

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.03***

ФГОС СПО

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

Курс 3

Семестр 5-6

Форма обучения *очная*

Квалификация выпускника *Техник-технолог*

Срок освоения ОПОП *2г.10 м.*

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
<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>6</b>
<b>3. Формы, место и сроки проведения производственной практики .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Структура и содержание производственной практики .....</b>	<b>8</b>
<b>5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике .....</b>	<b>9</b>
<b>6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....</b>	<b>10</b>
<b>8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики .....</b>	<b>10</b>
<i>8.1. Основные источники.....</i>	<i>10</i>
<i>8.2. Дополнительные источники .....</i>	<i>10</i>
<i>8.3. Программное обеспечение .....</i>	<i>10</i>
<b>9 Материально-техническое обеспечение производственной практики.....</b>	<b>11</b>
<i>Изменения .....</i>	<i>15</i>

## **Аннотация**

Производственная практика по ПМ.03 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 «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Производственная практика по ПМ.03 нацелена на формирование общих (ОК 01.; ОК 09) и профессиональных (ПК 3.1.; ПК 3.2.) компетенций выпускника.

Особенностью практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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

Общая трудоемкость освоения практики составляет 252 часов.

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

Целью производственной практики по ПМ.03 является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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

Реализация в производственные практики по ПМ.03 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-3.1 - Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-3.2 - Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

*В результате изучения практики студент должен:*

#### **Иметь практический опыт:**

подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации.

**Знать:**

требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

**Уметь:**

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический

и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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

Производственная практика по ПМ.03 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 лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Производственная практика по ПМ.03 проводится после 5 и 6 семестр 3 и 4 недели – 108 и 144 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», «Химия пищевых производств», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

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

Производственная практика по ПМ.03 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 «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.03 составляет 252 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	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Ведение дневника.	62	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
<b>Итого за 5 семестр</b>			<b>108</b>	<b>Диффер. зачет</b>
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	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. 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
<b>Итого за 6 семестр</b>			<b>144</b>	<b>Диффер. зачет</b>
<b>Всего</b>			<b>252</b>	<b>зачет</b>

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

5 семестр

Титульный лист

Введение

1. Характеристика базового предприятия.

2. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве

3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

6 семестр

Титульный лист

Введение

1. Характеристика базового предприятия.

2. Организация и осуществление технологического процесса

3. Работа в производственно-технологической лаборатории

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 лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- методы организации и осуществления лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

## **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. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с.

2. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с.

4. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения: учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 164 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. 1. Практическое руководство по использованию систем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с.

3. 2. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.

4. 3. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М. Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 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	<p>660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 50,5 кв. м., помещение 31</p> <p>Учебная аудитория, <b>лаборатория Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья:</b></p> <p>Рабочее место преподавателя (стол + ПК с подключением к сети «Интернет», стул офисный);</p> <p>Рабочие места обучающихся: столы ученические – 20 шт., стулья – 40 шт.; маркерная доска – 1 шт., Комплект мультимедийного оборудования: проектор NEC V281WG DLP/1280x800/3000ANSI/2800:1/ 2.5кг/ 3D/HDTV, кронштейн Kromax – 1 шт, компьютер – 1 шт.; Стол лабораторный, Стол С-3, СВЧ LG MS-1724U, Планшета, Прибор ПЧП-3 для определения числа падения 1.85.35, Рефрактометр ИРФ-454Б2М 1.10.45.0010, Диафаноскоп ДСЗ-2М для определения стекловидности, Морозильная камера Stinol 105EL, Тестомесилка У1-ЕТК-1М для анализа клейковины, Белизномер СКИБ-М, Мельница лабораторная, Ультразвуковая ванна, Центрифуга, Пирометр, Диафаноскоп ДСЗ-2М для определения стекловидности, Прибор ИДК-3М, Холодильник Stinol 105EL, Прибор для определения натуры Пурка ПХ-1 литровая, Комплект хлебопекарного оборудования КОХП шкаф хлебопекарный, шкаф расстоечный, Электропечь SNOI 7,2/900 (А416-104-600x1022) 1.75., Лупа зерновая 4,5-х кратная, Доска разборная, Мельница лабораторная для размола при определении клейковины ЛМТ-1, Лупа с подсветкой поля зрения 4,5-х кратная, Лупа складная 7-х кратная, Щуп мешочный 0.4 м, Мельница лабораторная зерновая ЛЗМ-1, Анализатор клейковины ИДК-3М, Стол компьют. с подставкой под сист.блок 90x70x75, Рассев лабораторный РЛ-3 с набором сит для определения зараженности зерна, Весы HR-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг), Фотометр фотоэлектрический КФК-3, Полярограф ТА-4, Микроскоп МИКМЕД-5 - 2 шт., Влагомер зерна ФАУНА-М – 4 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М, Поляриметр круговой СМ-3, Диафаноскоп ДСЗ-3, Анализатор клейковины ИДК-3М, Весы лабораторные Scout Pro, Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220, Пурка ПХ-1 – 2шт., Фотоколориметр КФК-2, Сушильный шкаф SNOI 58/350 нж, Аквадистиллятор АДЭа-4, Иономер, Микроволновая печь СВЧ LG MS-1424U, Микроволновая печь MWLGMС-7849Н, Магнитная мешалка ПЭ-6110, Электроплитка 2-х конфорочная ЕТ-223,</p>

	<p>Устройство для сушки посуды ПЭ-2000, Влагомер весовой MF-50, Устройство для отмывания клейковины, Соломер, Люминоскоп, инфракрасный анализатор, термостат; Учебно-наглядные пособия.</p> <p>660074, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Академика Киренского, 2, 49,8 кв. м., помещение 41  <b>Учебная аудитория, Кабинет «Метрология и стандартизация»:</b>  Рабочее место преподавателя (стол, стул);  Рабочие места обучающихся: столы ученические одним блоком (парта и скамейка) – 14 шт.; Доска маркерная – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, Измерительные приборы и оборудование: скоба индикаторная СИ 50//ЧИЗ, микрометр цифровой МКЦ-50 кл.2//КРИН, цифровой микрометр, штангенциркуль, штангенрейсмус, набор концевых мер длины; микрометры МК 0-25, 25-50, 50-75, 75-100, микрометр-нутромер 75-88 ГОСТ65607-78, стеклянные пластины для проверки, индикатор часового типа 490,01 на универсальной стойке, индикаторный нутромер, пассиметр 0-25, универсальный угломер УМ, оптический угломер, синусная линейка, поверочная плита, конусные и угловые изделия, пассиметр 25-50, резьбовой калибр-пробка М27*2-6Н, резьбовой микрометр уд.0,01, резьбовой калибр-пробка М16*25Н Резьбовой микрометр уд.0,01. Резьбовой калибр-пробка М16*25Н.</p> <p>660079, Красноярский край, г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, д. 92, 50 кв. м., помещение №6  <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; 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; рассев лабораторный; шкаф вытяжной; инфракрасный анализатор; термостат; люминоскоп.</p> <p>660124, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31/2, 106,3 кв. м, помещение № 4  <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; 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; 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.03  
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)



# Г Л Ю Т Е Н

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

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

## РЕЦЕНЗИЯ

### на программу производственной практики «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.03»

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.