

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«ИРКУТСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Структурное подразделение «Химии и биотехнологии имени В.В. Тутуриной»

УТВЕРЖДЕНА:
на заседании кафедры
Протокол №16 от 12 мая 25 г.

Рабочая программа практики

«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология переработки пищевого растительного сырья

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: заочная

Документ подписан простой электронной
подписью
Составитель программы: Сипкина Евгения
Иннокентьевна
Дата подписания: 2025-06-17

Документ подписан простой электронной
подписью
Утвердил: Евстафьев Сергей Николаевич
Дата подписания: 2025-06-17

Год набора – 2025

Иркутск, 25 г.

1 Вид практики, тип, способ и формы её поведения

Вид практики – Учебная практика

Тип практики – Учебная практика: технологическая практика

Способ проведения – Выездная, Стационарная

Форма проведения – Рассредоточенная

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

2.1 Вид и тип практики обеспечивает формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения

Код, наименование компетенции	Код индикатора компетенции
ОПК ОС-1 Способность решать задачи профессиональной деятельности на основе применения знаний математических, естественных и технических наук	ОПК ОС-1.14

2.2 В результате прохождения практики у обучающихся должны быть сформированы

Код индикатора	Содержание индикатора	Результаты обучения при прохождении практики
ОПК ОС-1.14	Способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов аналитической и органической химии, прикладной механики, теплотехники и электротехники	Опыт профессиональной деятельности: Знать: основную узкоспециальную профессиональную терминологию; грамматические явления и структуры, используемые в профессиональной сфере общения Уметь: Уметь: оперировать узкоспециальной терминологией в ситуациях профессионального общения; понимать научно-техническую иноязычную информацию Владеть: Владеть: навыками поиска и анализа научно-технической информации

3 Место практики в структуре ООП, её объём и продолжительность

Форма обучения	Период проведения (курс/семестр)	Объём практики (ЗЕТ)	Продолжительность практики (количество недель/ академических часов (один академический час соответствует 45 минутам астрономического часа))	Форма промежуточной аттестации
заочная		3	2 недели / 108 часов	Зачет

	3 курс			
--	--------	--	--	--

4 Содержание практики

Содержание этапов приведено в таблице ниже:

№ п/п	Этап	Содержание работ
1	Подготовительный этап	Знакомство с планом и задачами проведения практики, нормативной документацией, организационной структурой места проведения практики
2	Прохождение практики на хлебопекарных, кондитерских и макаронных фабриках. Предприятиях по производству пива, розливу минеральных вод и безалкогольных напитков	Руководитель практики от предприятия знакомит студентов с территорией фабрики, расположением основных и вспомогательных цехов, дает характеристику каждому цеху, сообщает основные сведения о фабрике: производственную мощность, ассортимент выпускаемой продукции, источники снабжения сырьем, водой, всеми видами энергии, режим работы, количество рабочих и работающих, структура административно-технического и хозяйственного управления
3	Защита отчета по практике	Круглый стол, презентация

5 Форма отчетности по практике

По результатам прохождения практики обучающийся должен предоставить:

- Дневник прохождения практики;
- Отчет о прохождении практики;
- Характеристика;
- Дневник прохождения практики;
- Отчет о прохождении практики;
- Характеристика с места прохождения практики;

Требования к содержанию и оформлению отчета о прохождении практики, учитывая специфику направления подготовки:

Отчет должен содержать исчерпывающий материал по следующим разделам (для всех предприятий):

1. характеристика предприятия (история развития, мощность, ассортимент, области сбыта продукции, возможности и направление развития предприятия);
2. принципиальная технологическая схема производства и ее описание;
3. основное и вспомогательное оборудование производства;
4. характеристика сырья (транспортировка, предварительная подготовка, особенности подачи в аппараты), полуфабрикатов, конечной продукции (контроль качества, особенности отвода продукции).

Отчет по учебной практике оформляется в соответствии с действующим СТО ИР-НИТУ. Он должен быть проверен и подписан руководителем практики, который также дает

письменный отзыв и оценивает работу студента.

Структурными элементами отчета являются: титульный лист, содержание, обозначения и сокращения, введение, основная часть, заключение, список использованных источников,

приложения.

Содержание должно включать введение, обозначения и сокращения, наименования всех разделов, подразделов, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц.

На титульном листе и приложениях номера страниц не проставляются. В введение обычно включается информация, касающаяся общей характеристики предприятия(ий):

мощность, время строительства, направление развития предприятия и т.п..

В основную часть вносится вся собранная в процессе прохождения практики технологическая информация в том порядке, в каком указано для учебной практики.

Информацию следует приводить по возможности кратко, преимущественно в форме таблиц, иллюстраций (чертежи, эскизы и др.) с приложением кратких текстовых пояснений. В текст отчета вносят ссылки на использованные источники. Таблицы и иллюстрации должны иметь сквозную нумерацию, на них обязательно должны быть ссылки в отчете. Располагают их непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Чертежи, графики и таблицы должны соответствовать требованиям ЕСКД.

В заключение входит: выводы по результатам прохождения практики; оценка полноты выполнения поставленных задач.

В приложения включаются материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть внесены в основную часть.

6 Оценочные материалы по практике

6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля

В качестве оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости используется дневник прохождения практики и характеристика.

6.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

6.2.1 Критерии и средства (методы) оценивания индикаторов достижения компетенции в рамках промежуточной аттестации

Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Средства (методы)
----------------------------------	---------------------	-------------------

		оценивания промежуточной аттестации
ОПК ОС-1.14	Владеет навыками использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов аналитической и органической химии, прикладной механики, теплотехники и электротехники	Защита отчета по практике

6.2.2 Типовые оценочные средства промежуточной аттестации

6.2.2.1 Учебный год 3, зачет

Типовые оценочные средства: отчет по практике

6.2.2.1.1 Описание процедуры

Зачет проводится в форме защита отчета.

По результатам прохождения практики обучающийся должен предоставить: дневник прохождения практики, отчет о прохождении практики, характеристику. Подготовить презентацию и защитить работу.

6.2.2.1.2 Критерии оценивания

Зачтено	Не зачтено
наличие твердых и достаточно полных знаний пройденного материала на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, незначительные ошибки при освещении заданных вопросов, уверенно исправляемые после дополнительных вопросов, правильные действия по применению знаний на практике	наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы

7 Основная учебная литература

1. Технологии пищевых производств : учеб. для вузов по специальностям "Машины и аппараты пищевых пр-в"... / А. П. Нечаев [и др.]; под общ. ред. А. П. Нечаева, 2007. - 766.
2. Технологии пищевых производств : учеб. для вузов по специальностям "Машины и аппараты пищевых пр-в"... / А. П. Нечаев [и др.]; под общ. ред. А. П. Нечаева, 2005. - 766.
3. Технологии пищевых производств : учебник для вузов по специальностям "Машины и аппараты пищевых производств"... / А. П. Нечаев [и др.]; под общ. ред. А. П. Нечаева, 2008. - 766.
4. Драгилев Абрам Иосифович. Технология кондитерских изделий : учеб. для образоват. учреждений сред. проф. образования, по специальности 2702 "Хлебопекар., макарон. и кондит. пр-во" / А. И. Драгилев, И. С. Лурье, 2003. - 428.
5. Цыганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства : учебник [для нач. проф. образования] / Т. Б. Цыганова, 2001. - 428.
6. Цыганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства : учебник [для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности 2702 "Хлебопекар., макарон. и кондит. пр-во"] / Т. Б. Цыганова, 2002. - 428.
7. Тихомиров В. Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств : учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальности 2704 "Технология бродил. пр-в и виноделие" / В. Г. Тихомиров, 2007. - 460.

8 Дополнительная учебная и справочная литература

1. Драгилев А. И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства : учеб. пособие для вузов по специальности 270300 "Технология хлеба, кондит. и макарон. изделий"... / А. И. Драгилев, М. Д. Руб, 2005. - 243.
2. Драгилев А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учеб. для сред. проф. образования по специальности 2702 "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий" / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов, 2004. - 428, [1].
3. Драгилев А. И. Производство мучных кондитерских изделий : учеб. пособие для вузов по специальности 270300 "Технология хлеба, кондит. и макарон. изделий" / А. И. Драгилев, Я. М. Сезанаев, 2000. - 446.
4. Драгилев Абрам Иосифович. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий : учебник: [Для учреждений нач. проф. образования, подгот. и переподгот. рабочих на пр-ве и в центрах занятости, проф. обучения учащихся сред. общеобразоват. шк.] / А. И. Драгилев, Я. М. Сезанаев, 2000. - 271.
5. Драгилев Абрам Иосифович. Технология кондитерских изделий : учеб. для образоват. учреждений сред. проф. образования, по специальности 2702 "Хлебопекар., макарон. и кондит. пр-во" / А. И. Драгилев, И. С. Лурье, 2001. - 483.
6. Цыганова Татьяна Борисовна. Пищевые красители для кондитерских изделий / Цыганова Т. Б., Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю., 2002. - 113.

7. Цыганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства : учебник [для нач. проф. образования] / Т. Б. Цыганова, 2001. - 428.
8. Ермолаева Г. А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия / Г. А. Ермолаева, 2004. - 535.
9. Ермолаева Галина Алексеевна. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков : учеб. [для учреждений нач. проф. образования] / Г. А. Ермолаева, Р. А. Колчева, 2000. - 413.
10. Скуратовская. Контроль качества продукции физико-химическими методами [Текст]. 1 : Хлебобулочные изделия, 2002. - 111.
11. Скуратовская Ольга Дмитриевна. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 1. Хлебобулочные изделия / О. Д. Скуратовская, 2000. - 100.
12. Скуратовская Ольга Дмитриевна. Контроль качества продукции физико-химическими методами : [Практ. рук.]. 3. Сахар и сахарные кондитерские изделия / О. Д. Скуратовская, 2001. - 121.
13. Скуратовская Ольга Дмитриевна. Контроль качества продукции физико-химическими методами : [Практ. рук.]. 2. Мучные кондитерские изделия / О. Д. Скуратовская, 2001. - 140.

9 Ресурсы сети Интернет

1. <http://library.istu.edu/>
2. <https://e.lanbook.com/>

10 Профессиональные базы данных

1. <http://new.fips.ru/>
2. <http://www1.fips.ru/>

11 Перечень информационных технологий, лицензионных и свободно распространяемых специализированных программных средств, информационных справочных систем

1. Microsoft Windows Seven Professional [1x100] RUS (проведен апгрейд с Microsoft Windows Seven Starter [1x100]) - поставка 2010
2. Microsoft Windows Seven Professional [1x1000] RUS (проведен апгрейд с Microsoft Windows Seven Starter [5x200])-поставка 2010
3. Microsoft Windows Seven Professional [1x500] RUS (проведен апгрейд с Microsoft Windows Seven Starter [1x500])_поставка 2010
4. Microsoft Office 2003 VLK (поставки 2007 и 2008)
5. Microsoft Office 2007 VLK (поставки 2007 и 2008)

12 Материально-техническое обеспечение практики

1. Керамич. плита ZANUSSI
2. мойка с сушкой
3. Проектор BENO MX661
4. Прибор для определения влажности пищевого сырья Кварц-21М
5. шкаф вытяжной
6. Мультимедиа-проектор EB- X14G с ИБП, потолочное крепление и видеокабель
7. шкаф вытяжной
8. Шкаф холодильный Капри
9. весы Acculab VIC-300
10. стол островной химический