

Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной
деятельности


В.Н. Чумаков
«30» января 2023 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)**

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения
очная

Гатчина
2023

Программа производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик:
к.пед.н. Моштаков А.А.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры инженерного образования «27» января 2023 г. Протокол №1.

СОГЛАСОВАНО:

И.О. зав.кафедрой
Драбенко В.А. _____

Содержание

	с.
1. Наименование вида практики, способа и формы (форм) ее проведения	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место практики в структуре образовательной программы	6
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах	7
5. Содержание практики	8
6. Формы отчетности по практике.....	8
7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	11
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	11
9. Особенности организации прохождения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	14
10. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	15
11. Описание материально-технической базы, необходимой для прохождения учебной практики	15
Приложение 1 Титульный лист отчета о прохождении практики	17
Приложение 2 Дневник практики студента	18

1. НАИМЕНОВАНИЕ ВИДА ПРАКТИКИ, СПОСОБА И ФОРМЫ (ФОРМ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) образовательной программы – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, проводится в целях - приобретения практических навыков выполнения технологических операций и обслуживания оборудования предприятий путем дублирования (работы) технологических специальностей, изучение прав и обязанностей мастера цеха, участка; освоения в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции; расширения и углубления полученных теоретических знаний и приобретение первоначальных практических навыков в решении конкретных проблем в соответствии с требованиями и задачами, изложенными в профессиональном стандарте 22.003 «Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях», получения практических навыков по производству и хранению хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

По итогу прохождения производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) у студента должны быть достигнуты результаты обучения, соответствующие этапу формирования компетенций, необходимых для последующей работы по производству и хранению хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Видом практики, описываемой настоящей программой, является производственная практика. **Тип практики:** преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта: стационарная, выездная.

Форма практики: дискретная (путём выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики).

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Компетенции	Индикаторы
<p>ПК-1 Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство</p>	<p>Знает профессиональные периодические издания и научно-техническую литературу, отражающие разработки технологий продуктов питания функционального, специализированного и персонализированного назначения; перечень нормативных документов, необходимых для внедрения результатов научных исследований; требования к проведению, анализу, обработке и описанию результатов эксперимента; принципы выбора методик проведения измерений и наблюдений. Умеет работать с профессиональными публикациями, осуществляя обработку, анализ и оценку систематизированной научно-технической информации; применять опыт передовых предприятий отрасли для решения собственных задач; разрабатывать планы экспериментальных исследований, проводить измерения и фиксировать наблюдения; проводить обработку данных, полученных в ходе эксперимента, и полученные результаты оформлять в соответствии с нормативной документацией и представлять в виде научных отчетов, публикаций, презентаций; планировать ход производства. Владеет навыками письма в профессиональной области, методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников и подготовки данных для оформления обзоров, отчетов и научных публикаций; методами планирования хода производственных испытаний и проведения измерений, экспериментов и наблюдений с применением стандартных и специализированных методик</p>
<p>ПК-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной,</p>	<p>Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы теххимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства продуктов хлебобулочной, макаронной и кондитерской промышленности, биотехнологические и научные аспекты их производства. Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике. Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>

макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	
ПК-3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<p>Знает стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли</p> <p>Умеет осуществлять на практике технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования</p> <p>Владеет навыками управления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств</p>

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) является частью Блока 2 «Практики» (Часть, формируемая участниками образовательных отношений) направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) образовательной программы – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция
ПК-1	<p>Проектирование</p> <p>Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Технология функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания</p> <p>Технохимический контроль и учета</p>	-	Практика является завершающей в формировании компетенции

	предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств Патентование в пищевой промышленности		
ПК-2	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий Технология хлебобулочных изделий Технология кондитерских изделий Технология макаронных изделий Технология функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания Технохимический контроль и учета предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания / Полимерные материалы в упаковочном производстве	-	Практика является завершающей в формировании компетенции
ПК-3	Технология хлебобулочных изделий Технология кондитерских изделий Технология макаронных изделий Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств Проектирование технологических линий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения / Автоматизация технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности	-	Практика является завершающей в формировании компетенции

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Объем производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) в зачетных единицах составляет – 22 зачётных единицы, 792 часа. Проводится в 8 семестре.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Организация процесса прохождения производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования в ГИЭФПТ.

Места прохождения производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) определяются особенностями объектов профессиональной деятельности выпускника по программе бакалавриата. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) может проводиться в структурных подразделениях АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ».

Содержание производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) определяются особенностями объектов профессиональной деятельности определяется содержанием формируемых компетенций и состоит из следующих этапов: подготовительного, основного и заключительного.

1. Подготовительный этап:

Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов. Выдача индивидуальных заданий.

2. Аналитический этап:

Выполнение индивидуального задания. Сбор фактического и аналитического материала. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.

3. Завершающий этап:

Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики.

Оформление отчета, списка литературы, подготовка доклада. Публичная защита отчета, подготовка презентации. Защита отчета.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По итогам прохождения производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) студент предоставляет следующую отчетную документацию:

- письменный отчет о прохождении практики;
- дневник практики студента, заверенный подписью руководителя

практики от профильной организации и печатью организации (в т.ч. совместный рабочий график (план) проведения практики и отзыв руководителя практики от профильной организации).

Результаты производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) студент обобщает в форме письменного отчёта. Отчёт должен быть написан на материалах объекта практики и по содержанию соответствовать требованиям программы производственной (технологической) практики. Для подготовки отчёта студент ведёт дневник практики, а также готовит копии необходимых документов. По окончании практики студент оформляет отчёт и после проверки руководителем практики от профильной организации представляет его для проверки руководителю практики от организации.

Примерная структура отчёта:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Введение, которое должно обобщить собранные материалы и раскрыть основные вопросы и направления, которыми занимался студент на практике.

Основная часть отчета, в которой проводится описание закрепления, углубления и расширения теоретических знаний, умений и навыков; осознание мотивов и ценностей в избранной профессии; оценки эффективности производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на предприятии питания; анализа системы мероприятий по повышению качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; осуществления контроля качества и безопасности хлебобулочной, кондитерской и макаронной продукции; определения методов и способов хранения хлебобулочной, кондитерской и макаронной продукции; проведения расчёта экономической эффективности производства и реализации продукции; ознакомления с научно-исследовательской, инновационной, маркетинговой и менеджерской деятельностью организаций; изучения других сторон профессиональной деятельности: социальной, правовой, гигиенической, технической, технологической, экономической и т.д.

5. Заключение, в котором студент излагает основные выводы, оценивает свою деятельность и приобретенный практический опыт.
6. Список использованных источников.
7. Приложения.

Текстовая часть отчёта содержит изложение результатов практической деятельности студента. Объем текстовой части отчёта должен быть не менее 30 страниц (без приложений).

Все материалы, прилагаемые к отчёту, должны соответствовать требованиям ограничений по доступу к информации.

Студенты, не выполнившие полностью требования, предъявляемые к содержанию практики и не представившие отчёты, к защите практики не допускаются.

Оформление отчёта по производственной (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) практике

Отчёт по производственной практике (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) оформляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2017 «Отчёт о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», ГОСТ 2.105-2019 «Общие требования к текстовым документам», ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Параметры страницы и текста:

- поля (верх – 20мм, низ – 20 мм, справа – 10 мм, слева – 30 мм);
- гарнитура – «Таймс»;
- кегль – 14 пт;
- межстрочный интервал – 1,5;
- абзац (красная строка) – 1,25 см;
- табуляция – 1,25 см;
- номер страницы проставляется **в правом верхнем углу**.

Текст печатается строго в последовательном порядке. Не допускаются разного рода текстовые вставки и дополнения, помещаемые на отдельных страницах или на обратной стороне листа, и переносы кусков текста в другие места. Все подстрочные примечания оформляются (с меньшим интервалом) на той странице, к которой они относятся.

В процессе печатания текста при переходе на следующую страницу не рекомендуется:

- отрывать одну строку текста или слово от предыдущего абзаца, лучше напечатать на этой странице;
- начинать одну строку нового абзаца на заканчивающейся странице, лучше начать новый абзац на другой странице;
- начинать в конце странице слово с переносом, лучше перенести это слово на новую страницу;
- отрывать название таблицы от ее содержания.

Каждая часть отчёта начинается с новой страницы (к параграфам это правило не относится). Слово глава не пишется. Главы и параграфы нумеруются арабскими цифрами без точки и записываются с абзацного отступа (абзац равен 5 знакам). Номер параграфа состоит из номера главы и его собственного номера, разделённых точкой, но без точки в конце.

Заголовки структурных элементов работы (содержание, введение, названия глав и заключение) печатаются заглавными буквами жирным шрифтом, а заголовки параграфов - с заглавной буквы строчными буквами и располагаются в середине строки без точки в конце и без подчеркивания, выделяются жирным шрифтом.

В отчёте по прохождению практики обязательно должны быть ссылки ИЛИ сноски на используемые источники. СНОСКИ делаются внизу страницы. Оформление ССЫЛОК рекомендуется делать после того момента, когда будет окончательно составлен список литературы, либо выделить отдельно список ссылок по очередности их использования в тексте и отдельно список литературы. Например, [1, с.125-128], где 1 – номер источника в списке литературы или в списке ссылок, а 125-128 – страницы, на которые ссылается автор.

Для подведения итогов и оценки результатов практики студент представляет на кафедру отчётную документацию по практике руководителю практики от образовательной организации для оценки соответствия требованиям программы практики.

Итоги производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) оцениваются на основе качества представленных материалов и собеседования с руководителем практики от образовательной организации. По итогам практики выставляется зачёт с оценкой. Формой защиты отчёта является собеседование.

Сроки подведения итогов практики – в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования в ГИЭФПТ.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по практике, представлен в Приложении 1.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

а) основная литература:

1. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
2. Кольман О.Я., Иванова Г.В. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения [Электронный ресурс]: Монография. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2016. - 168 с. URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=328565>
3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебник / А.А. Курочкин. —

Москва: ИНФРА-М, 2023. — 353 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832088>

4. Мишина О. Ю. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007786>

5. Мучные кулинарные и кондитерские изделия: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 3-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 81 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865733>

6. Размыслович Г. П., Якубовская С. И. Кондитерское дело [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Минск: РИПО, 2020. - 521 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599797>

7. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870477>

8. Технология производства продукции функционального назначения: учебное пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2021. - 100 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870478>

9. Чижилова О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 251 с. URL: <https://www.urait.ru/bcode/513194>

б) дополнительная литература:

1. Голубева Л. В. Технология молока и молочных продуктов. Молочные консервы: учебник и практикум для вузов / Л. В. Голубева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 392 с. URL: <https://www.urait.ru/bcode/513312>

2. Курочкин А. А. Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов: монография / А.А. Курочкин, П.К. Воронина, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 163 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/970148>

3. Курочкин А. А. Технологическое оборудование производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебник / А.А. Курочкин. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 353 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832088>

4. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 448 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840492>

5. Олейникова А. Я., Магомедов Г. О. Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - СПб: ГИОРД, 2015. - 600 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=186638>

6. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - Москва: СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/975904>

7. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 318 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1987554>

8. Сапожников А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870477>

9. Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий: Монография / Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. - Красноярск: СФУ, 2016. - 172 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/967017>

10. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 374 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225396>

11. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 141 с. URL: <https://www.urait.ru/bcode/517827>

12. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207>

13. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. URL: <https://www.urait.ru/bcode/513320>

14. Чижикина О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикина, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 251 с. URL: <https://www.urait.ru/bcode/513194>

в) ресурсы сети «Интернет»:

1) электронные профильные журналы

1. Известия вузов. Пищевая технология <https://ivpt.ru/>

2. Научный журнал «Meat Technology» <https://inmes.rs/naucn%D1%8B%D0%B9-zurnal-meat-technology/?lang=ru>

3. Научный журнал «Meat Technology» <https://inmes.rs/naucn%D1%8B%D0%B9-zurnal-meat-technology/?lang=ru>

4. Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств <http://processes.ihbt.ifmo.ru/>

5. Журнал «Кондитерские изделия. Технологии» <https://www.my-ki.ru/new/>

6. Журнал «Хлебопекарный & Кондитерский Форум» <https://bac-forum.ru/pages/archiv.html>

2) электронные профильные базы данных/ сайты

1. Национальная ассоциация клинического питания <http://nakp.org/>

2. EuroFIR AISBL — международная некоммерческая ассоциация, созданная в соответствии с бельгийским законодательством в 2009 году для обеспечения постоянной защиты информации о продуктах питания в Европе <https://www.eurofir.org/>

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях организации прохождения практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Операционная система (Microsoft Windows *Проприетарная*);
Пакет офисных программ (Microsoft Office Professional
Проприетарная);
Программное обеспечение для просмотра электронных документов в
стандарте PDF (Foxit Reader *GNU Lesser General Public License*);
Web-браузер (Mozilla Firefox *GNU Lesser General Public License*);
Организация видеоконференций (*Яндекс-Телемост*)
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики
[Электронный ресурс]. URL: gks.ru
Информационные справочные системы:
Автоматизированная информационная библиотечная система
Marc21SQL;
Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Помещения для проведения практики должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и производственных работ, оснащены компьютерным или иным оборудованием для работы с нормативно-правовыми документами и имеющим доступ к информационно-справочным системам и базам действующего законодательства; с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронным информационно-образовательным базам данных.

Руководителям практики от образовательной организации и студентам обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам в современных компьютерных классах с доступом в интернет, в том числе по беспроводным каналам связи для выполнения заданий по программе практики.

Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
Технические средства обучения:
Механическое оборудование Холодильное оборудование Тепловое оборудование Технологические инструменты и инвентарь
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для самостоятельной работы
Технические средства обучения:
мультимедийный комплекс компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11, доступом к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ
Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Факультет _____
Кафедра _____

Отчет допущен к защите

(подпись, дата)

Оценка _____

ОТЧЕТ
О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской
работы)

НА _____
(наименование предприятия)

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(направленность (профиль) образовательной программы - Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий)

Выполнил

(подпись)

Ф.И.О., номер группы

Руководитель практики
от образовательной организации

(подпись)

Ф.И.О., уч. ст, зв.,
должность

Руководитель практики
от профильной организации

(подпись)

Ф.И.О., должность

М.П.

Гатчина
201____

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ СТУДЕНТА
Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области

«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ
ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»

Факультет _____

Кафедра _____

ДНЕВНИК

ПРАКТИКИ

_____ (вид практики)

СТУДЕНТА ГРУППЫ _____
(№)

_____ (фамилия, имя, отчество полностью)

Направление подготовки:

_____ (шифр, полное наименование)

Место прохождения практики: _____

Руководитель практики от ГИЭФПТ:

_____ (фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от профильной организации:

_____ (фамилия, имя, отчество, должность)

Сроки прохождения практики: _____

Гатчина

20__ г.

1. СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ (ГРАФИК) ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование работ	Срок по плану
1	2	3

Руководитель практики от профильной организации _____
(подпись)

Руководитель практики от ГИЭФПТ _____
(подпись)

Студент _____
(подпись)

2. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ (выдаются кафедрой)

Руководитель практики от профильной организации _____
(подпись)

Руководитель практики от ГИЭФПТ _____
(подпись)

3.СОДЕРЖАНИЕ ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование работ	Срок по плану	Выполнено фактически
1	2	3	4

Руководитель практики от профильной организации _____
(подпись)

Руководитель практики от ГИЭФПТ _____
(подпись)

Студент _____
(подпись)

Отзыв руководителя практики от профильной организации

За время прохождения практики обучающийся выполнил индивидуальное задание, соблюдал правила внутреннего распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности. В период прохождения практики студент зарекомендовал себя, как _____

Вывод: _____ практика студента _____
(вид практики) (фамилия, инициалы)
может быть зачтена с оценкой «_____».

Руководитель практики от профильной организации:

Дата _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Вопросы к зачету с оценкой

- 1 Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделий?
- 2 Какие приемы тепловой обработки применяются при изготовлении кондитерских изделий?
- 3 Что такое упек и припек?
- 4 Что влияет на выход готовых изделий?
- 5 С какой целью добавляют патоку при варке помады и чем ее можно заменить?
- 6 Какова сущность замеса теста?
- 7 Какую роль при замесе теста играют сахар, соль, жир?
- 8 Сущность механического, химического и биологического способов разрыхления теста.
- 9 Какие существуют способы приготовления теста? Их особенности. Выбор способа приготовления.
- 10 Недостатки готовых изделий и их причины.
- 11 Особенности приготовления кексов.
- 12 Составьте схемы приготовления различных изделий из дрожжевого теста.
- 13 Как приготавливают пресное сдобное тесто?
- 15 Какие недостатки могут возникать при изготовлении вафельного теста и каковы их причины?
- 16 Перечислите виды пряничного теста.
- 17 В чем особенности приготовления отдельных видов изделий: пряников глазированных и медовых, детских и тульских?
- 18 Как приготавливают и выпекают песочное тесто?
- 19 Какие требования предъявляются к изделиям из песочного теста?
- 20 Чем песочное тесто отличается от сдобного пресного?
- 21 Какие процессы происходят в бисквитном тесте при его выпекании?
- 22 Какие изделия можно приготовить из бисквитного теста?
- 23 Как готовят рулет бисквитный с джемом?
- 24 Основные достоинства и пищевая ценность макаронных изделий.
- 25 Ассортимент макаронных изделий. Классификация макаронных изделий.
- 26 Требования к основному и дополнительному сырью для производства макаронных изделий. Нетрадиционное сырье.
- 27 Основные формы связи влаги в полуфабрикатах макаронных изделиях. Факторы, определяющие скорость сушки. Кривая сушки. Равновесная влажность.
- 28 Краткая характеристика основных стадий производства макаронных изделий.

29 Требования, предъявляемые к качеству муки при замесе макаронного теста.

30 Типы замесов макаронного теста в зависимости от его влажности и температуры заливаемой воды.

31 Характеристика реологических свойств макаронного теста после замеса и формования.

32 Рецепт макаронного теста. Характеристика процессов, происходящих при замесе макаронного теста (физические, биохимические и коллоидные процессы).

33 Организация технологического процесса производства макаронных изделий с использованием пищевых добавок.

34 Изменение реологических свойств макаронных изделий в процессе сушки, стабилизации и охлаждения.

35 Прессование макаронного теста. Факторы, влияющие на реологические свойства выпрессовываемого теста (упругость, пластичность, вязкость) и качество изделий.

36 Способы формования макаронных изделий.

37 Способы сушки макаронных изделий. Режимы конвективной сушки.

38 Влияние качества муки, вносимых добавок, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий.

39 Разделка полуфабрикатов макаронных изделий, требования к их качеству. Технологическое значение процесса вакуумирования теста, на какой стадии его целесообразно применять.

40 Технологическая схема шнекового макаронного пресса. Уплотнение и формование макаронного теста, движение его в шнековой камере.

41 Основные показатели макаронных свойств муки влияющих на качество макаронных изделий.

42 Охлаждение и стабилизация макаронных изделий, их назначение.

43 Показатели качества макаронных изделий. Основные факторы, влияющие на эти показатели.

44 Основное и дополнительное сырье, используемое в макаронном производстве, подготовка его к пуску в производство. Нетрадиционное сырье, используемое для производства макаронных изделий.

45 Рецепт и типы замесов макаронного теста в зависимости от влажности теста и температуры воды.

46 Отличия в структуре и реологических свойствах макаронного теста после замеса и после уплотнения.

47 Основные коллоидные и биохимические процессы, происходящие в приготовлении макаронного теста.

48 Ассортимент хлебобулочных изделий.

49 Технологические потери и затраты хлебопекарного производства. Пути снижения потерь и затрат.

50 Основные этапы приготовления хлеба из пшеничной муки.

51 Основные этапы приготовления хлеба из ржаной муки.

- 52 Способы улучшения качества хлеба.
- 53 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
- 54 Показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки.
- 60 Оптимальный режим выпечки хлеба. Роль увлажнения пекарной камеры при выпечке хлеба.
- 61 Выход хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба.
- 62 Требование к качеству пшеничной муки по ГОСТ Р.
- 63 Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения.
- 64 Выход хлеба. Пути увеличения.
- 65 Пищевая безопасность хлеба.
- 66 Упек. Факторы на него влияющие.

Индивидуальные задания на практику:

- Описать методику определения показателя качества продукции по варианту
 - 1 Массовая доля общего сухого остатка какао в шоколаде
 - 2 Пористость хлебобулочного изделия
 - 3 Органолептические показатели пряничных изделий
 - 4 Массовая доля молочного жира в шоколаде
 - 5 Массовая доля бензойной кислоты в зефире
 - 6 Массовая доля начинки в хлебобулочных изделиях
 - 7 Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в печенье
 - 8 Массовая доля сахара в сдобных хлебобулочных изделиях
 - 9 Массовая доля редуцирующих веществ в карамельной массе
 - 10 Щелочность печенья
 - 11 Влажность макаронных изделий
 - 12 Органолептические показатели макаронных изделий
 - 13 Массовая доля жира в сдобных хлебобулочных изделиях
 - 14 Кислотность подкисляемой карамели в пересчете на лимонную кислоту
 - 15 Органолептические показатели шоколада
 - 16 Массовая доля поваренной соли в хлебобулочных изделиях для детей
 - 17 Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты, для печенья
 - 18 Массовая доля общей золы в халве
 - 19 Органолептические показатели хлебобулочных изделий (внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах)
 - 20 Намокаемость печенья
- Технологический процесс производства продукции по варианту
 - 1 Технология производства
 - 2 Сахарное печенье
 - 3 Безе
 - 4 макаронные изделия типа «бантики»

- 5 Ватрушка сдобная с творогом
- 6 Печенье Курабье
- 7 Вафли «Лимонные»
- 8 Батон с изюмом
- 9 лапша быстрого приготовления
- 10 Спагетти
- 11 Пористый шоколад
- 12 Карамель Барбарис
- 13 Конфета Амбер
- 14 Плюшка московская
- 15 Конфета Птичье молоко
- 16 Зефир в шоколаде
- 17 Бородинский хлеб
- 18 Торт Сказка
- 19 Слоеная трубочка с кремом
- 20 Булочка с тмином
- 21 Макароны изделия типа «перья»
- 22 Пирожное картошка

Пропуцеровано и
прошито 25 листов

Зав. УМО

