



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный
университет»

Кафедра «Технология производства
и экспертиза продуктов из растительного сырья»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по прохождению технологической практики

для обучающихся по направлению 19.04.02 Продукты питания
из растительного сырья

Кинель
РИО СГСХА
2021

УДК 664.7 (07)
ББК 41.486 Р

М- Методические указания по прохождению технологической практики / сост. А. В. Волкова, В. Н. Сысоев, О.А. Блинова. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021.– 27 с.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, преподавателей и специалистов, занятых организацией и проведением производственной практики (технологическая практика).

© ФГБОУ ВО Самарская ГСХА, 2021
© Волкова А.В., Сысоев В.Н., О.А. Блинова 2021

Предисловие

Настоящие указания являются методическим обеспечением производственной практики (технологическая практика) обучающихся по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профилю «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Производственная технологическая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы по выполнению задач профессиональной деятельности в области подготовки магистров и является и является промежуточным этапом теоретического и практического обучения, в результате которого осуществляется подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению задач профессиональной деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья.

Данные методические указания определяют цель и задачи производственной технологической практики, формы и способы ее проведения, в них отражено содержание основных этапов и индивидуальных заданий по анализу состояния производственно-хозяйственной деятельности перерабатывающего предприятия, применяемого оборудования и технологий производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технике безопасности и производственной санитарии на предприятии, а также общие требования к организации и проведению практики.

1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ

Цель практики - формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками реализации комплексных задач по организации производства высококачественных продуктов питания из растительного сырья, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности при проведении технологических операций по производству продуктов питания.

2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:

- накопить опыт практической работы по профилю подготовки и видам профессиональной деятельности;

- изучить современные технологии и оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья;

- выработать умение анализировать применяемые технологии и оборудование с целью их совершенствования в зависимости от экономических условий;

- лично участвовать в разработке, организации и внедрении современных технологий и оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья;

- получить навыки по планированию и организации производства в перерабатывающих отраслях;

- изучать и обобщать производственный опыт по производству продуктов питания из растительного сырья, активно внедрять достижения науки и передовой практики в производство;

- изучить организацию и состояние работ по выполнению правил техники безопасности, противопожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены труда на производстве;

- проводить необходимые исследования, наблюдения и эксперименты для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР);

- собирать и обрабатывать материалы для выбора темы выпускной квалификационной работы.

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Производственная практика Б2.О.01 (П) «Технологическая практика» проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана.

Для прохождения практики необходимы знания, полученные при изучении следующих дисциплин, предусмотренных учебным планом подготовки магистрантов по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплины (модули) обязательной части:

Иностранный язык в профессиональной деятельности, информационные технологии в науке и производстве, научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья, физико-химические и биохимические свойства растительного сырья, теория и организация научных исследований, управление качеством продуктов питания из растительного сырья, деловые коммуникации, инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья, товароведение продуктов растительного происхождения, сенсорный анализ продуктов питания, методы исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплины, формируемые участниками образовательных отношений: современные технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, инновационные технологии производства напитков.

Необходимыми условиями для прохождения технологической практики являются входные знания, умения, навыки и компетенции обучающегося:

Знать:

- имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.
- методы разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия;
- основные методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- основные методы моделирования продуктов питания из растительного сырья;

- методы организации научно-исследовательских работ при производстве продуктов питания из растительного сырья;

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

Уметь:

- анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;

- анализировать методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата;

- учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий;

- анализировать и оценивать риски при управлении качеством продуктов питания, применять современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания.

- использовать методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

- осуществлять контроль качества и безопасность полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья;

Владеть:

- навыками поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации;

- навыками использования информационных ресурсов, научной, опытно-экспериментальной и приборной базы для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ;

- навыками определения в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагать способы их решения;

- навыками представления публично результатов проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях.

- навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.

Производственная технологическая практика является составной частью основной образовательной программы подготовки магистра.

4. ФОРМЫ И СПОСОБ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная технологическая практика проводится согласно календарному учебному графику в форме занятий, непосредственно-ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Основной формой проведения практики является самостоятельное выполнение обучающимися производственных функций на конкретных рабочих местах, отвечающих требованиям программы производственной технологической практики. Предусматривается проведение производственных экскурсий, самостоятельное изучение обучающимися предоставленной им нормативной и технической литературы, выполнение отдельных операций на рабочих местах профильных перерабатывающих предприятий Самарской области и других регионов России в качестве дублера или самостоятельно.

Основными методами изучения производства является личное наблюдение, ознакомление с нормативно-технической документацией, работа дублером и т.д. Обучающийся имеет право в установленном на предприятии порядке пользоваться литературой, технической документацией и другими материалами, имеющимися на предприятии.

При наличии на предприятии вакантных мест обучающийся может быть принят на работу.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

5 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная технологическая практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебным планом магистрантов, обучающихся по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья.

Место проведения практики: организации и предприятия пищевой промышленности (различных форм собственности и организационно-правовых форм), а также научно-исследовательские организации, где возможно изучение, сбор и анализ материалов, связанных с разработкой рецептур и технологий производства продуктов питания из растительного сырья.

Технологическая практика проводится во 2 семестре на 1 курсе очной формы обучения, и во 2 сессию 1 курса в заочной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 12 зачетных единиц (432 часа). Форма аттестации – зачет с оценкой.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики (технологическая практика) обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

Общепрофессиональные компетенции (ОК):

– способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);

- способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений (ОПК-3);

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1);

- способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);

- способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3);

Профессиональные компетенции (ПК):

– способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПК-1);

– способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению (ПК-2).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- технологии производства продуктов питания из растительного сырья, применяемые на производственных предприятиях;

- направления развития деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья, сущность инновационных технологий в области производства продуктов питания из растительного сырья, контроля качества;

- требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;

- порядок и документальное оформление приемки сырья и отгрузки продукции;

- требования по эксплуатации технологического оборудования;

- требования по технике безопасности на предприятии.

Уметь:

- работать с нормативными документами, регламентирующими качество сырья и продуктов питания из растительного сырья;

- выполнять настройку технологического оборудования на заданный режим работы;

- анализировать применяемую на предприятии технологию производства продуктов питания из растительного сырья, производства того или иного конкретного продукта питания с целью ее совершенствования в зависимости от наличия запасов сырья и экономической ситуации на предприятии.

Владеть:

- навыками самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности;

- навыками проведения приемки и хранения сырья, производства продуктов питания из растительного сырья;

- навыками работы на технологическом оборудовании предприятия;

- навыками обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

- навыками контроля качества продуктов питания из растительного сырья;

- навыками анализировать причины отклонений качества полуфабрикатов и готовой продукции от заданных требований;

- навыками составления практических рекомендаций по использованию современных технологий при производстве продуктов питания из растительного сырья.

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Прохождение практики включает в себя следующие этапы:

1. Общая характеристика перерабатывающего предприятия. Включает в себя: Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с заданием на практику, согласование календарного графика прохождения практики с руководителем от академии и предприятия/организации.

Месторасположение, тип производства, история развития, мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организация поставки сырья, организация продаж готовой продукции.

2. Технология производства продукции. Включает в себя: Изучение и описание принятой на производстве технологии производства продукта питания из растительного сырья. Основные технологические процессы производства с указанием рецептур, режимов обработки сырья или полуфабрикатов.

3. *Оборудование для производства продукции.* Включает в себя: Изучение и описание машинно-аппаратурной схемы производства. Марок и основных технических характеристик машин и аппаратов, их назначение, краткое устройство, схем машин, основные регулировки и настройки, техническую характеристику

4. *Контроль качества сырья, полуфабрикатов или готового продукта.* Включает в себя изучение в условиях производства вопросов лабораторных исследований продуктов питания из растительного сырья, их видов, периодичности контроля, требований к качеству сырья и готового продукта, химического состава продукта, причин возникновения и характера возможных пороков, возможных причин и мер устранения дефектов продукции, а также пути их предупреждения, оформляемые документы.

5. *Техника безопасности и производственная санитария на предприятии.* Включает в себя изучение и анализ вопросов обеспеченности персонала спецодеждой и средствами гигиены, вредных условий предприятия и мер защиты, соблюдения мер безопасности при работе с оборудованием. Наличие вводного и производственного инструктажа. Санитарное состояние и условия на производстве и их соответствие санитарных нормам.

6. *Оформление отчета по практике.* Включает в себя представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защиту его на комиссии.

Индивидуальные задания.

Обучающийся получает индивидуальное задание от руководителя практики от академии по изучению и анализу технологии производства продукта питания из растительного сырья заданного наименования.

Также при прохождении практики в условиях предприятий обучающийся может иметь задание проводить:

- 1) модификацию существующих или разработку новых технологий продуктов питания из растительного сырья;
- 2) разработку мероприятий по предотвращению снижения качества продуктов питания из растительного сырья при хранении;
- 3) разработку мероприятий по сокращению потерь количества и качества продуктов питания из растительного сырья, повышению эффективности целевого использования сырья.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ

Проведение и сопровождение производственной практики (технологическая практика) регламентировано документами: ФГОС ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и «Положение о практике обучающихся Академии» (СМК 04-88-2016).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам.

2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика).

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС.

Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и информационно-справочными системами (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель производственной технологической практики в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленный учебным планом;
- получить индивидуальное задание, изучить программу практики и рекомендации руководителя практики;
- составить рабочий план (график) прохождения практики (прил. 1) и представить его на утверждение руководителю;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по производственной практике в соответствии с программой.

Обучающиеся на основании договора, заключенного между администрацией университета и руководством предприятия, на котором будет проходить практика, выполняют программу производственной практики в сроки, предусмотренные рабочим учебным планом.

Для руководства практикой, проводимой на предприятиях (в учреждениях, организациях), назначаются руководитель практики от университета из числа преподавателей кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» и руководитель практики от предприятия (организации).

В организации, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся-практикантом современных методов сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета по технологической практике.

9. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТНЫХ ДОКУМЕНТОВ

По итогам производственной практики (технологическая практика) обучающимся составляется письменный отчет. Цель отчета – показать степень освоения навыков практической работы в условиях производства.

Отчет должен быть набран на компьютере, грамотно оформлен, сброшюрован, подписан обучающимся, сдан для регистрации на кафедру «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья».

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210×297 мм) без рамки, с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют внизу по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: Times New Roman. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Межстрочный интервал: полуторный.

Выполненный отчет о производственной практике должен содержать:

- титульный лист;
- задание на практику;
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- выводы;
- список использованной литературы и источников;
- приложения.

Требования к основным элементам структуры отчета

Титульный лист является первой страницей отчета и оформляется в соответствии с приложением 1.

Задание разрабатывает руководитель практики и утверждает заведующий кафедрой (прил. 2).

В **оглавлении** перечисляют введение, заголовки разделов (глав) и подразделов, выводы и предложения, список использованной литературы и источников, приложения.

Во введении следует обобщить собранные материалы и раскрыть основные вопросы и направления, которыми занимался обучающийся при прохождении практики. Объем введения составляет 1,5-2 стр.

Основная часть включает три раздела, она должна быть представлена теоретическим и практическим материалом.

Первый раздел (5-7 стр.) – месторасположение, тип производства, история развития, мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организация поставки сырья, организация продаж готовой продукции

Второй раздел (25-30 стр.) – Технология производства продукции – включает три подраздела:

- технология производства продукта питания, определенного руководителем наименования - описание принятой на производстве технологии производства продукта питания из растительного сырья. Основные технологические процессы производства с указанием рецептур, режимов обработки сырья или полуфабрикатов;

- оборудование при производстве (продукта) - описание машинно-аппаратурной схемы производства. Марок и основных технических характеристик машин и аппаратов, их назначение, краткое устройство, схемы машин, основные регулировки и настройки, техническая характеристика;

- контроль качества сырья, полуфабрикатов и готового продукта – описание вопросов лабораторных исследований продуктов питания из растительного сырья в условиях рассматриваемого предприятия, периодичности контроля, требований к качеству сырья и готового продукта, анализ причин возникновения и характера возможных пороков, возможных мер по устранению дефектов продукции, а также пути их предупреждения, оформляемые документы.

Третий раздел (7-10 стр.) – техника безопасности и производственная санитария на предприятии – представляет собой анализ вредных условий предприятия и мер защиты, соблюдения мер безопасности при работе с оборудованием, санитарного состояния и условий на производстве и их соответствие санитарным нормам.

Выводы и предложения (1-2 стр.) являются важнейшей, структурной частью отчета, в которой подводится итог всех проведенных наблюдений и анализа. Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в работе. Не допускаются выводы общего характера. Выводы должны быть четкими, краткими, конкретными и не должны быть перегружены цифровым материалом. Их необходимо писать в виде тезисов, по пунктам в последовательности, соответствующей порядку изложения материала.

Предложения излагаются по пунктам. Они должны быть конкретными, обоснованными и иметь практическую значимость.

Список использованной литературы и источников должен содержать сведения об источниках литературы и интернет источниках, использованных при написании отчета. Оформляется в соответствии с едиными требованиями, изложенными в ГОСТ 7.1 –2003.

«Библиографическая запись. Примеры оформления списка использованной литературы и источников приведены в разделе «Правила оформления выпускной квалификационной работы».

Список использованной литературы и источников должен включать в себя не менее 25 наименований. Список не должен содержать ссылки на учебники. Указываются источники которыми пользовался автор в период прохождения производственной технологической практики: ГОСТы, ТУ, технологические инструкции, отчеты предприятия, справочники, сборники рецептур, технические паспорта на оборудования, технические регламенты СанПиНы и т.п.

Приложение оформляется как продолжение отчета на последующих страницах. В приложение выносится часть второстепенного материала, который при включении в основную часть работы загромождал бы текст. К вспомогательному материалу можно отнести: машинно-аппаратурную схему, перечень ассортимента выпускаемой продукции, таблицы, графики, акты результатов оценки качества продукции, сертификаты, иллюстрации вспомогательного характера и другую информацию.

В течение прохождения практики обучающийся обязан вести дневник практики, который является частью отчета о практике и используется при его написании.

В дневнике необходимо отразить кратко виды работ, выполненные обучающимся на практике (сбор материала, проведение исследования и т.д.), а также встретившиеся в работе затруднения, их характер, какие меры были приняты для их устранения, отметить недостатки в теоретической подготовке.

В конце практики дневник должен быть подписан обучающимся и руководителем практики от университета.

Дневник прикладывается к отчету по практике.

10. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам прохождения технологической практики осуществляется в виде зачета с оценкой. При этом обучающийся должен предоставить руководителю производственной практики:

- дневник практики;
- характеристику от руководителя практики на предприятии;

- отчёт по практике, содержащий результаты выполненных индивидуальных заданий.

Характеристика оформляется на фирменном бланке организации, в которой проводилась практика и подписывается руководителем практики от организации. Если характеристика написана не на фирменном бланке, то подпись руководителя заверяется печатью организации.

Отчет по практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики.

Защита отчета по практике проводится перед специально созданной, распоряжением декана факультета, комиссией. В процессе защиты обучающийся должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации. По результатам защиты комиссия выставляет обучающемуся оценку «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

Результат защиты практики учитывается наравне с экзаменационными оценками по теоретическим курсам, проставляется в зачетную книжку и в ведомость и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты, если он выполнил программу практики, но ненадлежащим образом оформил отчетную документацию, либо не сумел на должном уровне защитить отчет по практике. При невыполнении обучающимся программы практики, он должен пройти её повторно или отчисляется из ВУЗа.

Вопросы для подготовки к защите отчета

1. Охарактеризуйте направление деятельности перерабатывающего предприятия, на котором проходили технологическую практику.

2. Назовите примерные объемы производства основных видов продукции перерабатывающего предприятия.

3. Каковы перспективы расширения объемов производства продукции на предприятии?

4. В соответствии с требованиями какого нормативного документа осуществляется выработка продукции на предприятии?

5. Назовите основные компоненты рецептуры основных видов продукции.

6. Укажите порядок закладки сырья для составления смеси полуфабриката на применяемом оборудовании.
7. Назовите основные режимы тепловой обработки продукции.
8. Укажите требования к качеству сырья для производства продукции.
9. Охарактеризуйте схему технологического процесса производства продукции на предприятии.
10. Укажите параметры настройки и регулировки основного технологического оборудования, применяемого на предприятии.
11. Укажите требования к качеству готовой продукции, выпускаемой на предприятии.
12. Назовите основные причины появления бракованной продукции на предприятии.
13. Сформулируйте методы безопасной работы при реализации технологии производства продукта питания.
14. Назовите основные выводы и предложения, сделанные по результатам производственной технологической практики.
15. Выскажите свое мнение об организации и условиях работы на перерабатывающем предприятии, на котором проходили технологическую практику.

Критерии и шкала оценивания

прохождения обучающимися технологической практики

Зачет с оценкой **«отлично»** – при устном ответе на вопросы, по результатам прохождения практики, обучающийся продемонстрировал умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотно. Письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации.

Зачет с оценкой **«хорошо»** – письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями.

ями, но с незначительными недочетами, дневник практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «хорошо» предполагает при устном ответе обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у обучающегося соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотно.

Зачет с оценкой **«удовлетворительно»** – отчет составлен с недочетами, дневник практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «удовлетворительно» предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у обучающегося соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотно.

Зачет с оценкой **«неудовлетворительно»** – письменный отчет не соответствует установленным требованиям, дневник практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит ежедневных сведений о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотно. При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты, если обучающийся выполнил программу практики, но ненадлежащим образом оформил отчетную документацию, либо не сумел на должном уровне защитить практику.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 Основная литература:

1.1 Инновационные технологии, процессы и оборудование для производства продуктов питания [Электронный ресурс] / В.Ф. Федоренко, Н.П. Мишуров, Л.Ю. Коноваленко, Л.А. Неменуцкая .— М. : ФГБНУ "Росинформагротех", 2017 .— 184 с. : ил. — Авт. указаны на обороте тит. л.; Библиогр.: с. 171-177 .— ISBN 978-5-7367-1348-6 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/653954>

1.2 Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.В. Сысоева, Казан. нац. исслед. технол. ун-т, Г.А. Кутырев .— Казань : КНИТУ, 2012 .— 84 с. : ил. — ISBN 978-5-7882-1308-8 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/302950>

1.3. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания Учебник Изд-во Лань, 2015. – 560 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=67474

1.4 Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учебник / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунакова .— СПб. : ГИОРД, 2012 .— 340 с. : ил. — ISBN 978-5-98879-145-4 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294613>

2 Дополнительная литература:

2.1 Артёмова, Е.Н. Бобовые технологии продуктов питания со взбивной структурой: монография [Электронный ресурс] / Н.И. Царева, Е.Н. Артёмова .— Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2014 .— 134 с. — 133 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/358706>

2.2 Биологическая безопасность продуктов питания [Электронный ресурс] : Учебно-методическое пособие / Т.Е. Никифорова .— Иваново : Ивановский государственный химико-технологический университет, 2009 .— 180 с. — Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/142136>

2.3 Ваншин, В.В. Технологии производства экструдированных продуктов [Электронный ресурс] : метод. указания / Е.А. Ваншина, Оренбургский гос. ун-т, В.В. Ваншин .— Оренбург : ОГУ, 2013 .— 40 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/227422>

2.4 Дусаева, Х. Б. Технология продуктов питания для детей [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Х. Б. Дусаева .— Оренбург : ОГУ, 2013 .— 118 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/231699>

2.5 Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания [Электронный ресурс] : словарь основных терминов и понятий / Е.И. Корчагина, В.Д. Ершов .— СПб. : ГИОРД, 2016 .— 80 с. — ISBN 978-5-98879-197-3 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/574636>

2.6 Инновационные технологии в производстве продуктов детского питания. Часть I [Электронный ресурс] / Рязанова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов .— 2013 .— №2 (19) .— С. 66-79 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/493840>

2.7 Инновационные технологии в производстве продуктов детского питания. Часть II [Электронный ресурс] / Рязанова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов .— 2013 .— №3 .— С. 61-67 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/493856>

2.8 Никифорова, Т.А. Научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.А. Куликов, Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2012 .— 121 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/204987>

2.9 Роль сахара в технологии продуктов питания [Электронный ресурс] / Е.Н. Артемова .— Известия Орловского государственного технического университета. Легкая и пищевая промышленность. — : [Б.и.], 2003 .— 6 с. — N1. - С.11-16. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/146307>

2.10 Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения: учебник / С.Т. Антипов [и др.]; под ред. Панфилова В.А. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 812 с. – [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90065>.

2.11 Туников, Г. М. Теоретические основы генетически модифицированных продуктов питания [Электронный ресурс] / Д. В. Виноградов, О. А. Захарова, Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, Г. М. Туников .— : [Б.и.], 2008 .— 218 с. : ил. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/231960>

2.12 Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 208 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108321>.

3 Электронные ресурсы сети Интернет

3.1 Электронная библиотека издательства «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

3.2 Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru/>.

3.3 Научная электронная библиотека [eLIBRARY.RU](http://elibrary.ru) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Образец титульного листа отчета о прохождении практики

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

Технологический факультет

Кафедра «Технология производства
и экспертиза продуктов из растительного сырья»

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья

Профиль: «Технология продуктов питания из растительного сырья»

ОТЧЕТ

о прохождении технологической практики

(период прохождения практики)

Обучающийся ____ курса ____ группы

_____ (фамилия имя отчество)

Руководитель практики от университета _____ (фамилия имя отчество)

Отчет защищен « ____ » « ____ » 20 ____ г.
с оценкой « ____ »

Председатель комиссии _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

Члены комиссии: _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

_____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

Кинель 20 ____

Образец задания на практику

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

Технологический факультет

Кафедра «Технология производства
и экспертиза продуктов из растительного сырья»

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья

Профиль: «Технология продуктов питания из растительного сырья»

ЗАДАНИЕ

на технологическую практику обучающегося

Наименование	(фамилия имя отчество)	организации:
	базовой	

Срок прохождения практики с _____ по _____

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению вопросов): _____

Индивидуальное задание: _____

Дата выдачи задания: «____» _____ 20____ г.

Руководитель практики _____ / _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Обучающийся _____ / _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

«____» _____ 20____ г.

План (график)
прохождения технологической практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся	Сроки выполнения
1.	Общая характеристика перерабатывающего предприятия	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с заданием на практику. Месторасположение, тип производства, история развития, мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организация поставки сырья, организация продаж готовой продукции.	
2.	Технология производства продукции	Принятая на производстве технология производства продукта питания из растительного сырья. Основные технологические процессы производства с указанием рецептуры, режимов обработки сырья или полуфабрикатов.	
3.	Оборудование для производства продукции	Машинно-аппаратурная схема производства. Марки и основные технические характеристики машин и аппаратов, их назначение, основные регулировки и настройки, техническая характеристика.	
4.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов или готового продукта	Лабораторные исследования продуктов питания из растительного сырья, их виды, периодичность контроля, требования к качеству сырья и готового продукта, причины возникновения и характер возможных пороков, возможные причины и меры устранения дефектов продукции.	
5.	Техника безопасности и производственная санитария на предприятии	Обеспеченность персонала спецодеждой и средствами гигиены. Вредные условия предприятия и меры защиты. Наличие вводного и производственного инструктажа. Санитарное состояние и условия на производстве и их соответствие санитарных нормам.	
6.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии.	

Обучающийся _____ / _____ « ____ » _____ 20 ____ г.
(подпись) (И.О. Фамилия)

Руководитель практики
от университета _____ / _____ « ____ » _____ 20 ____ г.
(подпись) (И.О. Фамилия)

Руководитель практики
от предприятия _____ / _____ « ____ » _____ 20 ____ г.
(подпись) (И.О. Фамилия)

Образец дневника

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное
 учреждение высшего образования
 «Самарский государственный аграрный университет»
 Технологический факультет
 Кафедра «Технология производства
 и экспертиза продуктов из растительного сырья»

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из
 растительного сырья

Профиль: «Технология продуктов питания из растительного сырья»

ДНЕВНИК

прохождения технологической практики

обучающегося ___ курса ___ группы

_____ (фамилия имя отчество)

по теме

_____ (указать тему)

№ п/п	Дата	Подробное описание содержания выполненной работы за день	Подпись руководителя практики

Обучающийся _____ / _____
 (подпись) (И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

Руководитель практики
 от университета _____ / _____
 (подпись) (И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

Руководитель практики
 от предприятия _____ / _____
 (подпись) (И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	4
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	4
3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО....	5
4. ФОРМЫ И СПОСОБ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	7
4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	7
5 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	8
6.КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	8
7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	10
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ.....	11
9. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТНЫХ ДОКУМЕНТОВ.....	13
10. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ.....	16
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	19
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	22

Учебное издание

Волкова Алла Викторовна
Сысоев Владимир Николаевич
Блинова Оксана Анатольевна

Методические указания
по прохождению технологической практики

Отпечатано с готового оригинал-макета
Подписано в печать 26.05.2021. Формат 60×84 1/16
Усл. печ. л. 2,8; печ. л. 3,0.
Тираж 50. Заказ № 452.

Редакционно-издательский отдел ФГБОУ ВО Самарского ГАУ
446442, Самарская область, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Учебная, 2
Тел.: 8 939 754 04 86 доб. 608
E-mail: ssaariz@mail.ru