и сроки проведения производственной практики .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Структура и содержание производственной практики .....</b>	<b>7</b>
<b>5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике .....</b>	<b>8</b>
<b>6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике .....</b>	<b>8</b>
<b>7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....</b>	<b>9</b>
<b>8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики .....</b>	<b>9</b>
<i>8.1. Основные источники.....</i>	<i>9</i>
<i>8.2. Дополнительные источники .....</i>	<i>9</i>
<i>8.3. Программное обеспечение .....</i>	<i>9</i>
<b>9 Материально-техническое обеспечение производственной практики.....</b>	<b>10</b>
<i>Изменения .....</i>	<i>14</i>

## Аннотация

Производственная практика по ПМ.04 относится к обязательной части профессионального цикла подготовки студентов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Организация и экономика сельскохозяйственного производства».

Производственная практика по ПМ.04 нацелена на формирование общих (ОК 01.; ОК 09) и профессиональных (ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.) компетенций выпускника.

Особенностью практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом организации работы структурного подразделения.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 36 часов.

### 1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью производственной практики по ПМ.04 является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения.

Основная задача является закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

Реализация в производственные практики по ПМ.04 требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» должна формировать следующие компетенции:

- ОК-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК- 9 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- ПК-4.1 - Планировать основные показатели производственного процесса;
- ПК-4.2 - Планировать выполнение работ исполнителями;
- ПК-4.3 - Организовывать работу трудового коллектива;
- ПК-4.4 - Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива;
- ПК-4.2 - Вести учетно-отчетную документацию.

*В результате изучения практики студент должен:*

#### **Иметь практический опыт:**

планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,

планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,

контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,

группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,

ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление

отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

**Знать:**

принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,

принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,

принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,

способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива,

учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

**Уметь:**

рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,

планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве,

использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,

оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени.

## **2. Место производственной практики в структуре ОПОП**

Производственная практика по ПМ.04 включена в ОПОП, в обязательную часть по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Производственная практика по ПМ.04 проводится после 6 семестра 1 неделю - 36 часа.

Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Основы финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности», «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Химия», «Химия пищевых производств», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты».

## **3. Формы, место и сроки проведения производственной практики**

Производственная практика по ПМ.04 студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и представляет собой одну из завершающих форм организации учебного процесса, заключающуюся в практической подготовке обучающихся на базах практик, содействующих

закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями (организациями). Практика на предприятиях(организациях) осуществляется на основе договоров между институтом и предприятием (организацией) о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения производственной практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики могут быть пищевые или перерабатывающие предприятия (организации), работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием и технологиями.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса по подготовки студентов в соответствии со специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Перед началом практики проводится организационное собрание руководителем практики от института, преподавателем кафедры «Организация и экономика сельскохозяйственного производства», где студент прослушивает правила и порядок прохождения практики и проходит инструктаж по технике безопасности на пищевых предприятиях. Далее студент-практикант получает дневник о прохождении практики с вписанным индивидуальным заданием, предварительно согласованный с заведующим кафедрой и директором института.

На организационном собрании рассматривается перечень следующих вопросов:

- организационные моменты (начало и окончание практики, защита практики, правила оформления документов (дневник, отчет, договор);
- цель и задачи практики;
- перечень необходимого пакета документов (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка, программа);
- режим работы и распределение по рабочим местам;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры «Организация и экономика сельскохозяйственного производства».

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. На руководство практикой руководителю выделяется 1 час на одного студента, а также двум членам комиссии по 0,3 часа на каждого студента для заслушивания и оценивания отчетов. Руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает учебно-методическое руководство, а также осуществляет контроль над выполнением плана практики. Предварительно, за 30 дней до начала практики руководитель от института осуществляет распределение студентов по местам прохождения практики, предварительно согласовав с будущим практикантом и заведующим кафедрой. Каждому студенту-практиканту руководитель от института обеспечивает связь с руководством предприятий. Прохождение практики может быть организовано индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

Основанием для приема студентов на практику являются договора или ходатайства с предприятиями (организациями) о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия (организация).

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем – предприятием (организацией), то ему предлагается проходить практика практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях, студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику руководителя практики от предприятия.

В последний день окончания сроков практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия (организации).

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканий;
- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от института, он может корректировать тему индивидуального задания, выданной студенту-практиканту.

Руководитель практики от института, назначаемый приказом ректора, обязан:

- выдать тему индивидуального задания (с изложением в устной форме, на собрании, рекомендаций по его выполнению);
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность.

#### 4. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики по ПМ.04 составляет 36 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов	Форма контроля
1	Подготовительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	2	роспись в журнале по ТБ Отметка в дневнике
2	Производственный	Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения. Участие в руководстве работой структурного подразделения. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений Ведение дневника.	26	Дневник, отчет, индивидуальное задание

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов	Форма контроля
3	Подготовка и защита отчета	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.	6	Дневник, отчет,
		Защита отчета по практике	2	Комиссионный прием отчетности
Итого			<b>36</b>	Диффер. зачет
<b>Всего</b>			<b>36</b>	

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

1 Характеристика базового предприятия.

2. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения

3. Участие в руководстве работой структурного подразделения

4. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

### **5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике**

При прохождении практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;

- направления исследований в области обеспечения деятельности структурного подразделения;

- методы организации и обеспечения деятельности структурного подразделения.

### **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике**

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;

- обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации; своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики представление ее руководителю практики;

- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

## 7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

**Текущий контроль** прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- заполнение дневника;
- формирование отчета;
- беседа с руководителем практики от предприятия (организации) (отзыв).
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа на предприятии.

**Промежуточный контроль** знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в виде защиты отчета по практике. В последний день практики студент должен представить оформленный дневник и отчет на кафедру. Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

Требования к отчету по практике и тематика индивидуальных заданий, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

### 8.1. Основные источники

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов. М.: КНОРУС, 2021. - 278 с.
2. Дрецинский, В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с.
3. Оплетаева, Н.А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н.А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с.
4. Бочкарева Н.А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Бочкарева Н.А. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с.
5. Воробьева, И.П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.П. Воробьева, О.С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 191 с.
6. Грибов, В.Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.Д. Грибов, Г.В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 335 с.
7. Иванов, И.Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И.Н. Иванов, А.М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с.

### 8.2. Дополнительные источники

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин; под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с.
2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с.

### 8.3. Программное обеспечение

1. Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
2. Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).

3. Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF &#8210; Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
6. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.
7. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
8. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
9. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

## 9 Материально-техническое обеспечение производственной практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

Для реализации практик предусмотрены следующие специальные помещения:

### Материально-техническое обеспечение практики

Виды занятий	Аудиторный фонд
Практика	660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 33,8 кв. м., помещение 10 <b>Учебная аудитория для проведения занятий:</b> Рабочее место преподавателя (стол + ПК с подключением к сети «Интернет», стул офисный); Рабочие места обучающихся: столы ученические – 15 шт., стулья – 30 шт.; Трибуна – 1 шт., маркерная доска – 1 шт., Комплект мультимедийного оборудования: проектор NEC V281WG DLP/1280x800/ 3000ANSI/2800:1/ 2.5кг/ 3D/HDTV, кронштейн Kromaх – 1 шт, компьютер– 1 шт.; Учебно-наглядные пособия.
	660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 34,2 кв. м., помещение 6 <b>Помещение для самостоятельной работы:</b> Рабочее место преподавателя (стол, стул офисный); Рабочие места обучающихся: столы компьютерные ученические – 14 шт., стулья – 14 шт.; Доска меловая – 1 шт., АРМ с подключением к сети «Интернет» – 11 шт: Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsung и др. внешними периферийными устройствами.
	660079, Красноярский край, г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, д. 92, 36,05 кв. м., помещение №12 <b>Учебная аудитория</b> Рабочее место преподавателя (стол + ПК с подключением к сети «Интернет», стул офисный) мультимедийное оборудование; Рабочие места обучающихся: столы ученические – 20 шт., стулья – 40 шт.; Доска маркерная– 1 шт.; учебно-наглядные пособия.
	660079, Красноярский край, г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, д. 92, 903 кв.м., помещение 1 <b>Макаронный цех:</b> Технологическая линия по производству макаронных изделий производительность 8 тыс. тонн в год (мукопросеиватель, шкаф сушильный, пресс макаронных изделий двухбункерный, полуавтомат фасовочно-упаковочный).
	660079, Красноярский край, г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, д. 92, 2863,8 кв.м, помещение 2 <b>Конфетный цех:</b> Технологические линии по производству пастило-мармеладных

	<p>изделий, ириса, карамели, драже, вафель, печенья, общая производительность 10 тыс. тонн в год.</p> <p>660079, Красноярский край, г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, д. 92, 50 кв. м., помещение №6</p> <p><b>Производственная лаборатория:</b>  столы лабораторные, полки лабораторные, стулья, шкафы стеклянные лабораторные, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, мойка одинарная лабораторная, столы лабораторные, стойки лабораторные, сушилки для посуды навесные, лабораторная посуда, холодильник, шкаф сушильный ШС; лабораторный шейкер; баня водяная, весы лабораторные; устройство для отмывания клейковины; тестомесилка; цифровой измеритель деформации клейковины; белизномер муки; прибор для измерения формоустойчивости хлеба; универсальный анализатор влажности; рН-метр лабораторный; прибор для измерения объема хлеба; прибор числа падения; солемер; прибор Журавлева; рефрактометр; микроскоп лабораторный; набор лабораторных сит; рассев лабораторный; шкаф вытяжной; инфракрасный анализатор; термостат; люминоскоп.</p> <p>660124, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31/2, 85,7 кв. м, помещение №2</p> <p><b>Учебная аудитория:</b>  Рабочее место преподавателя (стол + ПК с подключением к сети «Интернет», стул офисный) мультимедийное оборудование;  Рабочие места обучающихся: столы ученические – 15 шт., стулья – 30 шт.; Доска маркерная – 1 шт.; учебно-наглядные пособия.</p> <p>660124, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31/2, 1156,7 кв. м, помещение №5</p> <p><b>Цех «Хлебобулочных изделий»:</b>  Технологические линии по производству хлеба, хлебобулочных изделий, лавашей (спиральные тестомес, ферментатор, тестоделители, тестоокруглители, тестораскаточные машины, льдогенераторы, столы производственные, шкафы холодильные, стелажы, индукционные плиты, столы кондитерские, ротационные пекарские шкафы, расстоечные шкафы, котломоечная машина, ванна моечная, стерилизатор, тележка, зонты вытяжные, подтоварники, лотки для хлеба, хлеборезки, упаковочные автоматы. Производительность хлебозавода до 15 тонн в сутки.</p> <p>660124, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31/2, 106,3 кв. м, помещение № 4</p> <p><b>Производственная лаборатория:</b>  столы лабораторные, полки лабораторные, стулья, шкафы стеклянные лабораторные, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, мойка одинарная лабораторная, столы лабораторные, стойки лабораторные, сушилки для посуды навесные, лабораторная посуда, холодильник, шкаф сушильный ШС; лабораторный шейкер; баня водяная весы лабораторные; устройство для отмывания клейковины; тестомесилка; цифровой измеритель деформации клейковины; белизномер муки; прибор для измерения формоустойчивости хлеба; универсальный анализатор влажности; рН-метр лабораторный; прибор для измерения объема хлеба; прибор числа падения; солемер; прибор Журавлева; рефрактометр; микроскоп лабораторный; набор лабораторных сит; рассев лабораторный; шкаф вытяжной; инфракрасный анализатор; термостат; люминоскоп.</p>
--	--

Самостоятельная работа	<p>660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 34,2 кв. м., помещение 6</p> <p><b>Помещение для самостоятельной работы:</b> Рабочее место преподавателя (стол, стул офисный)</p> <p>Рабочие места обучающихся: столы компьютерные ученические – 14 шт., стулья – 14 шт.; Доска меловая – 1 шт., АРМ с подключением к сети «Интернет» – 11 шт: Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsung и др. внешними периферийными устройствами.</p>
------------------------	---

Пример оформления титульного листа по практике

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования,  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт пищевых производств  
Кафедра ТХК и МП

## Отчет

### о практической подготовке обучающегося в форме практики

Вид практики: ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ  
Тип практики: Производственная практика по ПМ.04  
в Профильной организации (предприятии, учреждении):  
\_\_\_\_\_

Студент	_____ (ФИО)
Курс/группа/ф. обучения	_____
Специальность	19.02.11. «Технология продукты питания из растительного сырья»
Руководитель от ПО	_____ (Ф.И.О., должность)
Руководитель от ИПП	_____ (Ф.И.О., должность, уч. степень)
Дата сдачи отчета	«__» ____ 202__ г.
Дата защиты отчета	«__» ____ 202__ г.
Оценка	_____
Члены комиссии	_____ (ФИО, подписи)
	_____ (ФИО, подписи)

Красноярск, 202\_ г.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)



# ГЛЮТЕН

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

660123, г. Красноярск, пр. Красноярский рабочий, 30

## РЕЦЕНЗИЯ

### на программу производственной практики «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.04»

Практика является частью, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана подготовки студентов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность программы «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой Организация и экономика сельскохозяйственного производства.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции, формируемые в результате освоения практики.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, сбор данных, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации.

Определено место практики в ОПОП, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Эксперт

Начальник производственно-технологической  
службы ООО «Глютен»



Гуркаева Г.Г.