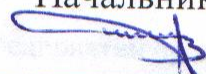


**Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова» (АлтГТУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ



Н. П. Щербаков

" 14 " октября 2015 г.

Программа производственной практики

Производственная практика

Направление подготовки

Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология молока и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Форма обучения

очная

Барнаул 2015

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)» (утвержден 12.03.2015 № 199).

Настоящая Программа определяет понятие производственной практики бакалавров, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

1 Цели производственной практики

Производственная практика является обязательной частью учебного плана. Целью производственной практики является:

- Закрепление теоретических знаний по блоку профессиональных дисциплин.
- Приобретение практических навыков по разработке и использованию информационных технологий обработки документации.
- Изучение документооборота в экономических и правовых подразделениях предприятий и организаций.
- Развитие элементов профессиональной квалификации, связанных с использованием информационных технологий.
- Изучение действующих информационных систем.

2 Задачи производственной практики

Основные задачи производственной практики:

- изучение структуры экономических и правовых отношений на предприятии;
- перечень входной и выходной документации;
- состав и структуру технических средств автоматизации;
- состав и структуру используемого программного обеспечения;
- организацию эксплуатации технических и программных средств автоматизации;
- технологию разработки и внедрения новых видов продукции;
- изучение влияния качества сырья на выработку готовой продукции;
- анализ и обоснование ассортимента вырабатываемой на предприятии продукции;
- изучение технологических процессов производства молочной продукции, вырабатываемой на предприятии;
- изучение оборудования и линий производства молочной продукции.

3 Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

Производственная практика по профилю «Технология молока и молочных продуктов» направлена на освоение производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской профессиональной деятельности.

При прохождении производственной практики студент должен получить более глубокое представление о структуре предприятий молочной промышленности, организации труда и управлении производством молочной продукции, об основных технологических процессах. Базируется на знании дисциплин «Биохимия молока и молочных продуктов», «Микробиология молока и молочных продуктов», «Общая технология отрасли», «Технология молока и молочных продуктов», «Технологическое оборудование молочной промышленности», «Проектирование предприятий молочной промышленности».

Проводится после третьего курса очной формы обучения в высшем учебном заведении и является основополагающей для выполнения выпускной квалификационной работы и изучения дисциплин – «Реология», «Автоматизированные системы управления», «Технология молока и молочных продуктов», «Производственный контроль в отрасли», «Материальный учет в отрасли» и др.

4 Формы проведения производственной практики

Производственная практика является выездной, проводится на профильном предприятии в производственных лабораториях и рабочих местах на отдельных участках.

Перед прохождением практики студенты являются на кафедру для прохождения инструктажа по технике безопасности и ознакомления с порядком прохождения практики. Осмотру производства предшествует беседа со студентами руководителя практики от ВУЗа. За время прохождения практики студенты должны усвоить:

- основные исторические сведения о предприятии;
- виды продукции и ее потребителей;
- сырьевую базу, характеристику сырья;
- функции цехов, их взаимосвязь;
- технологическую схему производства;
- правила техники безопасности, которые необходимо выполнять во время прохождения практики на предприятии.

5 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по профилю «Технология молока и молочных продуктов» организуется после изучения теоретических дисциплин третьего года обучения в высшем учебном заведении по окончании летней сессии в течение 4 недель.

6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции:

- способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12).

7 Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц,
216 часов.

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в часах | Формы текущего контроля |
|-------|--|--|----------------------------|
| 1 | Инструктаж по технике безопасности | 2 | отметка в календарный план |
| 2 | Работа на предприятии | 106 | отметка в календарный план |
| 3 | Сбор сведений о предприятии | 36 | отметка в календарный план |
| 3.1 | Основные сведения о предприятии | Общая характеристика предприятия. Схема организационной структуры предприятия. Штат управления и инженерно-технических работников.4 | отметка в календарный план |
| 3.2 | Характеристика сырьевой зоны. | Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод. Карта сырьевой зоны.4 | отметка в календарный план |
| 3.3 | Технологическая характеристика предприятия | Приемка молока. Функции производственной лаборатории. Ассортимент вырабатываемой продукции. Требования к вырабатываемой продукции.11 | отметка в календарный план |
| 3.4 | Основное оборудование предприятия | Оборудование на приемке молока, основных видов продукции.11 | отметка в календарный план |

| | | | |
|-----|--|--|----------------------------|
| 3.5 | Инженерно – техническое обеспечение работы завода. | Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации 6 | отметка в календарный план |
| 4 | Оформление отчета | 36 | отчет |
| 5 | Выполнение графической части | План территории предприятия (Генплан), Аппаратурно-технологическая схема отдельных видов продукции, План предприятия с компоновкой оборудования 27 | отметка в календарный план |
| 6 | Подготовка к защите и защита отчета | 9 | защита |

8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

При прохождении производственной практики используются следующие образовательные технологии:

– изложение материала с демонстрацией оборудования изучаемого технологического процесса;

– посещение основных производственных единиц предприятия (лабораторий, приемно-моечного отделения, котельной, компрессорной, основных цехов предприятия).

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы бакалавров для производственной практики входят: задание на практику, программа производственной практики, методические указания по проведению производственной практики и дневник по прохождению практик.

10 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по итогам практик

10.1 *Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы*

| Код контролируемой компетенции | Этап формирования компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|--|-------------------------------|---|---------------------------------|
| ПК-11: способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения | итоговый | Защита отчета по практике, дифференцированный зачет | Вопросы комиссии по теме отчета |
| ПК-20: готовность выполнять работы по рабочим профессиям | базовый | Защита отчета по практике, дифференцированный зачет | Вопросы комиссии по теме отчета |

10.2 *Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

Показатели оценивания компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики.

| | | | |
|-----------------|-------|-------|---------|
| Код компетенции | Знать | Уметь | Владеть |
|-----------------|-------|-------|---------|

| | | | |
|-------|---|--|---|
| ПК-11 | современные тенденции развития рынка продовольствия | использовать современную аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов | способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья |
| ПК-20 | эксплуатационные свойства технологического оборудования | подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов | теоретическими навыками эксплуатации технологического оборудования |

По прибытии в университет отчет в течение недели сдается на проверку руководителю практики от вуза. В течение трех недель отчет должен быть защищен и оценен в виде дифференцированного зачета по стобальной системе.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Студент 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 | <i>Отлично</i> |
| Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы. | 50-74 | <i>Хорошо</i> |
| Студент 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 | <i>Удовлетворительно</i> |
| Студент 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 | <i>Неудовлетворительно</i> |

Отчет по практике защищается комиссии, назначаемой заведующим кафедрой, в состав которой обязательно входят руководитель практики от вуза и, по возможности, представитель базы практики.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине,

направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

Студенты, не прошедшие практику по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

10.3 *Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы*

Характеристика основного и вспомогательных производств предприятия.

Схема организационной структуры предприятия и ее анализ.

Штат управления и инженерно-технических работников.

Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод.

Приемка молока. Анализ качества сырья и направление его на выработку продукции.

Функции производственной лаборатории.

Ассортимент вырабатываемой продукции его анализ и обоснование.

Определение норм расхода сырья и выхода готового продукта.

Составление технологической схемы производства с указанием режимов предложенного преподавателем продукта из ассортимента предприятия

Основные технологические процессы производства молочной продукции.

Требования к вырабатываемой продукции.

Оборудование и линии производства молочной продукции.

Основные параметры тепловой обработки молока.

Условия и режимы заквашивания и сквашивания кисломолочных продуктов и сыров

Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации.

План территории предприятия (Генплан).

Аппаратурно-технологическая схема отдельных видов продукции.

План предприятия с компоновкой оборудования

10. 4 *Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций*, определены локальными нормативными актами СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2014 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2011 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2008 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература

1. Гаврилова, Н.Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации. Учебник для вузов / Н.Б. Гаврилова, М.П.Щетинин. – М.: КолосС, 2012. – 544 с. 100 экз. аул
2. Смирнова, И.А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие [Электронный ресурс] / И.А. Смирнова. – КемТИПП. – 2014 г. - Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element-132c.pdf>
3. Тимошенко, Н.В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, А.В. Кочерга, Г.И.Касьянов. – СПб:"ГИОРД". – 2011 с. – Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element.-512c.pdf>
4. Голубева, Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства [Электронный ресурс] / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М.

Степанов Н.А. Тихомирова – СПб:"ГИОРД". –2010 с. - Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element.-288c.pdf>

б) дополнительная литература

5. Голубева, Л.В Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс] / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. -2012. - Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element384c.pdf>
6. Гореликова, Г.А. - Биологическая безопасность продуктов питания. [Электронный ресурс] / Г.А. Гореликова, 2011. - Режим доступа: - [http://e.lanbook.com/books/element-, 126c.pdf](http://e.lanbook.com/books/element-126c.pdf)
7. Технология молока и молочных продуктов: учебник для вузов по специальности "Технология молока и молочных продуктов" направления "Технология сырья и продуктов живот. происхождения" / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М.: КолосС, 2006. - 456 с.
8. Фиалков, Д. М. Технология сливочного масла / Д. М. Фиалков, Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин [и др.]. – Барнаул-Омск, 2003. – 280 с.
9. Гаврилова, Н. Б. Проектирование предприятий отрасли с основами промстроительства / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин, Е. Ю. Гречук. – Барнаул-Омск: Изд-во АлтГТУ, 2003. – 221 с.

12 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Для прохождения производственной практики требуются: транспортные средства, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ, спецодежда.

Автор(ы)



О.В. Кольтюгина, доцент каф. ТПП

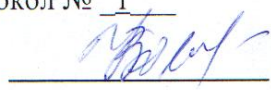


Л.А. Азолкина, доцент каф. ТПП

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП

« 11 » сентября 2015г., протокол № 1

Заведующий кафедрой



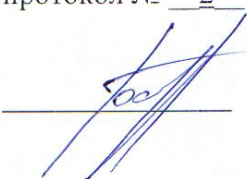
М.П. Щетинин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета

факультета пищевых и химических производств

« 30 » сентября 2015 г., протокол № 2

Председатель Совета (декан)



А.А. Беушев

Согласовано:

И.о. начальника отдела практик
и трудоустройства



И.Г. Таран

« 2 » сентября 2015 г.

Приложение А
(рекомендуемое)

Форма задания по практике

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»

Кафедра _____

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____

(подпись, И.О.Ф.)

« _____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ

по _____

наименование практики

студенту /студентам группы _____

И.О.Ф. студента/студентов

код и наименование направления (специальности)

База практики _____

наименование организации

Способ проведения практики _____

стационарная, выездная и другие

Срок практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

обобщенная формулировка задания

Календарный план практики

| Наименование задач (мероприятий), составляющих задание | Дата выполнения задачи (мероприятия) | Подпись руководителя практики от организации |
|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 |

Руководитель практики от вуза

И.О.Ф., должность

подпись