

**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.05***

ФГОС СПО

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

Курс 2

Семестр 4

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: Кох Денис Александрович, 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
1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место производственной практики в структуре ОПОП.....	5
3. Формы, место и сроки проведения производственной практики	5
4. Структура и содержание производственной практики	7
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	8
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике	8
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....	8
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики	9
<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>
9 Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	10
<i>Изменения</i>	<i>13</i>

Аннотация

Производственная практика по ПМ.05 относится к вариативной части подготовки студентов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Производственная практика по ПМ.05 нацелена на формирование общих (ОК 09) и профессиональных (ПК 1.2.; ПК 2.2.) компетенций выпускника.

Особенностью практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по ведению технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

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

Общая трудоемкость освоения практики составляет 108 часов.

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

Целью производственной практики по ПМ.05 является усвоение теоретических основ по выпечке хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, приобретение умений и навыков, необходимых пекарям, а также формирование определенных общих и профессиональных компетенций.

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

Реализация в производственные практики по ПМ.01.02 требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» должна формировать следующие компетенции:

- ОК- 9 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- ПК-1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- ПК-2.2 - Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

В результате изучения практики студент должен:

Иметь практический опыт:

выполнения работ хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста. приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную наладки и регулирования режима работы печи; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования

Знать:

правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования поточные линии хлебопекарного производства; машины и аппараты для выпечки хлебобулочных изделий.

принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления.

Уметь:

пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.

2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика по ПМ.05 включена в ОПОП, в вариативную 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 обеспечение деятельности пекаря.

Производственная практика по ПМ.05 проводится после 4 семестра 3 недели - 108 часов.

Содержание программы основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Процессы и аппараты пищевых производств».

3. Формы, место и сроки проведения производственной практики

Производственная практика по ПМ.05 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 на 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 «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», 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 «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

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.01.02 составляет 72 часа.

№ 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	Контроль параметров выпечки и определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, бараночных изделий Ведение дневника.	98	Дневник, отчет, индивидуальное задание
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			72	Диффер. зачет
Всего			72	

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

1. Характеристика базового предприятия.

2. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

3. Выпечка мучных кондитерских изделий

4. Выпечка бараночных изделий
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;
- направления исследований в области обеспечения деятельности пекаря;
- методы организации и обеспечения деятельности пекаря.

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. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с.
2. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с.
3. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 318 с.
4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с.
5. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с.
6. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с.
7. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с.
8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

8.2. Дополнительные источники

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с.
2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с.
3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 384 с.
4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.
5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 448 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 ‒ Acrobat Professional (образовательная лицензия № SE0806966 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	<p>660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 74,0 кв. м., помещение 4</p> <p>Мастерская: «Цех хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»: ванна моечная, весы электронные, шкаф морозильный Atlant M 7605-100 N, миксер планетарный GASTROMIX B5, мукопросеиватель, тестомес АРАСН спиральный ASM10F, машина тестораскаточная YM-300B Foodatlas, шкаф шоковой заморозки АТТІЛА АТТ05, люминоскоп настольный "Сова", расстоечный шкаф х1041 Lievox, Печь конвекц. XF035-TG Arianna Manual, стол разделочный центральный СРЦ, Стол-тумба центральный СТЦ, рефрактометр АТС-40, аппарат для плавки шоколада 3,6л МС101, плита индукционная Hurakan HKN-ICF35M, меланжер Premier Wonder 2021 Chocolate refiner, дражировочный барабан Pro, тестомесилка со встроенным дозатором У1-ЕТК, миксер планетарный Sirman Plutone 7л, Весы M-ER 122ACF-1500.05, экструдер Hurakan HKN-PM6 (для производства макарон)+насадки, печь конвекционная Radaх GOGOL GG43MOHXGS (с парообразованием), шкаф расстоечный Radaх PUSHKIN PS68M, Пищевой 3-D принтер, Стол-тумба центральный СТЦ, Стол производственный СЦП, Стеллаж кухонный перфорированный СКЭ, тележка-шпилька для противней КШ12/У, миксер 5KPM50WH Kitchen AID, тестомесилка со встроенным дозатором У1-ЕТК, весы SW-2 CAS Corp., мельница ЛЗМ зерновая лабораторная, мельница ЛМЦ-1М лабораторное, весы настольные РН бц 13У, машина тестомешальная, шкаф расстоечный Hurakan HKN-XLT196M, печь подовая UNOX XEBDC-02EU-D, комплект лабораторного хлебопекарного оборудования (КОХП), хлебопекарня Akosi, стеллаж сетчатый 610*460*1600 мм, ручная тестораскаточная машина, кухонный комбайн МИМ, мультипекарь Redmond RMB-M605, прибор Журавлева, формы силиконовые в ассортименте, формы для хлеба в ассортименте, лоток для хлеба.</p> <p>660124, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31/2, 85,7 кв. м, помещение №2</p> <p>Учебная аудитория: 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>Цех «Хлебобулочных изделий»: Технологические линии по производству хлеба, хлебобулочных изделий, лавашей (спиральные тестомес, ферментатор, тестоделители, тестоокруглители, тестораскаточные машины, льдогенераторы, столы производственные, шкафы холодильные, стеллажки, индукционные плиты, столы кондитерские, ротационные пекарские шкафы, расстоечные шкафы, котломоечная машина, ванна моечная,</p>

	<p>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>Производственная лаборатория: стола 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; белизнамер 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; рассеиватель лабораторный; шкаф вытяжной; инфракрасный анализатор; термостат; люминоскоп</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 34,2 кв. м., помещение 6</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: 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.05
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.05»

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 ТХК и МП.

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.