

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

«Утверждаю»
Декан факультета технологии
и товароведения
доц. Королькова Н.В.
« 27 » 10 2015 г.



ПРОГРАММА
Б2.П.2 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ. ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль – «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр, прикладной бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Факультет технологии и товароведения

Кафедра процессов и аппаратов
перерабатывающих производств

Семестр 8

Курс 4

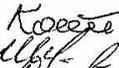
Всего 6 зач. ед./4 недели (216 ч)

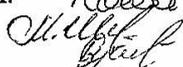
Форма контроля

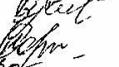
Дифференцированный зачет

Преподаватели, подготовившие программу:

доцент, зав. каф. Королькова Н.В. 

профессор Котик О.А. 

доцент Шахова М.Н. 

доцент Бутова С.В. 

доцент Сорокина И.А. 

доцент Колобаева А.А. 

ассистент Панина Е.В. 

ассистент Ртишев А.А. 

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья № приказа 211 от 12.03.2015 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры: «Процессы и аппараты перерабатывающих производств»

Протокол № 2 от «02» октября 2015 г.

Заведующий кафедрой  Н.В. Королькова

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения

Протокол № 2 от «27» октября 2015 г.

Председатель методической комиссии
факультета технологии и товароведения  А.А. Колобаева

1. Цели и задачи Производственной. Преддипломной практики

Производственная. Преддипломная практика является частью производственной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», которая проводится с целью выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Производственная. Преддипломная практика – практическая форма обучения, выступает завершающим этапом обучения бакалавров. Проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения.

К прохождению преддипломной практики допускаются обучающиеся, успешно сдавшие все испытания, предусмотренные учебным планом.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Целями производственной практики «Преддипломная практика» бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- сбор, систематизация и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, а также приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами преддипломной практики являются:

- изучение практических вопросов организации производства и управления предприятием;
- изучение нормативной и технической документации, используемой на предприятии;
- изучение технологических процессов, используемого оборудования и оценка значения технологических процессов и способов их совершенствования;
- изучение используемых методов контроля качества сырья и готовой продукции, принятия участия в них;
- изучение опыта предприятия по совершенствованию технологии и внедрению перспективных технологий производства масложировой продукции;
- выявление резервов для разработки безотходных и ресурсосберегающих технологий, снижения себестоимости продукции, повышения производительности труда и уровня механизации;
- изучение эффективности хозяйственной деятельности и степени экономической успешности предприятия;
- сбор и обработка материалов по экологии, состоянию охраны труда и технике безопасности на предприятии;
- приобретение умения читать и оформлять необходимые графические материалы.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	Знать: социальную значимость своей будущей профессии; исторические факты, философские проблемы
		Уметь: анализировать социально-значимые проблемы и процессы.
		Иметь навыки (опыт деятельности): владения способами реализации высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Знать: экономические законы и теории.
		Уметь: применять положения экономических законов и теорий на практике.
		Иметь навыки (опыт деятельности): владения методами определения экономических показателей.
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: принципы логичного и аргументированного построения устной, письменной, научной, публичной речи.
		Уметь: создавать и редактировать тексты профессионального назначения.
		Иметь навыки (опыт деятельности): владения методами анализа логики рассуждений и высказываний.
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: преимущества коллективной и индивидуальной работы, необходимость проявления организованности, трудолюбия, исполнительской дисциплины.
		Уметь: работать в команде и самостоятельно, а также быть коммуникативным, толерантным и честным.
		Иметь навыки (опыт деятельности): владения спектром возможностей работать в команде и самостоятельно.
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: достоинства и недостатки своей профессиональной деятельности.
		Уметь: намечать пути развития своих достоинств.
		Иметь навыки (опыт деятельности): владения способами устранения своих недостатков.
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различ-	Знать: действующее законодательство и требования норма-

	ных сферах деятельности	<p>тивных документов.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности): владения методиками, предлагаемыми в нормативных документах.</p>
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знать: роль и значение должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: вести здоровый образ жизни, обеспечивать безопасность жизнедеятельности.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности): владения средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.</p>
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Знать: приемы первой помощи, методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>Уметь: избирать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности): эффективного применения на практике приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>
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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - концепции развития предприятия масложировой промышленности с учетом тенденций потребительского рынка <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять ключевые составляющие концепции предприятия; - разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства масложировой продукции, направленные на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p>

		- разработки концепции предприятия масложировой промышленности
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: - параметры технологического процесса и основные направления его совершенствования.
		Уметь: - выявлять объекты для улучшения технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности.
		Иметь навыки (опыт деятельности): - владения приемами воздействия на ход технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности с целью их оптимизации.
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: - основы методов исследования в объеме, необходимом для решения производственных и исследовательских задач, требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции; - правила приемки и методов испытаний сырья и готовой продукции; - новые и усовершенствованные методы анализа сырья и готовой продукции; - принципы действия контрольно-измерительных приборов.
		Уметь: - использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок; - самостоятельно проводить оценку качества сырья и готовой продукции; - пользоваться методиками анализов; - работать с лабораторными контрольно-измерительными приборами, оборудованием; - выполнять анализы сырья и готовой продукции.
		Иметь навыки (опыт деятельности): - владения современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой продукции;

		- владения способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями выявлять объекты для улучшения технологии производства продукции масложировой промышленности.
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: - методы расчета технологического оборудования; - особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.
		Уметь: - оценивать используемое на предприятии оборудования; - проектировать технологические линии, выбирать современное технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства; - подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства.
		Иметь навыки (опыт деятельности): - расчета основного технологического оборудования для технологических линий и цехов масложировой промышленности.
ПК-3	способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Знать: - требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции; правила приемки и методы испытаний сырья и готовой продукции; - схемы технологического и микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
		Уметь: - анализировать эффективность принятой на предприятиях масложировой промышленности схемы теххимического и микробиологического контроля производственных процессов.
		Иметь навыки (опыт деятельности):

		- владения методами определения основных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в различных отраслях масложировой промышленности.
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства; - основные свойства пищевого сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки; - основные процессы, протекающие при производстве масложировой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной экспериментально-исследовательской и производственно-технологической деятельности знания и понятия по переработке масличного сырья. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения обоснованием целесообразности применения отдельных видов сырья, основных и вспомогательных материалов для получения целевой масложировой продукции с заданными качественными показателями; - интенсификации технологических процессов путем подбора оптимальных параметров производства; ведения технологического процесса в направлении снижения материало-энергоемкости, повышения выхода и качества готовой продукции; - оценкой современных достижений науки и технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических,	Знать: - методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, закономер-

	<p>микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания.</p> <p>Уметь: использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок; использовать методы сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности): - общими принципами переработки сырья, физико-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в растительном сырье при его переработке; -практическим применением методов сенсорного анализа определения качества пищевых продуктов с объяснением результатов.</p>
<p>ПК-6</p>	<p>способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: - современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ.</p> <p>Уметь: - использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности): - практической работы на персональном компьютере.</p>
<p>ПК-7</p>	<p>способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p>	<p>Знать: - особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта; условия и сроки хранения изделий на предприятии.</p> <p>Уметь: - скомпоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; расположить основные и вспомогательные помещения в корпусах предприятия; рассчитать производственную рецептуру.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности): - владения методами повышения выхода и качества готовой продукции;</p>

		- владения методами организации производственной деятельности отдельных участков технологических линий по производству масложировой продукции.
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - требования к качеству основного и дополнительного сырья; - условия и сроки хранения масложировой продукции на предприятии. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно провести оценку качества сырья и готовой продукции; пользоваться методиками анализов; - выполнять анализы сырья и готовой продукции. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования нормативной документации с целью обеспечения выпуска высококачественной продукции.
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - источники научно-технической и патентной информации в масложировой промышленности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять поиск информации по теме научных исследований, отражать результаты исследований в докладах, статьях. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - придания результатам исследования законченного характера с конкретными предложениями и выводами; - общения и сбора информации.
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - направления деятельности технологической службы, основные функции ее сотрудников на предприятиях масложировой промышленности. <p>Уметь:</p>

		<p>- осуществлять мероприятия по технологическому обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения методами организации технологического процесса на предприятиях масложировой промышленности, навыками разработки технической документации и участия в проведении оценки соответствия продукции.
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностные инструкции основных рабочих профессий <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять работы по основным рабочим профессиям на предприятиях масложировой промышленности. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения основных технологических операций.
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях масложировой промышленности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать степень опасности последствий несоблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий.
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и требования, предъявляемые к процедуре проведения экспериментов и испытаний в условиях производства <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести протокол и проводить анализ результатов испытаний в рамках проведения экспериментально-

		исследовательских работ на производстве.
		Иметь навыки (опыт деятельности): аргументировать, выбирать и реализовывать на практике эффективную методику проведения экспериментальных исследований.
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	<p>Знать: - методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов с использованием ЭВМ;</p> <p>- оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования.</p> <p>Уметь: - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества;</p> <p>- выбирать оптимальные режимы технологического процесса и работы оборудования.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности): - владения методами управления действующим и технологическими процессами, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов;</p> <p>- математическими методами моделирования производственных процессов промышленности с применением ЭВМ.</p>
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: методы анализа процессов хранения сырья, производства и переработки продукции с целью выяснения перспективных технологических решений при строительстве, реконструкции или техническом перевооружении предприятий отрасли.</p> <p>Уметь: проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать технологические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья и использовать их при написании отчетов.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности): владения статистиче-</p>

		скими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов в отрасли.
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные проблемы научно-технического развития и основные пути совершенствования производства продуктов питания из растительного сырья. - научные основы технологических процессов в создания функциональных продуктов питания; - свойства основных и дополнительных функциональных ингредиентов в пищевой промышленности; - инструменты проведения научно-технических изысканий с целью анализа и адаптации к применению в производстве. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить мониторинг и анализ инноваций научно-технической тематики и адаптировать их к решению задач, возникающих в процессе производства. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - предлагать новые конкурентоспособные продукты, соответствующие современным достижениям науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК-19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики расчета технико-экономических показателей отдельных технологических циклов и производства в целом. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - используя математические модели оптимизировать технологические и логистические операции на предприятиях масложировой промышленности. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и

		<p>организационных решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.
ПК-20	<p>способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы методики расчета продуктов, расчета и подбора оборудования при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике технологические расчеты при проектировании или модернизации предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.
		<p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения методикой расчета продуктов и оборудования предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК-21	<p>способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях масложировой промышленности; - знать и использовать терминологию, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - искать и обобщать информацию об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
		<p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения на практике способы защиты коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях; - организации и проведения защитных мероприятий в чрез-

		вычайных ситуациях.
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Знать: - основы управления качеством продукции; - специфику производственных процессов; - основы проектного управления предприятием.
		Уметь: - организовывать управленческую деятельность на производстве; - координировать производственный процесс; - добиваться высокого качества продукции; - мотивировать персонал достигать более значительных показателей при экономном расходовании всех ресурсов.
		Иметь навыки (опыт деятельности): - владения основными принципами организации производственного процесса; - методами управления промышленно-производственным персоналом; - методами управления качеством промышленной продукции; - методами рационального использования производственных ресурсов для достижения стратегических целей.
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Знать: - методики разработки проектов строящихся предприятий и технического перевооружения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - существующие в отечественной и мировой практике технологии производства растительных масел, жиров, маргариновой продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств, эфирных масел, парфюмерно-косметических препаратов; - порядок утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли.

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.
ПК-24	<p>способностью 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</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования ЕСКД и СанПиНа при проектировании пищевых предприятий. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к проектированию предприятий масложировой отрасли; - анализировать тех. процессы при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации.
ПК-25	<p>готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные правила по технико-экономическому обоснованию проектирования и реконструкции промышленных зданий;

		<p>- сущность экономических отношений в рыночных условиях, цели и задачи экономической деятельности предприятия, роль и значение производственных ресурсов в формировании прибыли.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать оптимальные экономически грамотные управленческие решения в конкретных производственных ситуациях; - участвовать в разработке технико-экономического обоснования и защите принимаемых проектных решений предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования информационной базы маркетинга; - расчета экономических и финансовых показателей предприятия и оценки их влияния на эффективность производства.
ПК-26	<p>способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p>	<p>Знать: - порядок утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли.</p> <p>Уметь: - совершенствовать и оптимизировать действующие тех. процессы на базе системного подхода к проектированию предприятий масложировой отрасли; анализировать тех. процессы при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий; проведения необходимых расчётов тех. процесса.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности): - ведения технологического проектирования заводов и цехов по производству масложировой продукции; методикой расчёта производственных рецептур, отдельных элементов технологического плана производства; методами размещения цехов, отделений, подразделений, административных и хозяйственных</p>

		зданий на территории предприятия.
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации и принципы действия, устройства, технические характеристики, критерии выбора современного технологического оборудования; - методы расчета технологического оборудования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проектировать технологические линии, выбирать современное технологическое оборудование, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства; - обосновывать и осуществлять технологическую компоновку, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья; - разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования. <p>Иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономического обоснования целесообразности строительства или реконструкции предприятия на заданную производительность; - размещения основного технологического оборудования.

3. Место Производственной. Преддипломной практики в структуре ОП

Производственная. Преддипломная практика в основной профессиональной образовательной программе по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья относится к вариативной части Блока 2. «Практики». Способ проведения практики - выездная или стационарная в сосредоточенном режиме в 8 семестре. Форма проведения дискретна.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Преддипломная практика базируется на ранее изученных дисциплинах: Общая технология отрасли, Технология переработки растительных масел и жиров, Технология переработки эфиромасличных культур, Технология производства моющих средств, Основы технологии производства косметических продуктов, Оборудование масложировой промышленности, Экономика и организация производства, Технохимический контроль масел и жиров и продуктов их переработки, Проектирование предприятий отрасли, Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Преддипломная практика базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной (и производственной практик и направлена на сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. Объем производственной практики, ее содержание и продолжительность

Общий объем практики составляет 6 зач. ед.

Продолжительность практики – 4 недели (216 часов)

Содержание преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ
1	2
1	<p>1. Подготовительный этап</p> <p>1.1 Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства масложировой продукции.</p>
2	<p>2. Производственный (научно-исследовательский) этап</p> <p>2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия (местонахождение предприятия; организационно-правовая форма; тип предприятия)</p> <p>2.2 Организация производства (ознакомление с производственной структурой предприятия, компоновкой предприятия, организацией рабочих мест. Ознакомление с распределением обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией. Участие в оперативном планировании производства.).</p> <p>2.3 Технологический раздел (анализ имеющейся на предприятии нормативной документации, регламентирующей производственный процесс: ГОСТы, сборники рецептур, технологические инструкции, стандарты предприятия и др. Контроль безопасности продукции на всех этапах технологического цикла ее изготовления, а также контроль за соблюдением норм и правил организации производства и реализации продукции. Разработка рекомендаций по повышению качества выпускаемой продукции, экономичному использованию ресурсов, механизации технологических процессов, совершенствованию форм организации труда, эффективному использованию оборудования).</p> <p>Ознакомление с поступлением на предприятие сырья, хранением сырья, подготовкой сырья к пуску в производство. Изучение ассортимента вырабатываемых изделий. Основы стандартизации, сертификации и метрологии. Производственная лаборатория. Изучение основных технологических процессов производства масложировой продукции. Анализ работы технологического оборудования. Аппаратурно-технологическая схема производства. Вспомогательные производства (водоснабжение и канализация, энергетическое хозяйство, холодильно-компрессорное хозяйство, тарное и складское хозяйство). Охрана труда на производстве.</p> <p>2.4 Экономический раздел (Технико-экономические показатели, организация производства, маркетинг, численность работников предприятия; рентабельность предприятия).</p>
	<p>Выполнение индивидуального задания: изучение аппаратурно-технологической схемы производства, переработки растительных масел, жиров, маргариновой продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств, эфирных масел, парфюмерно-косметических препаратов.</p>
3	<p>Заключительный этап</p> <p>Подготовка и оформление отчета по практике.</p>

Форма отчетности – дифференцированный зачет.

Руководство практиками осуществляют руководители практики от университета и предприятий (организаций).

Руководитель Производственной. Преддипломной практики от кафедры обязан:

- провести организационное собрание с обучающимися перед началом практики и ознакомить их с содержанием настоящей программы;
- выдать каждому обучающемуся индивидуальное задание, содержание которого должно способствовать выполнению выпускной квалификационной работы, самостоятельной творческой работы, использованию современных методов анализа и планирования эксперимента с элементами научного исследования, разработке практических вопросов в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- выдать обучающемуся дневник прохождения преддипломной практики;
- проконтролировать выполнение обучающимися программы преддипломной практики, при необходимости проводить индивидуальные или групповые консультации;
- проводить регулярные консультации для студентов-практикантов по теоретическим и практическим вопросам преддипломной практики;
- осуществлять постоянный контроль за прохождением практики обучающимися и выполнением ими индивидуальных заданий и календарных графиков;
- контролировать ведение обучающимися-практикантами дневников, подготовку и составление отчетов;
- принять от обучающихся отчеты по преддипломной практике, проверить их в течение 5-ти дней, дать развернутую рецензию и оценку;
- принять защиту отчета в виде собеседования с обучающимся;
- сдать защищенные отчеты на кафедру;
- работая с отчетной документацией не разглашать информацию, которая по действующим правилам является конфиденциальной.

Руководитель преддипломной практики от предприятия обязан:

- вместе с руководителем преддипломной практики от кафедры согласовать сроки прохождения практики;
- предоставить практикантам рабочие места и ознакомить их с правилами внутреннего распорядка предприятия;
- оказать помощь обучающимся в сборе необходимой информации для написания отчета и выпускной квалификационной работы;
- при необходимости проводить индивидуальные или групповые консультации;
- предоставить возможность практикантам пользоваться имеющейся литературой, технико-экономической и другой документацией; обращаться к соответствующим специалистам предприятия при подборе материала;
- информировать руководство кафедры о всех нарушениях графика прохождения практики и трудовой дисциплины;
- записать в дневник отзыв, в котором отмечаются деловые качества практиканта, его дисциплинированность, умение самостоятельно анализировать основные показатели деятельности предприятия и разрабатывать мероприятия по ее улучшению, использовать приобретенные теоретические знания в практической деятельности и т.д.
- завизировать дневник и отчет о преддипломной практике.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике

5.1. Паспорт фонда оценочных средств по практике

№ п/п	Контролируемые этапы практики (результаты по этапам)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Подготовка и оформление отчета по практике	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27	Дифференцированный зачет
2	Обработка результатов по этапам практики	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27	Дифференцированный зачет

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

а) Контрольные вопросы для проведения текущей аттестации по разделам преддипломной практики

1. Каковы основные виды деятельности предприятия – базы преддипломной практики (название, цель создания, краткая историческая справка)?
2. Охарактеризуйте организационную и производственную структуру предприятия?
3. Перечислите технико-экономические показатели предприятия.
4. Дайте характеристику ассортимента готовой продукции предприятия?
5. Какие требования предъявляются к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой на предприятии?
6. Какие виды сырья используются на предприятиях масложировой промышленности?
7. Каковы условия хранения сырья?
8. Что такое тарное и бестарное хранение сырья?
9. Как осуществляется подготовка сырья перед пуском в производство?
10. Устройство и принцип работы технологического оборудования: марки, технические характеристики.

11. Описание технологических схем производственных линий.
12. Как осуществляется производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций?
13. Контроль качества готовой продукции и соответствие ее ГОСТу, ТУ и ОСТ.
14. Условия хранения готовой продукции.
15. Какие отходы образуются на предприятии и как они утилизируются?
16. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке готовой продукции на предприятии?
17. Каковы обязанности главного технолога на данном предприятии?
18. Причины возникновения брака на производстве и способы его утилизации.
19. Как обеспечивается охрана труда, противопожарная безопасность, производственная санитария на данном предприятии?
20. На каких участках образуются вредные вещества и пути их распространения и снижения?
21. Какие мероприятия проводятся на предприятии по охране окружающей среды?
22. Какие положительные стороны и недостатки в работе предприятия – базы практики Вы можете отметить?
23. Какие предложения по совершенствованию работы данного предприятия Вы можете внести?

5.3. Промежуточный контроль

а) Контрольные вопросы представлены в пункте 5.2 рабочей программы и пункте 3.2 ФОС, типовые задания – в пункте 3.1 ФОС.

б) Подготовка отчета по практике

Промежуточная аттестация по итогам преддипломной практики включает самостоятельную подготовку и защиту обучающимся письменного отчета по результатам прохождения практики и анализа собранного материала.

Отчет должен содержать текстовую и графическую часть. Графическая часть должна быть представлена на листах формата А1 и содержать аппаратурно-технологические схемы всех основных производств на предприятии, поэтажные планы и разрезы. Отчет должен быть подписан руководителем практики от предприятия, заверен печатью и составляется в соответствии с программой практики и включает следующие разделы:

1. Современное состояние отрасли.
 2. Общая характеристика предприятия.
 3. Технологическая схема производства
 - 3.1 Требования к сырью, материалам и готовой продукции.
 - 3.2 Аппаратурно-технологическая схема производства.
 - 3.3 Характеристика основного оборудования.
 - 3.4 Хранение готовой продукции.
 4. Технохимический контроль производства.
 5. Вспомогательные производства.
 6. Охрана труда, техника безопасности, противопожарная безопасность. Экология и охрана окружающей среды.
- Заключение.

Список используемой литературы.

Сбор данных для подготовки отчета обучающимся проводится параллельно с прохождением практики. Собранный материал должен содержать исчерпывающую информацию для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

Состав подразделов отчета по преддипломной практике определяется обучающимся и руководителем, исходя из темы ВКР. При этом отчет должен представлять собой связный и последовательный текст, доступный для восприятия. На материалы, взятые из литературы и других источников (утверждения, формулы, цитаты и т.п.), должны быть даны ссылки с указанием номера источника по списку использованной литературы.

В случае, если выпускник получил задание на преддипломную практику, предусматривающее проведение предварительных экспериментов по теме выпускной квалификационной работы, обучающийся изучает необходимые методики выполнения опытов, готовит реактивы и проводит необходимую научно-исследовательскую работу, призванную доказать возможность и целесообразность проведения исследований, запланированных в работе.

После выполнения обучающимся программы практики отчет о результатах сдается руководителю практики от предприятия для проверки и характеристики работы обучающегося в целом. По окончании практики обучающийся-практикант предоставляет руководителю практики от университета отчет для рецензирования и последующей защиты.

Защита отчета по преддипломной практике происходит в присутствии комиссии, в состав которой входят преподаватели профилирующей кафедры.

Защита проходит в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

По результатам преддипломной практики выставляется дифференцированный зачет.

в) критерии оценивания компетенций (результатов) и описание шкалы оценивания.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Обучающийся твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	Отлично
Обучающийся проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	Хорошо
Обучающийся обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	Удовлетворительно
Обучающийся не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	Неудовлетворительно

Неудовлетворительная оценка за отчет по практике рассматривается как академическая задолженность, дневник практики возвращается обучающемуся на доработку.

Защищенный отчет с указанием даты защиты передается руководителем практики от кафедры лаборанту кафедры.

Отметка о защите отчета по преддипломной практике проставляется руководителем практики от кафедры в экзаменационной ведомости и зачетной книжке обучающегося.

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

При подготовке отчета обучающиеся должны использовать следующие методические разработки:

1. Методические указания и руководство по производственной практике для студентов факультета технологии и товароведения очной и заочной формы обучения для направления 19.03.02 (260100) Продукты питания из растительного сырья / Воронежский государственный аграрный университет; [сост.: Н. В. Королькова, О. А. Котик, М. Н. Шахова, А. А. Колобаева, С. В. Бутова, Е. В. Панина, А. А. Ртищев]. – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014. – 34 с.

6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основная литература:

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Издательство	Год издания	Кол-во экз. в библи.
1	Н.В. Королькова, О. А. Котик, М. Н. Шахова, А.А. Колобаева, С.В. Бутова, Е.В. Панина, А.А. Ртищев	Методические указания и руководство по производственной практике для студентов факультета технологии и товароведения очной и заочной формы обучения для направления 19.03.02 (260100) Продукты питания из растительного сырья / Воронежский государственный аграрный университет — 34 с.		Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет	2014	38

б) дополнительная литература:

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	Н.С. Арутюнян	Технология переработки жиров: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология жира"	М.: Пищепромиздат	1999

		452с		
2	Л.А. Мхитарьянц [и др.]; под ред. Е.П. Корненой	Лабораторный практикум по технологии отрасли: (производство растительных масел): учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" и по направлению 260100 "Продукты питания из растительного сырья" (квалификация - "бакалавр") 224 с.	Санкт-Петербург: ГИОРД	2013
3	О.Б. Рудаков	Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [электронный ресурс]	Москва: [ЭБС Лань] <URL: https://e.lanbook.com/book/4130#book_name >.	2011
4	В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов	Биохимия и товароведение масличного сырья: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья". – 392 с.	Москва: КолосС	2012
5	А.Ю. Кривова, В.Х. Паронян	Технология производства парфюмерно-косметических продуктов: учебник для студентов вузов. - 667 с.	М.: ДеЛи принт,	2009
6	Ю.А. Калощин	Технология и оборудование масложировых предприятий: учебник. - 361 с.	М.: Академия	2002
7	В.В. Воронцов [и др.]	Технология производства и переработки растительных масел: (Характеристика масличного сырья): [учебное пособие] - 123 с	Воронеж: ВГАУ	2009

8	В.В. Воронцов [и др.]	Технология производства и переработки растительных масел: учеб. пособие. - 270 с.	Воронеж: ВГАУ	2006
9	Н.В. Королькова [и др.]	Общая технология отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления 19.03.02 (260100.62) "Продукты питания из растительного сырья", профиль подготовки бакалавра "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"	Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b96085.pdf >.	2014
10	С.К. Мустафаев [и др.]; под ред. Е.П. Корненой	Технология отрасли (приемка, обработка и хранение масличных семян): учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" - 246 с.	Санкт-Петербург: ГИОРД	2012
11	Л.А. Мхитарянц [и др.]; под ред. Е. П. Корненой	Технология отрасли (Производство растительных масел): учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 655600 "Пр-во продуктов питания из раст. сырья" по специальности 260401 - "Технология жиров, эфирных масел и парфюмер.-космет. продуктов"- 349 с.	Санкт-Петербург: ГИОРД	2009
12	В.Х. Паронян	Технология жиров и жирозаменителей: [учебное пособие] - 759 с.	М.: ДеЛи принт	2006

13	О.А. Котик, Н.В. Королькова, А.А. Колобаева, Е.В. Панина, А.А. Ртищев	Курс лекций по дисциплине "Технология переработки растительных масел и жиров" для студентов факультета технологии и товароведения очной и заочной форм обучения по направлению 19.03.02 (260100.62) - "Продукты питания из растительного сырья" профилю обучения бакалавров - "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" [Электронный ресурс]	Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b97296.pdf >.	2014
14	В.Г. Щербанов, В.Г. Лобанов	Лабораторный практикум по биохимии и товароведению масличного сырья: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-космет. продуктов"- 247 с.	М.: КолосС	2007
15	А.В. Полуэктов	Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие	Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.	2006
16	Н.Г. Занько, под ред. О. Н. Русака	Безопасность жизнедеятельности [электронный ресурс]: учеб	Москва: Лань <URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4227 >.	2012

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://znanium.com> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://e.lanbook.com>– Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

www.prospektnauki.ru– Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://rucont.ru/>– Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://www.cnshb.ru/terminal/>– Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

www.elibrary.ru– Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://archive.neicon.ru/>– Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<https://нэб.рф/>– Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

7. Перечень информационных технологий, используемых при проведении преддипломной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Подготовка отчета	Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Prof, Mozilla Firefox (free), Консультант + (СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс» / «Техэксперт», Компас 3D V15		+	+

8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения преддипломной практики

№ п/п	Наименование предприятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов, баз данных и другое
1	ООО «Бунге-СНГ»	Типовые технологические схемы производства: - подготовительное отделение - прессовое отделение -экстракционное отделение -отделение рафинации растительных масел и жиров - отделение готовой продукции Линии розлива растительных масел Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНИПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
2	ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Типовые технологические линии производства: -Линия щелочной рафинации растительных масел - Линия дезодорации растительных масел и жиров. Линия переэтерификации - линия гидрогенизации растительных жиров. - линия производства маргариновой продукции. - линия по производству майонезов

		Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНИПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность
3	ООО «Олсам»	Типовые технологические линии производства - рушально-веечное отделение -прессовое отделение -отделение рафинации растительных масел Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНИПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность
4	ООО «АгроОлеум»	Маслопресса и линии переработки масличных культур немецкой компании Florigpower. Линии для переработки масличных культур методом прессования Оборудование для производства комбикорма марки "ZUPTOR". Мини комбикормовые заводы, жировые машины, смесители, дробилки, шнековые конвейеры. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНИПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность
5	Лаборатория биологических анализов ВГАУ	Специализированная мебель. Лабораторное оборудование. Детектор рефрактометрический Waters 2414. Детектор поглощения Waters 2487. Нагреватель колонок Waters. Колбонагреватель LPO-400. Прибор для получения особо чистой воды Водолей. Установка для фильтрации и дегазации растворов DOA-V517-BN. Дозирующая секция 7725. Мельница лабораторная ЛЗМ 1. Аппарат Кьельдаля. Колбонагреватель. Муфельная печь СНОЛ-1,6.2,5.1/9-N2. Прибор ПОМ-5. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М. Сахариметр АП-05. Орбитальный встряхиватель OS-20. Люминоскоп Филлин. Лактан 1-4 мини. Инфракрасный влагомер FD-610. Мультитест (рН-метр) ИПЛ-311.

		<p>Весы лабораторные RV – 512. Весы лабораторные RV – 214. Весы Vibra SJ – 620 CE. Шкаф сушильный ШС 80/01. Атомно-абсорбционный спектрофотометр СА-13 МП. Спектрофотометр КФК-3 КМ. Облучатель УФС-365. Компрессор СІАО 25 23050. Облучатель УФС-254. Шкаф сушильный СШУ. Шкаф сушильный Snol 58.350. Иономер лабораторный И-160. Спектрофотометр СФ-46. Пламенный фотометр Флафо-40. Мельница шаровая АІР-56А4У3. Термостат ТСО-80.</p>
6	Аудитория 134 лаборатория ВЖХ	<p>Хроматограф жидкостный Waters HPLC Персональный компьютер с программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет»</p>
7	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)	<p>Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>
8	Аудитория для подготовки отчета 119	<p>Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Prof, Mozilla Firefox (free), Консультант + (СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс» / «Техэксперт», Компас 3D V15 с возможностью подключения к сети «Интернет»</p>
9	Аудитория для индивидуальных Консультаций 167	<p>Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>

9. Иные сведения и материалы (по желанию разработчика)

9.1. Место и время проведения преддипломной практики

Местами проведения практики могут являться:

- предприятия масложировой промышленности, оснащенные новейшим технологическим оборудованием, применяющие прогрессивные методы работы, обладающие высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов.

- структурные подразделения университета;

- базы практики университета;

В соответствии с учебным планом по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья преддипломная практика проводится в конце 8 семестра.

9.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике.

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя работу со специальной литературой, нормативными документами, а также систематизацию полученной информации и использование ее для анализа конкретных ситуаций на предприятии.

В процессе прохождения преддипломной практики текущий контроль за работой обучающегося (в том числе самостоятельной) осуществляется руководителем практики от организации в рамках индивидуальных собеседований.

