Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Утверждаю
Зав. кафедрой ТООП

_____ Г.А. Губаненко
«12» января 2022

Институт торговли и сферы услуг

Программа учебной практики

Б2.О.01.(У) Ознакомительная
индекс и наименование дисциплины в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
наименование направления подготовки/специальности

19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
наименование направленности (профиля)

Бакалавр
Квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2022

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 6EA1 7389 2A8A 5ACD E60C 3E69 C5A6 A666
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 24 мая 2022 г по 17 августа 2023 г.

1 Общая характеристика практики

Программа производственной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль 19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, Положением о практической подготовке обучающихся (ПВД ППО-2021) от 11.03.2021.

1.1 Вид практики – учебная.

1.2 Тип практики – ознакомительная.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – непрерывно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
$УК_3$-3.3. Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели	**Знать:** психологию общения, методы развития личности и коллектива
	Уметь: применять базовые методы и инструменты управления конфликтами и противоречиями при деловом общении в команде
	Владеть: простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
$УК_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	**Уметь:** применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках; выполнять письменные проектные задания (письменное оформление отчетов, презентаций и т.д.) с учетом межкультурного речевого этикета
	Владеть: методами логического анализа различного рода суждений, анализа текста, рассуждения, навыками публичной речи, аргументации, основными навыками интерпретации и использования профессиональных знаний в повседневной

	общественной жизни, навыками по систематизации и представлению в рациональной форме любого знания.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
$УК_6$-6.1. Эффективно планирует собственное время	**Знать:** основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни
	Владеть: навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели
$УК_6$-6.2. Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств	**Уметь:** эффективно планировать и контролировать собственное время, использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
$УК_7$-7.1. Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности.	**Знать:** роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности
	Уметь: использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решениях задач профессиональной деятельности	
$ОПК_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.	**Уметь:** применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления отчетов по учебной ознакомительной практике, выполнении индивидуальных заданий по решению задач профессиональной деятельности в области общественного питания
	Владеть: навыками эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Знания, полученные при изучении дисциплин «Введение в профессиональную деятельность», «Деловая коммуникация на русском», «История хлебопечения» используются при прохождении практики.

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения учебной ознакомительной практики, выступают в качестве базовых для таких дисциплин как «Основы рационального питания», «Технология хлеба,

хлебобулочных и кондитерских изделий», «Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий», «Технологическое оборудование хлебопекарного и кондитерского производства», а также для учебной технологической практики.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 9 з.е.
Продолжительность: 2 недели (2 семестр)/108 часа;
4 недели (4 семестр)/216 часа

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		Форма контроля
		2 семестр	4 семестр	
1	Подготовительный этап	4	4	Собеседование, роспись в журнале по технике безопасности, заполнение дневника по практике
2	Производственный этап (выполнение запланированной производственной работы)	100	204	
2.1	Ознакомление с предприятием	20	16	Заполнение дневника по практике, собеседование
2.2	Работа в производственных цехах на рабочих местах	80	188	Заполнение дневника по практике, собеседование
3	Подготовка к зачету	4	8	Зачет
	Итого	108	216	

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. На предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

5 Формы отчетности по практике

По окончанию прохождения учебной ознакомительной практики студент сдает на кафедру технологии и организации общественного питания ИТиСУ СФУ дневник прохождения практики, заверенный подписями и печатью организации, в которой проходила практика.

6 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль 19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий для студентов прошедших учебную ознакомительную практику предусмотрена промежуточная аттестация – зачет.

Зачет проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по контрольным вопросам. Дополнительно к контрольным вопросам на зачете студентам предлагается выполнить устные задания.

Фонды оценочных средств по практике приводятся в приложении.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства : учебник для вузов / Л. Я. Ауэрман ; ред. Л. И. Пучкова. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2003. - 416 с.
2. Андреев, А. Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий / А. Н. Андреев. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 480 с.
3. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : ДеЛи принт, 2007. - 531 с.
4. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 399 с.
5. Лурье, И. С. Технология кондитерского производства : учебник для ссузов / И. С. Лурье. - М. : Агропромиздат, 1992. - 399 с.
6. Девисилов, В.А. Охрана труда : учебник / В.А. Девисилов. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2004. - 400 с.
7. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учеб. пособие для вузов / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 360 с.
8. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учеб. пособие для вузов / И. В. Степанова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223 с.

Дополнительная литература

9. Барановский, В. А. Справочник кондитера : справочное издание / В. А. Барановский. - Ростов н/Д : Феникс, 2003. - 352 с.

10. Белявская, И. Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба : учеб. пособие для вузов / И. Г. Белявская, И. В. Матвеева. - М. : ДеЛи принт, 2001. - 150 с.
11. Дроздова, Т. М. Физиология питания : учебник [для вузов] / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 350 с.
12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.
13. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : Профессия, 2003. - 192 с.
14. Рецептуры для кондитера : [сборник] / -сост. В. Прохоров. - Изд. 2-е. - Ростов н/Д : Феникс ; М. : Моск. учебники, 2006. - 255 с.

Ресурсы сети Интернет

1. Научно-практический портал «Хранение и переработка зерна» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о современных технологически решениях в растениеводстве, послеуборочной обработке, хранении и переработке зерна в муку, крупу и комбикорм. - Режим доступа: https://hipzmag.com/ ;
2. Российский союз пекарей [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об хлебопекарном производстве. – Режим доступа: https://www.roshleb.com/vystavki.html ;
3. Российский пищевой портал [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о пищевой индустрии. – Режим доступа: http://www.rosfood.info/index.php ;
4. Журнал «Хлебопродукты» [Электронный ресурс]: база данных о результатах научных исследований российских и зарубежных ученых, практические советы, деловые предложения фирм, аналитические обзоры, мастер-класс, информация об отечественном и зарубежном опыте, российских и международных выставках. – Режим доступа https://khlebprod.ru/ ;
5. Журнал «Хлебопечение России» [Электронный ресурс]: база данных о хлебопечении - от мини-пекарен до хлебокомбинатов. – Режим доступа http://foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii ;
6. Портал и журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» [Электронный ресурс]: освещает актуальные проблемы производства и контроля качества хлебобулочных и кондитерских изделий, публикует материалы о современных технологиях и обеспечивает информационную поддержку специалистам предприятий отрасли, производителям ингредиентов и добавок, поставщикам оборудования и сырья. – Режим доступа http://foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii .

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

При подготовке к зачету по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности может использоваться Интернет.

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

Перечень необходимых информационных справочных систем:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. - Красноярск, [2006]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/ ;
2. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. - Москва, [1992]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online;
3. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: http://elibrary.ru .

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения практики бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль 19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется предприятиями, с которыми Университетом заключены договора: место (база) практики по

получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в расположении студента на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием. На рабочем месте студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

Освоение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО «Глютен»,
2. Общество с ограниченной ответственностью «ТС Командор»,
3. ООО «Ярхлеб»,
4. ООО «Артель-Кондитер»,
5. АО Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Разработчики: д-р.техн.наук, профессор Губаненко Г.А.
канд.техн.наук, доцент Никулина Е.О.
канд.биол.наук, доцент Евтухова О.М.

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания «12» января 2022 г. протокол № 6.

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Утверждаю
Зав. кафедрой ТООП

_____ Г.А. Губаненко
«12» января 2022

Институт торговли и сферы услуг

Программа учебной практики

Б2.О.02.(У) Технологическая
индекс и наименование дисциплины в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
наименование направления подготовки/специальности

19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
наименование направленности (профиля)

Бакалавр
Квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2022

1 Общая характеристика практики

Программа технологической практики Б2.О.01 Учебная Технологическая (3 курс, 6 семестр и 4 курс 7 семестр) для бакалавров направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль 19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, Положением о практической подготовке обучающихся (ПВД ППО-2021) от 11.03.2021.

1.1 Вид практики – учебная.

1.2 Тип практики – технологическая.

1.3 Способы проведения – стационарная, выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Форма проведения – дискретно.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код и содержание компетенции	Результаты обучения
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
$УК_2$-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	**Знает:** требования к постановке цели и задач
	Умеет: формулировать задачи
	Владеет (имеет навык): способностью формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение и определяет ожидаемые результаты
$УК_2$-2.2. Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач	**Уметь:** формулировать на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм

$УК_2$-2.3. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	**Уметь:** планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
$УК_2$-2.4. Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели	**Знает:** требования к разработке плана мероприятий, направленных на достижение поставленной цели
	Умеет: разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели
	Владеет: способностью выполнять задачи в соответствии с запланированными результатами
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
$УК_3$-3.3. Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели	**Знать:** психологию общения, методы развития личности и коллектива
	Уметь: применять базовые методы и инструменты управления конфликтами и противоречиями при деловом общении в команде
	Владеть: простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
$УК_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	**Уметь:** применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках; выполнять письменные проектные задания (письменное оформление отчетов, презентаций и т.д.) с учетом межкультурного речевого этикета
	Владеть: методами логического анализа различного рода суждений, анализа текста, рассуждения, навыками публичной речи, аргументации, основными навыками интерпретации и использования профессиональных знаний в повседневной общественной жизни, навыками по систематизации и представлению в рациональной форме любого знания.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
$УК_6$-6.1. Эффективно планирует собственное время	**Знать:** основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни
	Владеть: навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели

$УК_6$-6.2. Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств	**Уметь:** эффективно планировать и контролировать собственное время, использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
$УК_7$-7.1. Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности.	**Знать:** роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности
	Уметь: использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни
$УК_7$-7.2. Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни	**Уметь:** организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решениях задач профессиональной деятельности	
$ОПК_1$-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия по переработке растительного сырья	**Знать:** требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия по переработке растительного сырья
	Уметь: применять требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия по переработке растительного сырья
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
$ОПК_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в предприятиях пищевой индустрии	**Знать:** классификацию технологического оборудования хлебопекарного и кондитерского производства, его виды и назначение, принцип действия и правила безопасной эксплуатации
	Владеть: навыками безопасной эксплуатацией технологического оборудования
$ОПК_3$-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой индустрии	**Владеть:** методами построения и чтения чертежей

ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	
ОПК$_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии и организации производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** технологию и организацию производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: вести основные технологические процессы технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: базовыми знаниями и навыками технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ОПК$_4$-4.2. Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции	**Знать:** методы контроля и обеспечения качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: контролировать технологию производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий необходимого качества согласно ТУ и ГОСТ
	Владеть: методами контроля качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ОПК$_4$-4.3. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества готовой продукции	**Уметь:** Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества готовой продукции
ПК-2 Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК$_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** структуру, содержание, порядок разработки технологической документации на пищевую продукцию, законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования
	Уметь: разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами расчета отходов и потерь, пищевой ценности продукции, методами определения показателей качества и безопасности для технологической документации по ведению технологического

	процесса, методами расчета технических характеристик для эксплуатационной документации и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК$_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** структуру, содержание, порядок разработки и внесения изменений в техническую и технологическую документации на пищевую продукцию
	Уметь: оформлять изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами расчета отходов и потерь, пищевой ценности продукции, методами определения показателей качества и безопасности с целью внесения изменений в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-3 Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК$_3$-3.1. Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях оптимизации технологического процесса производства	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования по обоснованию норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами расчета нормы времени (выработки), методами разработки линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК$_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования исполнения технологической дисциплины в цехах и требования правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: контролировать соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

	Владеть: методами контроля и оценки качества выполнения технологических операций в цехах и эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-4 Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК$_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования о входному и технологическому контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовых хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при осуществлении входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий для организации рационального ведения технологического процесса производства
	Владеть: методами проведения верификации закупленной продукции, методами проверки сопроводительной документации, методами контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, методом проведения бракеража, методами идентификации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК$_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к показателям качества и безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий нормативы отходов и потерь при механической, тепловой обработке
	Уметь: осуществлять учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовых изделий в соответствии с технологическими инструкциям
	Владеть: методами лабораторного контроля органолептических, физико-химических показателей качества и показателей безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, методами расчета отходов и потерь при механической, тепловой обработке

ПК-5 Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	
$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологическим параметрам и режимам производства пищевой продукции, средства измерения по определению параметров и режимов технологического процесса, требования технологической и эксплуатационной документации
	Уметь: контролировать технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	Владеть: методами контроля технологических параметров и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, методами эксплуатации средств измерения по определению параметров и режимов технологического процесса
$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в процессе производства продуктов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, методами выявления и способами устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
$ПК_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к техническому контролю и испытаниям готовых изделий в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: использовать методы технического контроля и испытания готовых изделий в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

	Владеть: методами технического контроля и испытания готовых изделий в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-6 Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	
$ПК_6$-6.1. Разрабатывает и внедряет систему управления качеством производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требованияк качествупроизводства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, ответственность производителей за несоблюдение нормативной документации
	Уметь: Разрабатывать и внедрять системы управления качествомхлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий; проектировать технологические процессы производствахлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом требований санитарно-гигиенических нормативов и требований качества выпускаемой продукции
	Владеть: методами контроля и управления качеством хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом действующих регламентов и стандартов предприятия питания; методами определения органолептических, физико-химических показателей
$ПК_6$-6.2. Разрабатывает и внедряет системы управления безопасностью и прослеживаемостью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требованиябезопасности и прослеживаемости производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, ответственность производителей за несоблюдение нормативной документации
	Уметь: разрабатывать и внедрять систему обеспечения безопасности на принципах ХАССП продукции в процессе ее производства, хранения и реализации на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий; разрабатывать и внедрять систему идентификации и прослеживаемости продовольственного сырья, ингредиентов, полуфабрикатов, готовой продукции в процессе ее производства, хранения и реализациина предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

	Владеть: методами анализа опасностей, методами идентификации контрольных и критических контрольных точек, методами разработки мероприятий мониторинга и корректирующих действий для критических контрольных точек; навыками разработки, ведения и хранения различных видов документации, содержащей требования обеспечения безопасности производства,прослеживаемостипищевой продукции и результаты мониторинга их выполнения

2 Указание места практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль 19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий базируется на знаниях, полученных при освоении следующих предшествующих дисциплин: «Физиология питания», «Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий», «Технология хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий», «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП», «Охрана труда хлебопекарных и кондитерских предприятий», «Организация производства продуктов питания из растительного сырья».

Успешное прохождение производственной практики обеспечивает в дальнейшем платформу для изучения последующих дисциплин: «Управление в пищевой индустрии», «Экономика предприятий», «Технология национального хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий», «Системы автоматизации деятельности предприятия», «Основы строительства и инженерного оснащения хлебопекарных и кондитерских предприятий» и следующей технологической практики.

4 Объём практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 15 з.е.
Продолжительность: 6 недели (6 семестр)/324 часа;
4 недели (7 семестр)/216 часа

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		Форма контроля
		6 семестр	7 семестр	
1	Подготовительный этап	8	8	Собеседование, роспись в журнале по технике безопасности, заполнение дневника по практике
2	Производственный этап (выполнение запланированной производственной работы)	260	170	Собеседование
3	Обработка и анализ полученных результатов	40	22	Собеседование
3	Подготовка отчета по практике. Подготовка к зачет	16	16	Зачет
	Итого	324	216	

5 Формы отчётности по практике

По окончанию каждого дня практики студент самостоятельно заполняет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер занятия, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование) и получает отметку руководителя практики в дневнике.

В соответствии с планом технологической практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, отчет, а по результатам выставляется зачет.

Пояснительная записка отчета по пройденной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТУ 7.5-07-2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

6 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В соответствии, с планом технологической практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, отчет

технологической практики, а по результатам выставляется зачет. Зачёт проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по пояснительной записке отчета по технологической практике и комплекта вопросов, а так же выполнения разноуровневых заданий.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Фонды оценочных средств по технологической практике оформлены как приложение к рабочей программе.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Для прохождения технологической практики и написания отчета по результатам ее прохождения бакалаврам направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль 19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий рекомендуются учебно-методические материалы и учебная литература, размещенные в базе научной библиотеки СФУ или в ЭБС партнеров Университета, а также ресурсы сети Интернет.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации в зависимости от нозологии.

Учебно-методические материалы и учебная литература, обеспечивающие освоение планируемых результатов обучения, в том числе выполнение самостоятельной работы, представлены следующим перечнем источников.

Учебная литература

1. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157641 .
2. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник для вузов / А. Н. Австриевских, В. М. Кантере [и др.]. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 266 с.
3. Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания : учебное пособие / И. В. Новикова, Е. А. Коротких, А. В. Коростелев. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 55 с. — ISBN 978-5-00032-356-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117806.

4. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2084]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/catalog/product/925846

5. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства : учебник для вузов / Л. Я. Ауэрман ; ред. Л. И. Пучкова. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2003. - 416 с.

6. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 399 с.

7. Лурье, И. С. Технология кондитерского производства : учебник для ссузов / И. С. Лурье. - М. : Агропромиздат, 1992. - 399 с.

Дополнительная литература

8. Коваленок, Алексей Викторович. Некоторые аспекты применения ХАССП при производстве пищевых продуктов в России / А. В. Коваленок, Ю. В. Николаева, М. Ю. Рудакова. - (Качество и безопасность продуктов питания). - Текст : непосредственный // Пищевая промышленность. - 2017. - № 6. - С. 18-21. - Библиогр.: с. 21 (7 назв.). - ISSN 0235-2486.

9. Галынкин, В. А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов : учебное пособие / В. А. Галынкин. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-903090-08-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:3156/79982.html

10. Барановский, В. А. Справочник кондитера : справочное издание / В. А. Барановский. - Ростов н/Д : Феникс, 2003. - 352 с.

11. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.

12. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : Профессия, 2003. - 192 с.

Нормативная литература

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR TS PishevayaProd.pd

2. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается выполнение требований ТР ТС

021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/PerStandPishevayaProd.pdf

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf

5. Перечень стандартов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований, измерений, необходимые для применения и исполнения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки. – Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/PerstandUpakovka.pdf

6. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

7. ГОСТ Р 54762 - 2011/IS0/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»

8. ГОСТ Р 56746 - 2015/IS0/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»

9. ГОСТ Р 56671-2015«Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»

10. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

11. ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска»

12. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению»

13. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».

14. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается выполнение требований ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа:

http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/PerStandPishevayaProd.pdf

15. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf

16. Перечень стандартов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований, измерений, необходимые для применения и исполнения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки. – Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/PerstandUpakovka.pdf

17. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

18. ГОСТ Р 54762 - 2011/IS0/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : http://bik.sfu-kras.ru/.

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : http://e.lanbook.com/.

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : http://www.znanium.com/.

- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : http://elibrary.ru/defaultx.asp.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения технологической практики бакалавров направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль 19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется на основе договора с организацией, деятельность которой соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы, – место (база) технологической практики, в расположение студента на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием.

На рабочем месте студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

6. ООО «Глютен»,
7. Общество с ограниченной ответственностью «ТС Командор»,
8. ООО «Ярхлеб»,
9. ООО «Артель-Кондитер»,
10. АО Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Разработчики: д-р.техн.наук, профессор Губаненко Г.А.
канд.техн.наук, доцент Никулина Е.О.
канд.биол.наук, доцент Евтухова О.М.

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания «12» января 2022 г. протокол № 6.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

6. ООО «Глютен»,
7. Общество с ограниченной ответственностью «ТС Командор»,
8. ООО «Ярхлеб»,
9. ООО «Артель-Кондитер»,
10. АО Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Разработчики: д-р.техн.наук, профессор Губаненко Г.А.
канд.техн.наук, доцент Никулина Е.О.
канд.биол.наук, доцент Евтухова О.М.

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания «12» января 2022 г. протокол № 6.

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Утверждаю
Зав. кафедрой ТООП

_____ Г.А. Губаненко
«12» января 2022

Институт торговли и сферы услуг

Программа производственной практики

Б2.В.01.(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
индекс и наименование дисциплины в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
наименование направления подготовки/специальности

19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
наименование направленности (профиля)

Бакалавр
Квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2022

1 Общая характеристика практики

Программа преддипломной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль 19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, Положением о практической подготовке обучающихся (ПВД ППО-2021) от 11.03.2021.

1.1 Вид практики – производственная.

1.2 Тип практики – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – дискретно.

1 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код и содержание компетенции	Результаты обучения
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
$УК_1$-1.1. Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи	**Уметь:** осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи
$УК_1$-1.2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	**Уметь:** определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
$УК_1$-1.3. Применяет системный подход для решения поставленных задач	**Уметь:** анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
$УК_2$-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	**Знает:** требования к постановке цели и задач
	Умеет: формулировать задачи
	Владеет (имеет навык): способностью

	формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение и определяет ожидаемые результаты
УК$_2$-2.2. Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач	**Уметь:** формулировать на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
УК$_2$-2.3. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	**Уметь:** планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК$_2$-2.4. Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели	**Знает:** требования к разработке плана мероприятий, направленных на достижение поставленной цели
	Умеет: разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели
	Владеет: способностью выполнять задачи в соответствии с запланированными результатами
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК$_4$-4.1. Выбирает на государственном и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами	**Знать:** нормы устной речи, принятые в профессиональной среде
	Уметь: выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия
УК$_4$-4.2. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)	**Уметь:** применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках; выполнять письменные проектные задания (письменное оформление отчетов, презентаций и т.д.) с учетом межкультурного речевого этикета
	Владеть: методами логического анализа различного рода суждений, анализа текста, рассуждения, навыками публичной речи, аргументации, основными навыками интерпретации и использования профессиональных знаний в повседневной общественной жизни, навыками по систематизации и представлению в рациональной форме любого знания.

УК$_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	**Уметь:** выстраивать монолог, вести диалог с соблюдением норм речевого этикета, аргументированно отстаивать свои позиции и идеи
	Владеть: нормами и моделями речевого поведения применительно к конкретной ситуации академического и профессионального взаимодействия
ПК-1 Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК$_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования по техническому оснащению, размещению оборудования предприятия индустрии питания, по организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: рассчитывать, подбирать и разрабатывать план размещения оборудования, организовывать рабочие места в рамках принятой технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами расчета, выбора, оценки оборудования для технического оснащения и организации рабочих мест, специализированными программами для компоновки помещений и размещения оборудования технического в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК$_1$-1.2. Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования для расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами расчета производственных мощностей и методиками анализа загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства хлеба,

	хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-2 Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** структуру, содержание, порядок разработки технологической документации на пищевую продукцию, законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования
	Уметь: разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами расчета отходов и потерь, пищевой ценности продукции, методами определения показателей качества и безопасности для технологической документации по ведению технологического процесса, методами расчета технических характеристик для эксплуатационной документации и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** структуру, содержание, порядок разработки и внесения изменений в техническую и технологическую документации на пищевую продукцию
	Уметь: оформлять изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами расчета отходов и потерь, пищевой ценности продукции, методами определения показателей качества и безопасности с целью внесения изменений в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

ПК-3 Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК$_3$-3.1. Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях оптимизации технологического процесса производства	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования по обоснованию норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами расчета нормы времени (выработки), методами разработки линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК$_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования исполнения технологической дисциплины в цехах и требования правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: контролировать соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами контроля и оценки качества выполнения технологических операций в цехах и эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-4 Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК$_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования о входному и технологическому контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовых хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при осуществлении входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий для

	организации рационального ведения технологического процесса производства
	Владеть: методами проведения верификации закупленной продукции, методами проверки сопроводительной документации, методами контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, методом проведения бракеража, методами идентификации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к показателям качества и безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий нормативы отходов и потерь при механической, тепловой обработке
	Уметь: осуществлять учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовых изделий в соответствии с технологическими инструкциям
	Владеть: методами лабораторного контроля органолептических, физико-химических показателей качества и показателей безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, методами расчета отходов и потерь при механической, тепловой обработке
ПК-5 Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	
$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологическим параметрам и режимам производства пищевой продукции, средства измерения по определению параметров и режимов технологического процесса, требования технологической и эксплуатационной документации
	Уметь: контролировать технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	Владеть: методами контроля технологических параметров и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, методами

	эксплуатации средств измерения по определению параметров и режимов технологического процесса
ПК$_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в процессе производства продуктов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, методами выявления и способами устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК$_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к техническому контролю и испытаниям готовых изделий в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Уметь: использовать методы технического контроля и испытания готовых изделий в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	Владеть: методами технического контроля и испытания готовых изделий в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-6 Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	
ПК$_6$-6.1. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к обеспечению безопасности производства, прослеживаемости хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, ответственность производителей за несоблюдение нормативной документации; требования к безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, требования, предъявляемые к хлебопекарным и

	кондитерским предприятиям по обеспечению безопасности на производстве
	Уметь: разрабатывать и внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
	Владеть: методами контроля качества и безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, методами анализа опасных факторов, методами идентификации контрольных и критических контрольных точек, методами разработки мероприятий мониторинга и корректирующих действий для критических контрольных точек

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: проектный, технологический.

Программа преддипломной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль 19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий является логическим продолжением практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и нацелена на сбор исходного материала, ведения дневника по практике, выпускной квалификационной работы и базируется на освоении следующих предшествующих дисциплин: «Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий», «Технология хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий», «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП», «Охрана труда хлебопекарных и кондитерских предприятий», «Организация производства продуктов питания из растительного сырья», «Управление в пищевой индустрии», «Экономика предприятий», «Технология национального хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий», «Системы автоматизации деятельности предприятия», «Основы строительства и инженерного оснащения хлебопекарных и кондитерских предприятий».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, выступают в качестве базовых для написания выпускной квалификационной работы.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 9 з.е.

Продолжительность: 6 недель/ 324 часа

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1	Подготовительный этап	8	Собеседование, роспись в журнале по технике безопасности, заполнение дневника по практике
2	Производственный этап (углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой ВКР в конкретных структурных подразделениях)	260	Собеседование
3	Обработка и анализ полученных результатов	40	Собеседование
	Подготовка отчета по практике. Подготовка к зачет	16	Зачет
	Итого	324	

5 Формы отчетности по практике

В период прохождения преддипломной практики студент самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. В период выполнения выпускной квалификационной работы записи в дневнике подписывает научный руководитель бакалаврской работы.

В конце практики, обучающийся оформляет выпускную квалификационную работу, являющуюся результатом преддипломной практики.

Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствие с методическими указаниями по бакалаврской работе и оформляется в соответствии с СТУ 7.5-07-2021 «Система менеджмента качества. Общие

требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Оформленная выпускная квалификационная работа подшивается в папку, к ней прикладывается дневник прохождения практики, регистрируется и сдается на кафедру для проверки научным руководителем бакалаврской работы.

6 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В соответствии с планом преддипломной практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, выпускная квалификационная работа. По результатам выставляется зачет. Зачет проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по материалам выпускной квалификационной работы по вопросам разделов практики, по вопросам разделов практики.

Цель зачета – проверка уровня усвоения студентами материалов по результатам прохождения преддипломной практики.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157641 .
2. Экономика предприятия / В. Я. Хрипач, Г. З. Суша [и др.]. - Минск : Экономпресс, 2000. - 460 с. - ISBN 985-647-911-8 : 52 р. - Текст : непосредственный.
3. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник для вузов / А. Н. Австриевских, В. М. Кантере [и др.]. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 266 с.
4. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства : учебник для вузов / Л. Я. Ауэрман ; ред. Л. И. Пучкова. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2003. - 416 с.
5. Андреев, А. Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий / А. Н. Андреев. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 480 с.
6. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : ДеЛи принт, 2007. - 531 с.

7. Девисилов, В.А. Охрана труда : учебник / В.А. Девисилов. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2004. - 400 с.
8. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учеб. пособие для вузов / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 360 с.

Дополнительная литература

9. Крамлих, О.Ю. Организационные инновации в пищевой промышленности / О. Ю. Крамлих, С. В. Ковалева. - (Экономика и управление). - Текст : непосредственный // Пищевая промышленность. - 2016. - № 7. - С. 32-34 : 5 фот., 1 табл. - Библиогр.: с. 34 (5 назв.). - ISSN 0235-2486.
10. Комплексное оснащение кондитерских и хлебопекарных предприятий : ведущие российские специалисты, собственное производство и более 25 лет опыта / подготовила В. Калакина. - (Оборудование - ингредиенты). - Текст : непосредственный // Хлебопродукты. - 2020. - № 11. - С. 28-29 : фот. - ISSN 0235-2508.
11. Медведев, П. В. Проектирование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / П. В. Медведев, В. А. Федотов, Т. А. Бахитов. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 104 с. — ISBN 978-5-7410-1854-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/110663 .
12. Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 180 с. — ISBN 978-5-00032-259-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/106795.
13. Кардашева, М. В. Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли : учебное пособие / М. В. Кардашева. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 104 с. — ISBN 978-5-89289-995-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103919 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Ресурсы сети Интернет

1. Российский союз пекарей [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об хлебопекарном производстве. – Режим доступа: https://www.roshleb.com/vystavki.html ;
2. Российский пищевой портал [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о пищевой индустрии. – Режим доступа: http://www.rosfood.info/index.php ;

3. Журнал «Хлебопродукты» [Электронный ресурс]: база данных о результатах научных исследований российских и зарубежных ученых, практические советы, деловые предложения фирм, аналитические обзоры, мастер-класс, информация об отечественном и зарубежном опыте, российских и международных выставках. – Режим доступа https://khlebprod.ru/ ;

4. Журнал «Хлебопечение России» [Электронный ресурс]: база данных о хлебопечении - от мини-пекарен до хлебокомбинатов. – Режим доступа http://foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii ;

5. Портал и журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» [Электронный ресурс]: освещает актуальные проблемы производства и контроля качества хлебобулочных и кондитерских изделий, публикует материалы о современных технологиях и обеспечивает информационную поддержку специалистам предприятий отрасли, производителям ингредиентов и добавок, поставщикам оборудования и сырья. – Режим доступа http://foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii .

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Во время проведения практики используются следующие технологии: групповые организационные собрания, индивидуальные консультации по выполнению программы практики.

Предусматривается проведение самостоятельной работы студентов под контролем руководителя, осуществляется обучение правилам написания выпускной квалификационной работы (при этом может быть использован различный арсенал вычислительной техники и программного обеспечения). Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе.

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в

фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : http://bik.sfu-kras.ru/.

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : http://e.lanbook.com/.
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : http://www.znanium.com/.
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : http://elibrary.ru/defaultx.asp.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения преддипломной практики бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного

сырья профиль 19.03.02.31 Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется организацией – место (база) практики в распоряжении студента на период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым оборудованием. На рабочем месте студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

11. ООО «Глютен»,
12. Общество с ограниченной ответственностью «ТС Командор»,
13. ООО «Ярхлеб»,
14. ООО «Артель-Кондитер»,
15. АО Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Разработчики: д-р.техн.наук, профессор Губаненко Г.А.
канд.техн.наук, доцент Никулина Е.О.
канд.биол.наук, доцент Евтухова О.М.

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания «12» января 2022 г. протокол № 6.