Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б2.П.Б.У.1 Ознакомительная практика»

Вид *учебная практика*
учебная, производственная

Тип *ознакомительная практика*

Форма *дискретная по видам практик*
непрерывная, дискретная

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология продуктов питания из растительного сырья
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2026

Рабочая программа практики *«Б2.П.Б.У.1 Ознакомительная практика»* рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 7 от "16" 03 2026 г.

Заведующий кафедрой
технологии пищевых производств _____ П.В. Медведев
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
Доцент каф. ТПП _____ В.В. Ваншин
должность *подпись* *расшифровка подписи*

_____
должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья _____ Медведев П.В.
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
_____ С.А. Балашимерова
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ А.В. Берестова
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Ваншин В.В., 2026
© ОГУ, 2026

1 Цели и задачи освоения практики

Цель (цели) практики:

- получение информации и приобретение практических навыков по технологии продуктов питания из растительного сырья;
- получение студентами общих представлений о работе предприятий и ассортименте выпускаемой продукции;
- формирование профессиональных компетенций и закрепление знаний и умений, полученных в результате теоретической подготовки;
- изучение особенностей функционирования конкретных технологических процессов, характеристик основного технологического оборудования;
- приобретение способностей к сбору и анализу информации необходимой для проектирования предприятий пищевых производств.

Задачи:

- изучение и соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при прохождении практики на действующем предприятии;
- выполнение задания и программы практики с целью закрепления теоретического материала по изучаемым дисциплинам;
- изучение нормативно-технической документации на выпускаемую продукцию;
- использование современного отечественного и зарубежного опыта для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- ознакомление с назначением и взаимосвязью основных и вспомогательных цехов, с построением производственных процессов и средствами их осуществления (начиная с приема сырья и кончая отпуском готовой продукции);
- получить практические навыки проведения конкретных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучить правила эксплуатации основного технологического оборудования;
- разрабатывать мероприятия для конкретного производства по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;
- пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- подготовка отчета по практике и его защита на кафедре.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Практика реализуется в форме практической подготовки.

Практика относится к базовой части блока П «Практика»

Пререквизиты практики: *Б1.Д.Б.6 Русский язык и культура речи, Б1.Д.Б.23 Отраслевая стандартизация и сертификация, Б1.Д.Б.25 Процессы и аппараты пищевых производств*

Постреквизиты практики: *Б2.П.В.У.1 Технологическая практика, Б2.П.В.П.1 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*

3 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Процесс изучения практики направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
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	УК-2-В-1 Понимает классическую структуру проекта с учетом оптимизации ресурсного обеспечения, способы представления проекта УК-2-В-2 Формулирует цели и задачи проекта, структурирует этапы процесса организации проектной деятельности УК-2-В-3 Применяет элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта УК-2-В-4 В рамках цели проекта опирается на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов	**Знать:** оптимальные способы достижения цели исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений **Уметь:** формулировать цели и задачи проекта, структурировать этапы процесса организации проектной деятельности; применяет элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта **Владеть:** навыками планирования и постановки целей, а также выбора оптимальных способов их достижения; навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3-В-1 Иметь знания в области инженерных процессов предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья ОПК-3-В-2 Уметь использовать знание инженерных процессов при регулировании технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья ОПК-3-В-3 Владеть навыками использования знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов на предприятиях отрасли	**Знать:** Основы инженерных процессов используемых при производстве продуктов питания из растительного сырья и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **Уметь:** использовать знание инженерных процессов при регулировании технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья **Владеть:** навыками использования знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов на предприятиях отрасли
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения	ОПК-4-В-1 Иметь знания в области организации производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по	**Знать:** организацию производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству продуктов питания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
технологического контроля качества готовой продукции	производству продуктов питания из растительного сырья ОПК-4-В-2 Уметь использовать знания в области организации производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья ОПК-4-В-3 Владеть навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции для рациональной организации технологических процессов на предприятиях отрасли	из растительного сырья **Уметь:** использовать знания в области организации производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья **Владеть:** навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции для рациональной организации технологических процессов на предприятиях отрасли

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов).
Практика проводится в 4 семестре.
Вид итогового контроля – дифференцированный зачет.

4.2 Содержание практики

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций

- Знакомство с технологией, технологической схемой и технологическим оборудованием которые используют на предприятие при приеме, подготовке, переработке и хранении сырья и готовой продукции;
- Изучение принципа организации основных производственных подразделений, ТХК, охраны и безопасности труда;
- Проведение экспериментов по заданным методикам, обработка и анализ результатов;
- Оценка работы технологического оборудования и разработка рекомендаций по его обслуживанию и настройке для реализации производственных процессов.

Этапы прохождения практики

№1 Подготовительный этап

Получение задания на практику и изучение методических указаний по прохождению практики. Прохождение производственного инструктажа на производстве (в том числе инструктажа по технике безопасности). Составление графика прохождения практики.

№ 2 Учебно-производственный этап

Оформление на заводе в качестве практикантов. Инструктаж по охране труда. Знакомство с предприятием, сведениями о деятельности предприятия. Знакомство с функциями основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, со специализированными лабораториями. Изучение, анализ технологических процессов производства продукции и основного технологического

оборудования, используемого при реализации технологий, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации).

В цехах предприятия необходимо изучить технологические процессы производства продукции и основное технологическое оборудование, используемое при реализации технологий. Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами или техническими условиями, согласно которым осуществляется производство тех или иных продуктов, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации. Ознакомление с нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий, участие в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья. При прохождении практики студент может участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство, а также в мероприятиях по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

При изучении технологического оборудования следует обратить внимание на его конструкцию и принцип действия, следует отметить наличие средств механизации и автоматизации производства. Необходимо рассмотреть организацию безопасного функционирования производства, принципы экологической защиты и охраны труда персонала.

Во время прохождения практики студент проводит сбор, обработку и систематизацию материала необходимую для выполнения отчета по практике и ведет дневник.

Также каждый студент получает индивидуальное задание выполнение, которого должно быть отражено в отчете. Как правило, тема индивидуального задания включает в себя технологический процесс получения одного или двух видов продукции, либо оценку какого, либо промежуточного технологического процесса. При выполнении индивидуального задания студент должен рассмотреть весь цикл производства, от исходного сырья до готовой продукции и составить технологическую схему процесса производства в соответствии с требованиями стандартов, провести оценку и анализ данного цикла производства продукции и дать заключение.

№3 Заключительный отчетный этап

Обработка и оформление полученной в ходе прохождения практики информации. Оформление отчетной документации по практике (отчет, дневник, график прохождения практики). Получение характеристики с места прохождения практики. Проверка полученных данных путем проведения тестирования и защиты отчета.

5 Формы отчетной документации по итогам практики

Итогом прохождения практики является отчет по практике, который оформляется в соответствие с требованиями (СТО 02069024.101–2015 РАБОТЫ СТУДЕНЧЕСКИЕ. Общие требования и правила оформления).

Кроме отчета студент по окончанию практики готовит: дневник, график прохождения практики, характеристику с места прохождения практики.

Отчет о прохождении практики состоит из следующих разделов:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- разделы отчёта;
- заключение;
- список использованных источников.

Титульный лист оформляется в соответствии с СТО 02069024.101–2015.

В «Содержание» приводятся наименования всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеются) с указанием номеров страниц, на которых начинаются эти структуры отчета.

Во «Введение» указываются цель и задачи практики, сроки проведения, место проведения практики.

Разделы отчета по практике

1. Общие сведения о предприятии.

2. Структура предприятия, с указанием назначения отделов, цехов, лабораторий, служб.

3. Ассортимент и краткая характеристика выпускаемой продукции.

4. Принятая на предприятии технологическая схема производства продукции.

5. Индивидуальное задание (Примерные темы индивидуальных заданий представлены в ФОС)

В «Заключение» отчёта обсуждаются результаты выполнения индивидуального задания и разрабатываются рекомендации производству по совершенствованию технологического процесса.

В «Списке использованных источников» указываются все источники (учебники, методические пособия, практикумы, инструкции) которые использовались во время прохождения учебной практики и при написании отчета.

Формы графика прохождения практики и отчета по практике представлены в методических указаниях по освоению практики.

Структура отчета может меняться по согласованию с руководителем практики от университета и в зависимости от места прохождения практики. После окончания сроков практики и оформления отчета по практике в соответствии с требованиями, студент представляет свой отчет к защите руководителю учебной практики. Каждый раздел отчета по учебной практике начинается с нового листа. Объем отчета зависит от темы индивидуального задания и должен содержать 20 – 30 страниц.

Отчет подписывается студентом, руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия. При сборе материалов и составлении отчета по практике особое внимание следует удалять специализированным литературным источникам (регламентам, технологическим инструкциям, техническим условиям, паспортам на оборудование и т.п.), имеющимся в библиотеке предприятия, так как предусматривается использование этих материалов в дальнейшем при выполнении курсовой работы и ВКР.

По окончании учебной практики студент практикант составляет отчет, подписывает его, как было указано ранее, а затем сдает его руководителю практики от университета на проверку. Вместе с отчетом студент сдает подписанные: дневник, график прохождения практики, характеристику с места прохождения практики. После проверки отчета, студент допускается к его защите. Защита отчета проводится в форме собеседования по представленному отчету.

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1.1 Учебная литература

1. Тарасенко, С. С. Современная технология мукомольного производства [Электронный ресурс] : лабораторный практикум для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 3. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.68 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2019. - 98 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/92655_20190322.pdf

2. Тарасенко, С. С. Технохимический контроль на элеваторах [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 1. Теоретические основы технохимического контроля. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 2.24 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2019. - 102 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 7.0. - http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/100164_20190626.pdf

6.1.2 Дополнительная литература

1. Владимиров, Н. П. Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья / Н. П. Владимиров, С. С. Тарасенко; М-во образования и науки Рос.

Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 1. Теоретические основы качества муки. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.76 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2017. - 118 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/61411_20180112.pdf.

2. Тарасенко, С. С. Технохимический контроль на мукомольных заводах [Электронный ресурс] : электронный курс лекций / С. С. Тарасенко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 5.07 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2014. - 5 с. - Загл. с тит. экрана. - Архиватор 7-Zip. - Режим доступа: http://ufer.osu.ru/index.php?option=com_uferdbsearch&view=uferdbsearch&action=details&ufer_id=1037

3. Владимиров, Н. П. Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья / Н. П. Владимиров, С. С. Тарасенко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 2. Лабораторный практикум. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.43 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2017. - 101 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/61412_20180112.pdf

4. Чеботарев, О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов [Текст]: Учеб. пособие для вузов/ О.Н. Чеботарев, А.Ю Шазо, Я.Ф. Мартыненко.-М.:ИКЦ «МарТ», Р.н/Д, 2004. –688с.

5. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности [Текст] : учеб. пособие / Е. М. Вобликов. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 192 с. - (Технологии сельскохозяйственных производств) - ISBN 5-241-00068-2.

6. Ваншин, В. В. Учебная практика [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / В. В. Ваншин; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 0.82 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2019. - 48 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/94747_20190530.pdf

6.1.3 Периодические издания

Журналы:
- «Достижения науки и техники АПК»;
- «Пищевая промышленность»;
- «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология»;
- «Комбикорма».

6.1.4 Интернет-ресурсы

1. https://rusneb.ru/ - Национальная электронная библиотека (НЭБ) — Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний. Национальная электронная библиотека объединяет фонды публичных библиотек России федерального, регионального, муниципального уровней, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей, а также другие произведения, правомерно переведенные в цифровую форму. Основная цель НЭБ — обеспечить свободный доступ граждан Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, — от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений.

2. Информационно-коммуникационные технологии в образовании: федеральный образовательный портал .- URL: https://rcsz.ru/info/kompas/edu.htm (дата обращения: 24/02/2023) . – Тест: электронный

3. Образовательная платформа Stepik: Многофункциональная и гибкая платформа для создания и размещения образовательных материалов .— URL: https://stepik.org (дата обращения: 24/02/2023) . – Тест: электронный

4. КиберЛенинка — научная электронная библиотека,для популяризация науки и научной деятельности. Компьютерные и информационные науки .- URL: https://cyberleninka.ru/article/c/computer-and-information-sciences (дата обращения: 24/02/2023) . – Тест: электронный

5. https://openedu.ru/course/ - «Открытое образование», Каталог курсов, МООК: «Системы авто-матизированного проектирования аддитивных технологий»;

6.2 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование»
3. Для работы с ресурсами Интернет - веб-браузер Яндекс https://yandex.ru/..
4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ http://garant.net.osu.ru
5. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - http://aist.osu.ru.

7 Места прохождения практики

Студенты проходят практику на кафедре пищевых производств ОГУ и промышленных предприятиях Оренбурга и Оренбургской области.

8 Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения практики на кафедре и предприятиях имеется специализированное современное технологическое оборудование, предназначенное для качественной переработки сырья в готовую продукцию это: скальператоры, камнеотборники, нории, пнемосепараторы, триеры, сушилки, просеивающие машины, вальцовые станки, увлажнительные машины, обоечные машины, ситовеечная машина, рассевы, магнитные сепараторы, аспирационные системы, пневмотранспорт, дозаторы.

В лабораториях по месту практики используются современные приборы для определения качества сырья и готовой продукции и контроля технологического процесса такие как: белизномер, ИДК, муфельная печь, титровальная установка, лабораторный рассев, реактивы для проведения лабораторного анализа, набор сит для определения крупности продуктов размола, мерный цилиндр на 100 $см^3$, пипетка, СЭШ-3М, бюксы, тигли, щипцы.

В университете, оборудовано помещение, для самостоятельной работы обучающихся и для тестирования в системе АИСТ которое оснащено компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.