

Кемеровский государственный университет

Технологический институт пищевой промышленности

---



О.В.Козлова  
2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

*Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)*

---

направление подготовки

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль) программы

**«Технология продуктов питания из растительного сырья»**

уровень профессионального образования

высшее образование – бакалавриат

программа подготовки

прикладной бакалавриат

Форма обучения

Очная, очно-заочная, заочная

Кемерово 2020

Рабочая программа практики «Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания из растительного сырья (протокол заседания № 5 от 15.01.2020).

Рабочая программа практики «Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» в составе образовательной программы рассмотрена Ученым советом института (протокол заседания № 4 от 04.03.2020).

Рабочая программа практики «Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» в составе образовательной программы утверждена научно-методическим советом КемГУ (протокол заседания № 6 от 08.04.2020).

## Содержание

1. Вид практики, способы и формы ее проведения .....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» .....	4
3. Место производственной практики в структуре ОПОП направления подготовки в бакалавриате .....	5
4. Объем практики в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	5
5. Организация практики .....	5
6. Содержание практики, структурированное по разделам .....	7
7. Формы отчетности по практике .....	9
8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике .....	9
8.1 Паспорт фонда оценочных средств по производственной практики.....	9
8.2 Комплект оценочных средств текущего контроля успеваемости .....	10
8.2.1 Требования к оформлению дневника практики .....	10
8.2.2 Требования к оформлению отчета по практике .....	11
8.2.3 Комплект оценочных материалов промежуточной аттестации.....	12
8.2.3.1 Вопросы к защите отчета по производственной практике.....	12
8.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций ....	12
8.3.1 Критерии оценки оформления дневника практики .....	12
8.3.2 Критерии оценки оформления отчета по практике .....	13
8.3.3 Критерии оценки для защиты отчета по практике.....	13
Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения программы производственной практики .....	13
Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения программы производственной практики .....	18
11. Иные сведения и (или) материалы	
11.1. Особенности реализации программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	19
Приложение А .....	

## 1. Вид практики, способы и формы ее проведения

**Блок 2 «Практики»** включает производственную практику, которая ориентирована на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика проводится для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения производственной практики:

стационарная практика; выездная практика.

Практика проводится на предприятиях бродильной промышленности.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КемГУ» и предприятиями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика осуществляется в лабораториях ФГБОУ ВО «КемГУ».

## 2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, сопоставленных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Основной целью производственной практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по практике:

<i>Коды компетенции</i>	<b>Результаты освоения ОПОП</b>	<b>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине</b>
ПК-8	Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<p><b>Знать:</b> основные виды пищевых продуктов как сырья в технологии продукции бродильных производств; современные требования к технологиям продуктов питания и пути совершенствования технологий с учётом этих требований; важнейшие органолептические и физико-химические показатели качества основных видов продукции; нормативную документацию, регламентирующую ее качество;</p> <p><b>Уметь:</b> провести обоснованный выбор сырья для производства конкретного вида продукции бродильных производств; использовать нормативную документацию с целью производства продукции бродильной промышленности высокого качества в соответствии с требованиями и потребностями рынка и для оценки качества и подтверждения соответствия продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы с нормативной и технической документацией устанавливающей требования к качеству сырья и продукции бродильной промышленности;</p>

ПК-11	Готовность выполнять работы по рабочим профессиям	<p><b>знать</b> Структуру управления предприятием, состав основных и вспомогательных подразделений, сырьевую базу предприятия, ассортимент выпускаемой продукции; технологическую схему производства; технологические режимы и принцип работы основного технологического оборудования</p> <p><b>уметь</b> Составить технологическую схему производства одного из видов выпускаемой на предприятии продукции; вести дневник по практике; выполнять работы по основным рабочим профессиям</p> <p><b>владеть</b> навыками выполнения основных технологических операций и анализа причин возникновения и методов устранения дефектной продукции; навыками оформления внутренней учетно-отчетной документации; проведения текущей санитарной обработки рабочего места составления отчета по практике.</p>
-------	---	--

### 3. Место производственной практики в структуре ОПОП направления подготовки в бакалавриате

Производственная практика относится к блоку 2 «Практика» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (квалификация «бакалавр») и является обязательной. Прохождение практики предусмотрено на 3 курсе в 6 семестре.

Производственная практика дает знания, умения и владения, которые необходимы для успешного освоения дисциплин «Технология отрасли», «Технологические расчеты и основы проектирования», выполнения курсового проекта по технологии отрасли и дальнейшей профессиональной деятельности.

#### Технология отрасли

ПК-1 Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; **знание** основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов в различных отраслях бродильной промышленности;

**умение** оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в различных отраслях бродильной промышленности; **владение** методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в различных отраслях бродильной промышленности

ПК-3 – Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; **знание** объектов и методов организации производственного контроля на предприятиях бродильной промышленности; **умение** подбирать методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции бродильных производств; **владение** мероприятиями по предупреждению дефектов готовой продукции бродильных производств.

ПК-8 – Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

**Знание:** нормативной документации, регламентирующей качество продукции бродильной промышленности;

**умение** использовать нормативную документацию с целью производства продукции бродильной промышленности высокого качества в соответствии с требованиями и потребностями рынка;

**владение** навыками использования нормативной документацией, регламентирующей качество продукции бродильной промышленности.

## **Технологические расчеты и основы проектирования**

ПК-27 Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

**знание** нормативных документов в области производства и проектирования продукции предприятий бродильной промышленности; состав технического проекта и поэтапность его выполнения; особенности проектирования технологической части технического проекта; принципы и решения по компоновке оборудования и помещений

**умение** выполнять расчеты сырья, полупродуктов, готовой продукции, вспомогательных материалов; осуществлять расчеты и подбор технологического оборудования предприятий бродильной промышленности; разрабатывать и обосновывать компоновочные решения оборудования и помещений производственных зданий предприятий бродильной промышленности

**владение** навыками расчетов сырья, полупродуктов, готовой продукции, вспомогательных материалов, технологического оборудования предприятий бродильной промышленности.

### **4. Объем практики в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость производственной практики составляет 10 недель, 15 зачетных единиц (з.е.) или 540 академических часов.

Практика предполагает самостоятельную работу студентов. На контактную работу обучающихся с преподавателем отводится 18 часов в неделю на группу.

## **5. Организация практики**

Производственная практика организуется согласно п.7 Ип 01.04-16/15 «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы высшего образования».

Вся подготовительная работа по организации практики осуществляется преподавателем кафедры, ответственным за эту работу. Ответственный за практику заключает договоры с предприятиями отрасли (базами практики), либо регистрирует договоры, заключенные студентами самостоятельно (индивидуальные договоры).

Для руководства практикой, приказом ректора университета назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу выпускающей кафедры университета (далее - руководитель практики от университета).

Руководитель практики от университета:

- составляет план проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП и программой практик по соответствующему направлению, программе подготовки;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Заблаговременно до начала практики, студент, проходящий технологическую практику, оформляет санитарную книжку.

Перед практикой преподаватель, ответственный за организацию практики на кафедре, проводит организационное собрание, на котором:

- выдает дневники практики, путевки, программы практики;
- дает разъяснения по всем вопросам организации и проведения практики.

*Дневник* выдается каждому студенту. В нем указываются базы и сроки практики, руководители практики, задания на практику, делаются необходимые записи во время практики и после нее.

*Путевка* выдается студенту или группе студентов и является отчетным документом. В путевке указываются место практики и ее сроки, фамилии студентов. Путевки заверяются печатью института и предприятия, корешок путевки сдается студентом после практики вместе с другими документами руководителю практики от университета.

## **6. Содержание практики, структурированное по разделам**

Задачей технологической практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Технологическая практика включает следующие этапы:

### **1. Оформление необходимых документов, прохождение инструктажа по технике безопасности и промышленной санитарии.**

На предприятии студенты обращаются в отдел кадров, имея при себе студенческий билет, паспорт, военный билет (для военнообязанных), путевку от института, медицинскую книжку с заключением врача о допуске к работе; копию договора с предприятием, дневник и программу практики для:

- оформления на работу в один из цехов по приказу;
- проведения инструктажа по технике безопасности;
- назначения руководителя практики от предприятия;
- устройства с жильем.

При оформлении документов необходимо сделать записи в дневнике с указанием:

- даты прибытия на практику;
- даты прохождения инструктажа по технике безопасности;
- ФИО, должности руководителя практики от предприятия.

Эти записи заверяются подписью сотрудника отдела кадров и печатью отдела кадров.

### **2. Сбор материалов для общей характеристики предприятия:**

-название предприятия, тип предприятия и его структура (основные и вспомогательные цеха с учетом типа предприятия);

-полный ассортимент выпускаемой продукции в тоннах за смену (месяц или год);

-сырьевая база предприятия и основные поставщики сырья;

-рынок сбыта и основные потребители продукции.

### **3. Изучение организации инженерных и подсобно-вспомогательных служб, обеспечивающих работы основных производств:**

-теплоснабжение предприятия: характеристика котельной, используемое топливо;

-холодоснабжение предприятия: характеристика компрессорной, используемый хладагент, применяемая система холодоснабжения, основные потребители холода на предприятии. Наличие градирни, ее назначение и расположение;

-электроснабжение: источники, основные потребители;

-водоснабжение и канализация: источники, запасы воды и сооружения для их хранения. Общая характеристика сточных вод и очистных сооружений; система канализации стоков;

-ремонтно-механические мастерские и складское хозяйство: перечень мастерских, их назначение и местоположение. Назначение и местоположение складов. Организация хранения материалов и тары.

#### **4. Изучение технологии и организации производства.**

Выполнить описание технологии производства одного из видов продукции в соответствии с темой индивидуального задания:

- перечень и краткая характеристика сырья, применяемых материалов и тары, требования к качеству. Нормативные документы на сырье и материалы;
- технологическая схема в аппаратурном оформлении с указанием технологических параметров и применяемого оборудования;
- краткое описание технологического процесса с учетом особенностей конкретного предприятия;
- нормативные документы на готовую продукцию. Требования к качеству продукции.

#### **5. Изучение системы производственного контроля на предприятии:**

- организация входного и выходного контроля на предприятии;
- контроль за соблюдением экологической безопасности сырья и готовой продукции;
- функции и техническое оснащение производственной лаборатории;
- документы, подтверждающие соответствие продукции нормативным документам.

Оформление документов;

- организация производственного технологического контроля при изготовлении продукции по заданной схеме (объект контроля, контролируемый показатель, способ контроля, периодичность, кто контролирует);
- метрологическое обеспечение контроля. Характеристика метрологической службы предприятия.

#### **6. Получение навыков работы с отчетной и технологической документацией.**

Ознакомиться с организацией производственного учета и отчетностью на производстве:

- перечень основных форм производственного учета, применяемых на предприятии;
- ежедневный учет и порядок составления месячных отчетов по производственным участкам, цехам, предприятию;
- порядок ведения технологических журналов;
- формы документов производственного учета.

#### **7. Знакомство с мероприятиями по обеспечению санитарного состояния производства:**

- санитарно-гигиенические требования на предприятиях отрасли;
- организация мойки и дезинфекции оборудования, помещений;
- применяемые на предприятии моющие и дезинфицирующие средства;
- оценка эффективности санитарного состояния производства;
- периодичность санитарной обработки.

#### **8. Знакомство с мероприятиями по обеспечению безопасности и охране труда на предприятии:**

- правила по технике безопасности и противопожарной технике на основных рабочих местах;
- техническое обеспечение мероприятий.

#### **9. Знакомство с мероприятиями по обеспечению экологической безопасности производства:**

- мероприятия по охране окружающей среды в конкретном производстве, на предприятии в целом;
- организация работы по охране окружающей среды;
- ответственный специалист, его функции.

## 10. Оформление отчёта по практике.

Во время практики студенты должны собрать необходимую информацию в соответствии с поставленными задачами и оформить ее в виде отчета.

*Отчет* представляет собой пояснительную записку. Структура отчета по технологической практике должна быть следующей:

- титульный лист (приложение А);
- содержание;
- общая характеристика предприятия;
- назначение и общая характеристика инженерных и вспомогательных служб;
- технология производства какого-либо продукта (согласно индивидуального задания);
- система производственного контроля при производстве... (указывается тема в соответствии с индивидуальным заданием на практику);
- производственный учет и отчетность на производстве;
- санитарное состояние производства;

По окончании практики студент должен:

1. За 2-3 дня до окончания практики - подготовить отчет и представить на рецензию руководителю практики от организации, который, ознакомившись с отчетом:

- дает в конце отчета свое заключение и выставляет оценку по пятибалльной системе в дневнике;
- расписывается на титульном листе отчета по практике (подпись закрепляется печатью).

2. Оформить дневник:

- проверить, записаны ли все дни практики в дневнике и подписан ли дневник руководителем практики от организации. В дневнике должны быть записаны также пропущенные дни с указанием причины и выходные.

3. Сдать всю документацию организации, которой он пользовался в период практики.

4. Рассчитаться за проживание в общежитии.

5. Отметить дату отъезда с практики в дневнике, путевке (подпись обязательно заверяется печатью).

6. Сдать пропуск и забрать санитарную книжку.

## 7. Формы отчетности по практике

Практика предполагает самостоятельную работу студентов.

В самостоятельную работу студентов входит освоение практического материала с использованием разработанных соответствующих учебных пособий, работа с нормативной и технической документацией, учебной и научной литературой, подготовка к написанию отчета по практике и его защита.

Форма отчетности - дифференцированный зачет в 4 семестре.

Дифференцированный зачет выставляется на основании расчета количества набранных студентом баллов. Количество баллов складывается из суммы баллов за оформление дневника и отчета по практике и защиты отчета по практике.

*Фонд оценочных средств по технологической практике включает:*

- требования к оформлению и содержанию дневника и отчета по практике;
- вопросы к защите отчета по практике.

## 8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

ФОС разработан согласно Ип 01.04.-24/14 «Положение о фонде оценочных средств».

Фонд оценочных средств соответствует:

- 1) ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
- 2) ОПОП и рабочему плану по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
- 3) целям и задачам обучения, сформулированным в программе производственной практики.

### 8.1 Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
<b>Текущий контроль успеваемости</b>			
1.1	Оформление необходимых документов, прохождение инструктажа по технике безопасности и промышленной санитарии.	ПК-8, ПК-11 (знать, владеть)	Дневник практики
1.2	Сбор материалов для общей характеристики предприятия.	ПК-11 (знать)	Отчет по практике
1.3	Изучение технологии и организации производства. Приобретение практических навыков.	ПК-8, ПК-11 (знать, владеть)	Дневник практики
1.4	Получение навыков работы с отчетной и технологической документацией.	ПК-8, ПК-11 (знать, владеть)	Отчет по практике
1.5	Знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда.	ПК-8, ПК-11 (знать, владеть)	Отчет по практике
1.6	Оформление отчёта по практике.	ПК-8, ПК-11 (знать, владеть)	Отчет по практике
<b>Промежуточная аттестация</b>			
	Защита отчета (1-5)	ПК-8, ПК-11	Зачет дифференцированный

### 8.2 Комплект оценочных средств текущего контроля успеваемости

#### 8.2.1 Требования к оформлению дневника практики

В первый день практики, студенты прибывают на предприятие и в отделе кадров оформляют документы. При этом в дневнике необходимо сделать записи с указанием:

- даты прибытия на практику;
- даты прохождения инструктажа по технике безопасности;
- ФИО, должности руководителя практики от предприятия.

Эти записи заверяются подписью сотрудника отдела кадров и печатью отдела кадров.

Во время практики студенты работают на рабочем месте и ежедневно делают записи в дневнике с указанием вида и сроков выполняемых работ.

В дневнике должны быть записаны также пропущенные дни с указанием причины и выходные.

По окончании практики студенты представляют дневники руководителю от предприятия. Руководитель подписывает отчет и дневник, составляет и записывает в дневник краткую характеристику (ОТЗЫВ) на студента с указанием его умения работать в коллективе. В отделе кадров делается отметка о дате убытия с предприятия в дневнике и на корешке путевки на практику. Записи в дневнике и путевке заверяются печатью отдела кадров.

Оценка правильности и полноты оформления дневника практики.

В дневнике должны быть следующие записи:

- дата прибытия на практику;

- дата прохождения инструктажа по технике безопасности;
- ФИО, должность руководителя практики от предприятия;
- заполнение таблицы «График прохождения практики»;
- заполнение таблицы «Дневник прохождения практики»;
- дата убытия с практики;
- подпись руководителя практики от предприятия;
- подпись сотрудника отдела кадров и печать отдела кадров.

### **8.2.2 Требования к оформлению отчета по практике**

Отчет должен быть аккуратно и грамотно оформлен, соблюдены все требования к отчетам. Материал должен быть изложен в сжатой форме в соответствии со структурой отчета по производственной практике. В отчете не должны быть представлены сведения, известные из специальной литературы и не относящиеся к характеристике данного предприятия.

Отчет составляется согласно следующему плану:

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Общая характеристика предприятия.
2. Назначение и общая характеристика инженерных и вспомогательных служб.
3. Технология производства какого-либо продукта (согласно индивидуального задания)
4. Система производственного контроля при производстве... (указывается тема в соответствии с индивидуальным заданием на практику).
5. Производственный учет и отчетность на производстве.
6. Санитарное состояние производства.
7. Техника безопасности и охрана труда на предприятии.
8. Экологическая безопасность производства.

Список используемой литературы.

Приложения (если они есть).

При оформлении записки следует руководствоваться требованиями к оформлению текстовых документов и библиографических ссылок по ГОСТ 2.105-95. Объем пояснительной записки отчета не должен превышать 50-60 страниц на листах формата А4.

Преподаватель имеет право отправить отчет на доработку в следующих случаях:

- если отчет не соответствует программе практики;
- если материалы в пояснительной записке не соответствуют профилю и специфике конкретного предприятия;
- отчет не соответствует требованиям по оформлению и содержанию.

### **8.2.3 Комплект оценочных материалов промежуточной аттестации**

#### **8.2.3.1 Вопросы к защите отчета по производственной практике**

- 1 Структура предприятия.
- 2 Ассортимент вырабатываемой продукции на предприятии (в цеху);
- 3 Перечень и последовательность действий, выполняемых на технологических операциях по разработанной технологической схеме.
- 4 Назначение выполняемых операций; способ выполнения, изменения протекающие в сырье, возможные дефекты.
- 5 Характеристика сырья, перерабатываемого при производстве конкретного

- продукта (согласно задания).
- 6 Проведение технологического контроля на каждой операции.
  - 7 Учет сырья на каждой операции.
  - 8 Требования к качеству получаемой продукции.
  - 9 Оборудование, используемое на каждой операции;
  - 10 Техника безопасности при работе с этим оборудованием;
  - 11 Санитарная обработка оборудования и помещений.

### 8.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

По итогам производственной практики выставляется дифференцированный зачет в 6 семестре.

Дифференцированный зачет выставляется на основании расчета суммы набранных студентом баллов. Количество баллов складывается из суммы баллов за оформление дневника и отчета по практике и защиты отчета по практике.

#### 8.3.1 Критерии оценки оформления дневника практики

Начисление баллов за оформление дневника производят на основании следующей таблицы

№ п/п	Записи в дневнике практики	Количество баллов
1	дата прибытия на практику	1
2	дата прохождения инструктажа по технике безопасности	1
3	ФИО, должность руководителя практики от предприятия	1
4	заполнение таблицы «График прохождения практики»	6
5	заполнение таблицы «Дневник прохождения практики»	8
6	дата убытия с практики	1
7	подпись руководителя практики от предприятия	1
8	подпись сотрудника отдела кадров и печать отдела кадров	1
<b>9</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>20</b>

#### 8.3.2. Критерии оценки правильности и полноты отчета по практике

Отчет должен быть аккуратно и грамотно оформлен, соблюдены все требования к отчетам. Материал должен быть изложен в сжатой форме в соответствии со структурой отчета по учебной практике. В отчете не должны быть представлены сведения, известные из специальной литературы и не относящиеся к характеристике данного предприятия.

Отчет о практике студент должен сдать руководителю на кафедру в течение 10 дней с начала осеннего семестра. В случае задержки сдачи отчета без уважительной причины общий балл снижается в зависимости от сроков опоздания.

Отчет оценивается по следующим критериям:

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Соответствие структуры отчета программе практики	1
2	Полнота раскрытия разделов отчета	2
3	Соответствие оформления требованиям	1
4	Оценка руководителя практики от предприятия	1
<b>5</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>5</b>

### 8.3.3. Критерии оценки для защиты отчета по практике

Защита отчета по практике проводится в устной форме в виде собеседования.

- 5 баллов присваиваются, если студент дал развернутый и обоснованный ответ на вопрос.
- 4 балла присваиваются, если студент дал правильный, но не развернутый ответ на вопрос.
- 3 балла присваиваются, если студент допустил незначительные ошибки при ответе на вопрос.
- 2 балла присваиваются, если студент допустил принципиальные, но не существенные ошибки при ответе на вопрос.
- 1 балл присваивается, если студент допустил существенные ошибки при ответе на вопрос.
- 0 баллов – если студент затрудняется с ответом на вопрос.

Баллы, начисленные по п.п. 8.3.1-8.3.3 суммируются. Максимально возможно набрать 15 баллов. Баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 15-13 баллов – «отлично»;
- 12-10 баллов – «хорошо»;
- 9-7 баллов – «удовлетворительно»;
- 6 баллов и меньше – «неудовлетворительно».

## 9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения программы производственной практики

### Основная литература

Федоренко, Б.Н. Инженерия пивоваренного солода [Текст]: уч. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 270500 "Технология бродильных производств и виноделие" напр. подгот. дипломир. спец. 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и по спец. 170600 "Машины и аппараты пищевых производств" напр. подгот. дипломир. спец. 655800 "Пищевая инженерия" / Б. Н. Федоренко. - СПб.: Профессия, 2004. - 248 с. (Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии)

Меледина, Т.В. Технология пивного сусла [Текст]: учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 270500 "Технология бродильных производств и виноделие" напр. подготовки дипломированного специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Т. В. Меледина, А. Т. Дедегкаев, П. Е. Баланов. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. - 220 с. (Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии)

Помозова, В.А. Производство кваса и безалкогольных напитков [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 260204 "Технология бродильных производств и виноделие" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / В. А. Помозова. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 190 с. (Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии)

Федоренко, Б.Н. Пивоваренная инженерия: технологическое оборудование отрасли [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по спец.170600 (260601) "Машины и аппараты пищевых производств" напр. подгот. дипломир. спец. 655600 (260200) "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Б. Н. Федоренко. - СПб.: Профессия, 2009. - 1000 с. (Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии)

Хозиев О. А. Технология пивоварения: учеб.пособие/

Хозиев О. А., Хозиев А. М., Цугкиева В. Б. издательство "Лань", 2012. - 560 с. Режим доступа: «Лань». URL: <http://e.lanbook.com/>

Новикова И.В. Технология ликероводочного и дрожжевого производства: учебное пособие/ Новикова И.В., Алексеева Н.И., Яковлев А.Н., Зуева Н.В. Издательство: ВГУИТ, 2010. - 84 с. Режим доступа: «Лань». URL: <http://e.lanbook.com/>

Антипов С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения: учебник/ Антипов С.Т., Ключников А.И., Моисеева И.С., Панфилов В.А. Издательство "Лань", 2017, 812 с. Допущено УМО вузов по образованию в области автоматизированного машиностроения (УМО АМ) в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств» Режим доступа: «Лань». URL: <http://e.lanbook.com/>

Нарцисс, Л. Пивоварение [Текст]. Т. 1. Технология солодоращения / Л. Нарцисс ; пер. с нем. А.С. Яблоковой. - 7-е изд. - СПб. : Профессия, 2007. - 584 с.

Киселева Т.Ф. ТХК спиртового, дрожжевого и ликероводочного производства, уч. пос., Кемерово, 2004. – 105 с.

Пермякова Л.В., Киселева Т.Ф. Технология отрасли. Основы производства продуктов брожения: уч. пос., Кемерово: КемТИПП. - 2005, 136 с., 8,5 п.л. <http://lib.kemsu.ru/>

Киселева Т.Ф. Технология отрасли. Технология солода: уч. пос., Кемерово: КемТИПП. - 2005, 132 с., 8,24 п.л. <http://lib.kemsu.ru/>

Помозова В.А. Технология отрасли. Технология спиртового и ликероводочного производства, уч. пос., Кемерово, 2005.- 124 с. 7,75 п.л. <http://lib.kemsu.ru/>

Помозова В.А. Технология отрасли. Производство кваса и безалкогольных напитков, уч. пос. с грифом УМО, Кемерово: КемТИПП. - 2006, 148 с., 9,25 п.л. . <http://lib.kemsu.ru/>

Борисенко, Т.Н. Технология отрасли. Технология пива [Текст]: учеб. пособие для студ. вузов / Т. Н. Борисенко ; КемТИПП. - Кемерово: КемТИПП, 2007. - 136 с. Режим доступа: «Лань». URL: <http://e.lanbook.com/>

#### **Дополнительная литература**

Иванченко, О. Б. Санитарно-микробиологический контроль на пивоваренном производстве/ О. Б. Иванченко. Технология отрасли. Мойка и дезинфекция в пивоварении/ Т. В. Меледина [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 270500(260204)"Технология бродильных производств и виноделия" и по напр. подгот. 552400(260100)"Технология продуктов питания" / О. Б. Иванченко, Т. В. Меледина. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 200 с.

Оганесянц, Л.А. Технология безалкогольных напитков: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. 260204.65 "Технология бродильных производств и виноделия" напр. подгот. диплом. спец. 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья", бакалавра техники и технологий по напр. подгот. 260100.62 "Технология продуктов питания", магистра техники и технологий по напр. подгот. 260100.68 "Технология продуктов питания" / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 340 с. (Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии)

Тихомиров, В.Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств [Текст]: учебник для студ. по спец. 2704 "Технология бродильных производств и виноделия" / В. Г. Тихомиров. - М. : КолосС, 2007. - 461 с. (Учеб. и учеб. пос. для студ. вузов). (Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии)

Химико-технологический контроль производства солода и пива [Текст] : учебник для студ. вузов / ред. П. М. Мальцев. - М. : Пищевая промышленность, 1976. - 447 с

Химико-технологический контроль пиво-безалкогольного производства [Текст]: учебник для студ. вузов / Р.А. Колчева, Л.А. Херсонова, К.А. Калунянц.- М.:Агропромиздат,1988.-272 с.

Технология солода, пива и безалкогольных напитков [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология бродильных производств и виноделия" / К. А. Калунянц, В.Л. Яровенко, В. А. Домарецкий, Р.А. Колчева. - М.: Колос, 1992. - 446 с.

- Рудольф, В.В. Производство безалкогольных напитков [Текст] : справочник / В. В. Рудольф, А. В. Орещенко, П. М. Яшнова. - СПб. : Профессия, 2000. - 360 с.
- Технология спирта [Текст] / В. Л. Яровенко, В. А. Маринченко, В. А. Смирнов и др.; под ред. В. Л. Яровенко. - М. : Колос, 2002. - 464 с.
- Меледина, Т.В. Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении [Текст]: справочник/ Т.В. Меледина. -СПб.: Профессия, 2003.-304 с.
- Шуманн, Г. Безалкогольные напитки: сырье, технологии, нормативы [Текст] : справочное издание / ред.: А. В. Орещенко, Л. Н. Беневоленская; пер. с нем.: А. А. Куреленков, С. А. Куреленков. - СПб.: Профессия, 2004. - 278 с.
- Спиртные напитки: особенности брожения и производства [Текст] / ред.: Д. Г. Ли, Д. Р. Пигготт; пер. с англ., под общ. ред. А. Л. Панасюка. - СПб. : Профессия, 2006. - 552 с.
- Косюра, В.Т. Основы виноделия [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 311200 "Технология производства и переработки с/х продукции" / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - М. : ДеЛи Принт, 2004. - 440 с.
- Эшхерст, Ф. Р. Практические рекомендации производителям безалкогольных напитков и соков: пер. с англ. [Текст] /Ф. Р. Эшхерст, Р. Харгитт. - СПб : Профессия, 2010. - 216 с.
- Гамаюрова, В.С. Ферменты [Текст]: лабора-торный практикум: учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 240901.65 "Биотехнология", 240902.65 "Пищевая биотехнология", 260505 "Технология детского и функционального питания" / В. С. Гамаюрова, М. Е. Зиновьева. - СПб.: Проспект Науки, 2011.- 256 с.
- Меледина, Т.В. Качество пива: стабильность вкуса и аромата, коллоидная стойкость, дегустация [Текст]: для студ. профильных вузов / Т.В. Меледина, А.Т. Дедегкаев, Д.В. Афонин. - СПб. : Профессия, 2011. - 220 с.
- Производство водок и ликероводочных изделий [Текст]: учеб. пособие для студ. профильных вузов / И. И. Бурачевский и др. – М. : ДеЛи принт, 2009. – 324 с.
- Фараджева, Е.Д. Общая технология бродильных производств [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по направл. подготовки дипломир. специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья", по спец. 270500 "Технология бродильных производств" / Е. Д. Фараджева. - М. : Колос, 2002. - 408 с. (Допущено УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии)
- Пермякова Л.В., Миллер Ю.Ю. Лабораторный практикум «Анализ качества сырья и готовой продукции бродильных производств». Кемерово. 2009. - 168 с., 10,5 п.л. <http://lib.kemsu.ru/>
- Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технология пива [Текст]: лаб. практикум для студ. вузов, обучающихся по направлению 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" ква-лиф. бакалавра профиля "Технология бродильных производств и виноделие" / Т. Н. Борисенко, М. В. Кардашева. - Кемерово : КемТИПП, 2014. - 122 с. Режим доступа: «Лань». URL: <http://e.lanbook.com/>
- Киселева, Т.Ф. Технохимический контроль производства солода [Текст]: лаб. практикум для студентов вузов / Т. Ф. Киселева, Е. А. Вечтомова; Кем-ТИПП. - Кемерово: КемТИПП, 2015. - 123 с. Режим доступа: «Лань». URL: <http://e.lanbook.com/>
- Кардашева М.В. Технология отрасли. Технология безалкогольных напитков и кваса [Текст]: лаб. практикум для студ. вузов, обучающихся по направлению 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" ква-лиф. бакалавра профиля "Технология бродильных производств и виноделие" / М. В. Кардашева, Т. Н. Борисенко. - Кемерово : КемТИПП, 2016. - 122 с. <http://lib.kemsu.ru/>
- Сергеева И.Ю. Сквозная программа практики. КемГУ. - 2018. - 36с.

**10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения программы производственной практики**

- законодательно-правовая электронно-поисковая база «Кодекс»;

- электронные версии учебного пособия, методических указаний, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящиеся в свободном доступе для студентов;
- электронные версии ФГОС, ОПОП и РУП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль программы «Технология бродильных производств и виноделие», квалификация (степень) выпускника – бакалавр, находящиеся на официальном сайте ФГБОУ ВО «КемГУ» <http://kemsu.ru>
- Электронная библиотека КемГУ (сайт <http://lib.kemsu.ru/>)
- Электронно-библиотечная система Лань (сайт <http://e.lanbook.com/>)

## **11. Иные сведения и (или) материалы**

### ***11.1. Особенности реализации программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья***

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по программе устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

- наличие специализированного мобильного рабочего места «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm; или наличие бумаги для письма с рельефно-точечным шрифтом Брайля, или присутствие ассистента из числа работников организации или привлеченных лиц, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями, проводящими занятия);
- обеспечение в лекционных аудиториях и лабораториях индивидуального равномерного освещения не менее 300 люкс;
- оформление контрольно-измерительных материалов увеличенным шрифтом;
- проведение промежуточной аттестации в устной форме с увеличением, при необходимости, времени на подготовку.

Для лиц с нарушением слуха:

- наличие беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.
- проведение промежуточной аттестации в письменной форме с увеличением, при необходимости, времени на подготовку.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- наличие компьютера с клавиатурой с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570 или присутствие ассистента из числа работников организации или привлеченных лиц для надиктовывания учебного материала;
- проведение промежуточной аттестации в случае необходимости в устной форме.

Составитель:                   Сергеева И.Ю., зав. кафедрой «Технология продуктов питания из растительного сырья», доцент, д.т.н.

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет

Технологический институт пищевой промышленности

Кафедра: технологии продуктов питания из растительного сырья

**ОТЧЕТ**  
**о производственной практике на ООО «ТД Золотая сова»**  
**сроки практики 27.06 – 26.07. 19 г.**

Выполнил:  
ст. гр. РС-031  
Петров В.И.

Проверили:

_____ (Ф.И.О., должность руководителя от предприятия)		
_____ (Оценка)	_____ (Подпись)	
_____ (М.п.)	_____ (Дата)	
_____ (Ф.И.О., должность руководителя от кафедры)		
_____ (Оценка)	_____ (Подпись)	_____ (Дата)

Кемерово 2019 г.

**Лист актуализации РП**

**Модуля Б2 «Производственная практика»**

№ п/п	Учебный год	Перечень изменений, внесенных в РП	РП рассмотрена на заседании кафедры		
			дата	№ протокола заседания	подпись зав. кафедрой