

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

УТВЕРЖДАЮ

Декан аграрно-технологического
факультета

доцент А.Д. Руцук

“ 4 ” 09 2018 г

Программа практики

Учебная практика

для направления подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного
сырья»

профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: заочная (ускоренное обучение)

семестр: _____ (изучено и переаттестованно)

часы: 180

общая трудоемкость практики составляет 5 зачетных единиц

Тирасполь 2018

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Составитель:



Рущук А.Д., доцент, к.б.н

Программа практики составлена на основании Федерального
государственного образовательного стандарта высшего образования и
утверждена на заседании кафедры

Протокол от « 7 » 09 2018 г. № 2

Заведующий кафедрой, доцент



А.Д. Рущук

« 4 » 09 2018 г.

Рассмотрено на УМК АТФ

Протокол № 1 от « 20 » 09 2018 г.

Председатель УМК



Н.А. Голубова

Утверждено Ученым Советом АТФ

Протокол № 1 от « 20 » 09 2018 г.

Председатель УС АТФ



А.Д. Рущук

1. Цель и задачи проведения учебной практики

Целями практики являются: - осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- получение практических знаний в области технологии продуктов питания и эксплуатации технологического оборудования.

Задачи практики

-приобретение профессиональных практических навыков на хлебопекарных предприятиях;

- знакомство с организацией контроля технологического процесса;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

2. Место практики в структуре ООП бакалавриата

В соответствии с учебным планом, учебная практика относится к Блоку 2 (Практики) и входит в основную образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

3. Форма проведения практики - переаттестация

4. Место и время проведения практики.

Время проведения практики __

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения педагогической практики.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики:

Общекультурные компетенции:

ОК – 2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

ОК – 4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК – 5 способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК – 6 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности.

Общепрофессиональные компетенции:

ОПК – 1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

6. Структура и содержание практики:

Общая трудоемкость педагогической практики составляет 5 з.е./180 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся	Трудоемкос- ть (в часах)	Формы текущего контроля
1	Раздел 1	Подготовительный этап, в т.ч. инструктаж по технике безопасности; составление плана работы		Устный опрос (переаттестация)
2	Раздел 2	Производственный раздел (выполнение запланированной учебно-практической работы)		
3	Раздел 3	Обработка полученных результатов		
4	Раздел 4	Подготовка отчета по практике, индивидуального задания		
	ИТОГО		180	

7. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при проведении учебной практики (переаттестации)

Устный ответ на вопросы по тематике практики.

8. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике (переаттестация).

Учебная практика (переаттестация) обеспечена:

- библиотечным фондом кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- электронно-библиотечной системой «Znanium.com», режим доступа: <http://znanium.com>.
- электронно-библиотечной системой «Elibrary.ru», режим доступа: <http://elibrary.ru>. - wi-fi;

9. Аттестация по итогам учебной практики.

Для качественного прохождения переаттестации предусмотрена консультация преподавателей по всем разделам практики.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

10.1. Основная литература

Василинец И.М. Основы технологий пищевых продуктов из сырья растительного происхождения. Текст лекций. СПб.: СПбГАХПТ, 1999. 151 с.
Машанов А.И., Величко Н.А., Ташлыкова Е.Е. Биоконверсия растительного сырья. Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2014. – 223 с.

Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения. Новосибирск. Сиб. унив. изд-во. 2007. 415 с.

Медведев Г.И. Технология макаронных изделий. Ч. 3. СПб. ГИОРД. 2006. 312 с.

Осипова, Г.А. Технология макаронного производства: учебное пособие для вузов / Г.А. Осипова. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – 152 с.

Производство макаронных изделий: учебное пособие / Сост. Н.И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. – 78 с.

10.2. Дополнительная литература

1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч. 3 Технология макаронных изделий/ Г. М. Медведев Учеб. для вузов по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий": В 3 ч. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 305, [1] с.

2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия Текст сост. П. С. Ершов. - 13-е изд. - СПб.: Профи, 2011. - 207 с. табл.

10.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы, базы данных, информационно-справочные и поисковые системы.

1. <http://irbis.lib.ugsha.ru>
2. <http://www.google.ru>
3. <http://www.yandex.ru>
4. <http://www.rambler.ru>
5. <http://www.bank/referatov.ru> – Банк рефератов
6. <http://www.stratum.pstu.ac.ru> – Электронная библиотека
7. <http://www.rba.ru> – Российская библиотека
8. <http://www.194.226.30.32/book.htm> – Фондовая библиотека президента России
9. <http://www.limin.urs.ac.ru> – Виртуальная библиотека.

10.4. Методические указания и материалы, изданные в ПГУ.

В разработке.

11. Материально-техническое обеспечение практики:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий лабораторного и семинарского типов, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, рабочие места обучающихся, рабочее место преподавателя, классная доска, ноутбук переносной, переносной проектор; переносной экран, учебно-наглядные пособия.

Учебная практика обеспечена:

- программными продуктами: операционная система XP, пакет программ Microsoft Office 2007;
- мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук);
- учебными аудиториями, оборудованными средствами обучения, мебелью, системой кондиционирования. Для занятий используются: сборник

рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; плакаты по темам; видеофильмы по темам; фотографии по темам; раздаточный материал по темам;

- компьютерными классами, оснащенными современным оборудованием с выходом в интернет.