


**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 "  2015 г.

Программа учебной практики

Вторая учебная 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 второй учебной практики бакалавров, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

1 Цели второй учебной практики

Целью учебной практики является приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства на предприятиях по переработки молока.

2 Задачи второй учебной практики

Задачами второй учебной практики являются:

- общее ознакомление с предприятием, его структурой и организацией;
- изучение сырьевой зоны предприятия;
- знакомство с ассортиментом вырабатываемой на предприятии продукции;
- ознакомление с оборудованием и организацией приемки молока в приемно-аппаратном цехе;
- изучение основных технологических процессов производства молочной продукции, вырабатываемой на предприятии.

3 Место второй учебной практики в структуре основной образовательной программы

Вторая учебная практика по профилю «Технология молока и молочных продуктов» является практикой по получению первичных профессиональных умений на предприятиях и базируется на знании дисциплин «Основы получения доброкачественного молока», «Биохимия», «Общая микробиология и общая санитарная микробиология», «Безопасность жизнедеятельности» «Процессы и аппараты пищевых производств» и «Экология».

Проводится после второго курса очной формы обучения в высшем учебном заведении и является основополагающей для производственной учебной практики и изучения дисциплин – «Биохимия молока и молочных продуктов», «Микробиология молока и молочных продуктов», «Общая технология отрасли», «Технология молока и молочных продуктов», «Технологическое оборудование молочной промышленности» и др.

4 Формы проведения второй учебной практики

Вторая учебная 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 второй учебной практики

Вторая учебная практика по профилю «Технология молока и молочных продуктов» организуется на предприятиях молочной промышленности после изучения теоретических дисциплин второго года обучения в высшем учебном заведении по окончании летней сессии

в течение 2 недель.

6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения второй учебной практики

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

- способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7).

7 Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы,
108 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 календарный план в
2	Сбор сведений о предприятии	52	отметка календарный план в
2.1	Основные сведения о предприятии	Общая характеристика предприятия. Схема организационной структуры предприятия. Штат управления и инженерно-технических работников.11	отметка календарный план в
2.2	Характеристика сырьевой зоны.	Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод. Карта сырьевой зоны.10	отметка календарный план в
2.3	Технологическая характеристика предприятия	Приемка молока. Функции производственной лаборатории. Ассортимент вырабатываемой продукции. Требования к вырабатываемой продукции.10	отметка календарный план в
2.4	Основное оборудование предприятия	Оборудование на приемке молока, основных видов продукции.11	отметка календарный план в
2.5	Инженерно – техническое обеспечение работы завода.	Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации 10	отметка календарный план в
3	Оформление отчета	36	отчет
4	Выполнение графической части	План территории предприятия (Генплан), Аппаратурно-технологические схемы производства отдельных видов продукции 9	отметка календарный план в
5	Подготовка к защите и защита отчета	9	защита

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

При прохождении второй учебной 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 второй учебной практике

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы бакалавров на учебной практике входят: задание на практику, программа учебной практики, методические указания по проведению учебной 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-5: способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	начальный	Защита отчета по практике, дифференцированный зачет	Вопросы комиссии по теме отчета
ПК-6: способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	итоговый	Защита отчета по практике, дифференцированный зачет	Вопросы комиссии по теме отчета
ПК-7: способностью обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	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-5	параметры технологических процессов и контроль качества готовой продукции	проводить производственный контроль полуфабрикатов, готовой продукции	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов
ПК-6	основные требования, предъявляемые к сырью, материалам;	анализировать полученную информацию	терминологией, определениями и положениями при

	общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения		обработки и анализировании информации
ПК-7	нормы расхода сырья и вспомогательных материалов	рассчитывать рецептуры с учетом потерь при производстве готовой продукции	способностью обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

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 стобалльной 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. Отбор проб и исследование качества молока

Функции производственной лаборатории.

Ассортимент вырабатываемой продукции его анализ и обоснование.

Основные технологические процессы производства молочной продукции.

Требования к вырабатываемой продукции.

Оборудование на приемке молока, основных видов продукции.

Принцип действия основного оборудования.

Мойка автомолцистерн и оборудования приемного участка.

Виды моющих средств.

Способы дезинфекции.

Документальное оформление при отгрузке готовой продукции в реализацию.

Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации.

План территории предприятия (Генплан).

Аппаратурно-технологическая схема отдельных видов продукции.

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 второй учебной 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/element_384c . pdf](http://e.lanbook.com/books/element_384c.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 второй учебной практики

Для прохождения учебной 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



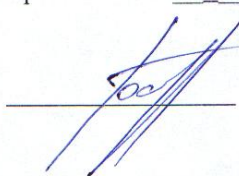
М.П. Щетинин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета

факультета пищевых и химических производств

« 30 » сентября 20 15 г., протокол № 2

Председатель Совета (декан)



А.А. Беушев

Согласовано:

И.о. начальника отдела практик
и трудоустройства



И.Г. Таран

« 8 » сентября 20 15 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