

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 УЧЕБНОЙ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

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 учебной (ознакомительной) практики 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.....	8
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

Учебная (ознакомительная) практика 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 закрепления, 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 учебной (ознакомительной) практики 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 учебная практика. **Тип практики:** ознакомительная.

Способы проведения учебной 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
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач. Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
УК-7 Способен поддерживать должный	Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни

уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни</p> <p>Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования</p>
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции и их общих положений; понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность за его совершение</p> <p>Умеет ориентироваться в системе противодействия коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики коррупции и борьбы с нею</p> <p>Владеет навыками применения мер по профилактике коррупции</p>
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы</p> <p>Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии</p> <p>Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности</p>

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная (ознакомительная) практика является частью Блока 2 «Практики» (обязательная часть) 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
УК-1	Основы информационных технологий	Основы информационных технологий	Философия Системы искусственного интеллекта Проектирование Технологическая практика
УК-2	Правоведение	-	Менеджмент Проектирование Технологическая практика
УК-4	Русский язык и культура речи Теория межкультурной коммуникации	Иностранный язык	Иностранный язык в профессиональной деятельности Технологическая практика
УК-5	История (история России, всеобщая история)	Духовно-нравственное воспитание	Философия Технологическая практика (4 сем.) Технологическая практика (6 сем.)
УК-6	-	Технологии самоорганизации и саморазвития личности	Проектирование Технологическая практика
УК-7	Физическая культура и спорт Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
УК-11	Правоведение	-	Практика является окончательной в формировании компетенции
ОПК-1	Основы информационных технологий	Основы информационных технологий	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности Системы искусственного интеллекта Технологическая практика (4 сем.) Технологическая практика (6 сем.)

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

Объем учебной (ознакомительной) практики в зачетных единицах составляет – 6 зачётных единицы, 216 часов. Проводится в 2 семестре.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Организация процесса прохождения учебной (ознакомительной) практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования в ГИЭФПТ.

Места прохождения учебной (ознакомительной) практики определяются особенностями объектов профессиональной деятельности выпускника по программе бакалавриата. Учебная (ознакомительная) практика может проводиться в структурных подразделениях АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ».

Содержание учебной (ознакомительной) практики 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. 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.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По итогам прохождения учебной (ознакомительной) практики 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 учебной (ознакомительной) практики студент обобщает в форме письменного отчёта. Отчёт должен быть написан на материалах объекта практики и по содержанию соответствовать требованиям программы учебной (ознакомительной) 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.
4. Основная часть отчета, в которой проводится описание приобретения практических навыков по производству и хранению хлеба, кондитерских и макаронных изделий; овладения навыков работы с приборами и средствами контроля; описываются все результаты (разработки, исследования и т.п.), полученные в ходе прохождения практики и выполнения индивидуального задания.
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 25 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 учебной (ознакомительной) практике

Отчёт по учебной (ознакомительной) практики 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 учебной (ознакомительной) практики 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 - "Агрис", 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. - Краснояр.: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. 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>

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 УЧЕБНОЙ 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
ОБ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
(ознакомительной)**

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 Охарактеризуйте свойства зерновой массы, объясните их значение при хранении и переработке зерна.
- 2 Опишите процессы, происходящие при послеуборочном дозревании зерна, при самосогревании зерновой массы.
- 3 Дайте характеристику способам и режимам хранения зерна, методам борьбы с вредителями.
- 4 Нарисуйте строение клубня картофеля, приведите численные значения содержания в нем воды, крахмала, белков, минеральных веществ.
- 5 Охарактеризуйте способы хранения картофеля и требования к режиму хранения.
- 7 Дайте характеристику мелассе как сырью для производства хлебопекарных дрожжей и спирта.
- 8 Сформулируйте требования к химическому составу мелассы, приведите численные значения содержания сахаров, азотистых, минеральных веществ, доброкачественности, pH.
- 9 Охарактеризуйте условия хранения мелассы.
- 10 Приведите химический состав сахарной свеклы.
- 11 Назовите основные виды продуктов, получаемых из кукурузы.
- 12 Сколько сахара содержится в корнеплоде сахарной свеклы?
- 13 Из каких этапов состоит технологическая схема производства сахара-песка из сахарной свеклы?
- 14 Как получают и очищают диффузионный сок?
- 15 Что представляет собой утфель?
- 16 Сколько циклов кристаллизации предусмотрено в сахарном производстве?
- 17 Из каких этапов состоит технологическая схема производства сахара-рафинада?
- 18 Какие адсорбенты используют для очистки сахаро-рафинадных сиропов?
- 20 Какова продолжительность сушки сахара-рафинада?
- 21 Свежесмолотая мука пригодна для выпечки хлеба?
- 22 Какова продолжительность периода созревания муки?
- 23 Какая мука считается слабой, а какая - сильной?
- 24 От чего зависит длительность созревания муки?
- 25 От чего зависит количество вносимой воды в тесто?
- 26 Как соль влияет на качество теста и в каком количестве вносят поваренную соль в тесто?
- 27 Какие виды дрожжей применяют в хлебопечении?
- 28 В каком количестве вносят прессованные дрожжи в тесто?
- 29 Какие виды жира применяют при приготовлении теста?

- 30 Как получают сушеные дрожжи?
- 31 Что такое дрожжевое молоко?
- 32 Какое влияние оказывает сахар-песок на качество теста и готового хлеба?
- 33 Что такое отсдобка?
- 34 Что такое замес теста?
- 35 Как протекает брожение теста, чем вызывается и как можно ускорить брожение теста?
- 36 Что такое созревание теста?
- 37 Что такое обминка теста?
- 38 Назовите способы приготовления теста?
- 39 Как готовят пшеничное тесто на опарах?
- 40 В чем суть безопарного приготовления теста?
- 41 Что включает в себя разделка теста?
- 42 Что такое предварительная и окончательная расстойка?
- 43 Какие процессы протекают на стадии выпечки хлеба?
- 44 Назовите режимы выпечки.
- 45 Что такое упек хлеба?
- 46 По каким показателям оценивают качество готового хлеба?
- 47 По каким признакам классифицируют макаронные изделия?
- 48 Какой длины и формы выпускаются макаронные изделия?
- 49 Назовите способ формования макаронных изделий.
- 50 Какие виды добавок используются при производстве макаронных изделий?
- 51 Что такое меланж?
- 52 Чем отличается макаронная мука от хлебопекарной?
- 53 В чем отличие макаронного теста от других тестовых масс?
- 54 От чего зависит рецептура макаронного теста?
- 55 Как рассчитать необходимое количество воды для замеса теста?
- 56 Назовите различные типы замесов?
- 57 Какие существуют способы формования макаронного теста?
- 58 Из чего состоит разделка сырых макаронных изделий?
- 59 Что такое жиры? Приведите характеристику жиров?
- 60 Назовите основные процессы получения растительных масел.
- 61 Как получают прессовое масло?
- 62 Что такое шрот?
- 63 Как получают экстракционное масло?
- 64 В чем заключается процесс рафинации масел?
- 65 Что такое гидратация?
- 66 На чем основан способ нейтрализации масел?
- 67 Назовите пути освобождения масла от восков и воскоподобных веществ?
- 68 Какие вещества применяют для отбеливания масел?
- 69 Каким требованиям должно отвечать растительное масло?

70 Охарактеризуйте сырье, используемое для получения кондитерских изделий.

71 Что такое карамель?

72 Какую роль играет патока в производстве карамели?

73 С какой целью проводят термическую обработку какао-бобов?

74 Что собой представляет шоколадная масса?

75 В чем отличие десертных шоколадных масс от обыкновенных?

76 Что такое темперирование?

77 С какой целью проводят конширование?

78 Как получают пористый шоколад?

79 Какие начинки используют в производстве карамели?

Индивидуальные задания на практику:

Изучить особенности работы и технические характеристики общелабораторного оборудования по варианту:

— Сушильные шкафы.

— Высокотемпературные муфельные печи: компания ЛОИП (марка LF), Смоленское СКТБ СПУ (марка ЭКПС), SNOL.

— Лабораторные бани (водяные): ТЕРМЭКС (марка ЛБ), Экросхим (ПЭ), ЛОИП (LOIP LB), STEGLER (WB и ТБ), ULAB (UT), GFL.

— Песчаные бани: Томьяналит (плита ПЛ + лоток), Таглер (БП), ЛОИП (ЛН-403), Миус (МИМП-БП).

— Термостаты и криостаты жидкостные: ЛОИП, Термэкс, LAUDA, DAIHAN и др.

— Термостаты воздушные (инкубаторы): BINDER, Memmert, Hettich.

— Стерилизаторы (автоклавы) паровые: ТЗМОИ (модели ГК и ВК), Касимовский приборный завод (ГКа, ГПа, ВКа).

— Стерилизаторы воздушные (сухожары).

— Колбонагреватели.

— Твердотельные термостаты (термоблоки, термореакторы): Экросхим, Таглер, Люмэкс, Biosan, IKA

— Шейкеры лабораторные: ULAB, LOIP, ELMI, Экросхим, Biosan, Daihan, IKA

— Магнитные мешалки. К примеру мешалки Стеглер.

— Верхнеприводные мешалки

— Экстракторы

— Ротаторы

— Вортексы (смесители)

— Приборы вакуумного фильтрования

Пропуцеровано и
прошито 24 листов

Зав. УМО

