


**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

Первая 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)» (уровень бакалавриата)» (утвержден 12.03.2015 № 199).

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

1 Цели первой учебной практики

Целью учебной практики является знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятий молочной промышленности.

2 Задачи первой учебной практики

Задачами первой учебной практики являются:

- общее ознакомление с предприятием, его структурой и организацией;
- изучение сырьевой зоны предприятия;
- знакомство с ассортиментом вырабатываемой на предприятии продукции.

3 Место первой учебной практики в структуре основной образовательной программы

Первая учебная практика по профилю «Технология молока и молочных продуктов» является ознакомительной со специальностью и предприятиями и базируется на знании дисциплин «Биология» и «Анатомия и гистология».

Проводится после первого курса обучения в высшем учебном заведении и является основополагающей для второй учебной практики и изучения дисциплин – «Биохимия», «Основы получения доброкачественного молока», «Процессы и аппараты пищевых производств» и др.

4 Формы проведения первой учебной практики

Первая 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 первой учебной практики

Первая учебная практика по профилю «Технология молока и молочных продуктов» организуется на предприятиях по переработки молока после изучения теоретических дисциплин первого года обучения в высшем учебном заведении по окончании летней сессии в течение 2 недель.

6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения первой учебной практики

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

- 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 первой учебной практики

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

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

При прохождении первой 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 первой 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-6: способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	базовый	Защита отчета по практике, дифференцированный зачет	Вопросы комиссии по теме отчета
ПК-7: способностью обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	начальный	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-6	основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения	анализировать полученную информацию	терминологией, определениями и положениями при обработке 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 стобальной системе.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твердо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, четкие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	Отлично

Студент 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	<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 комиссией, 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

Общая характеристика предприятия и ее анализ.

Тип предприятия.

Схема организационной структуры предприятия и ее анализ.

Штат управления и инженерно-технических работников.

Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод.

Карта сырьевой зоны.

Приемка молока. Показатели качества и правило приемки.

Оформление результатов приемки молока и заключение.

Функции производственной лаборатории.

Ассортимент вырабатываемой продукции.

Технология выпускаемого ассортимента.

Требования к вырабатываемой продукции.

Оборудование на приемке молока, основных видов продукции.

Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации.

План территории предприятия (Генплан).

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 первой 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/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>
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 первой 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



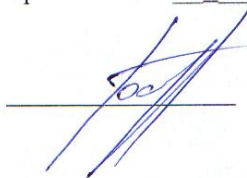
М.П. Щетинин

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

« 2 » 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