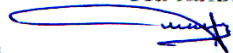


**Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова» (АлтГТУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ



Н. П. Щербаков

" 10 " января 2016 г.

Программа практики

Учебная практика

Направление подготовки

Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология молочных и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Форма обучения

очная

Барнаул 2016

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

1 Цели учебной практики

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

2 Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

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

3 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы

Учебная практика по профилю «Технология молочных и мясных 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 производственной практики и изучения дисциплин – «Биохимия», «Введение в специальность», «Процессы и аппараты пищевых производств» и др.

4 Типы, способы и формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения практики: - стационарная. Стационарной является практика, которая проводится в университете либо в профильной организации, расположенной на территории г. Барнаула.

Практика проводится в дискретной форме: путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики;

5 Место, время и продолжительность проведения учебной практики

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

6 Планируемые результаты обучения при прохождении учебной практики

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

Код компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ПК-26 способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	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-36 готовность к ознакомлению с современными технологиями и продуктами переработки	нормы расхода сырья и вспомогательных материалов	рассчитывать рецептуры с учетом потерь при производстве	способностью обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при

сырья животного происхождения в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения на основе научных исследований		готовой продукции	производстве продукции
--	--	-------------------	------------------------

7 Структура и содержание 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 Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и/или электронным библиотекам, содержащим все обязательные и дополнительные издания учебной, учебно-методической и иной литературы, перечисленной в программе практики. Также студент получает информацию из справочной правовой системе «Гарант», информационной справочной системой «Техэксперт».

Отчет по прохождению практики обучающийся выполняет с использованием персонального компьютера.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на 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.

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 ПК-36.

Тип предприятия ПК-36.

Схема организационной структуры предприятия и ее анализ ПК-36.

Штат управления и инженерно-технических работников ПК-36.

Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод ПК-36.

Карта сырьевой зоны ПК-36.

Приемка молока. Показатели качества и правило приемки ПК-26.

Оформление результатов приемки молока и заключение ПК-26.

Функции производственной лаборатории ПК-36.

Ассортимент вырабатываемой продукции ПК-36.

Технология выпускаемого ассортимента ПК-36.

Требования к вырабатываемой продукции ПК-26.

Оборудование на приемке молока, основных видов продукции ПК-36.

Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации ПК-36.

План территории предприятия (Генплан) ПК-36.

10 Формы промежуточной аттестации по итогам учебной практики

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-26: способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	начальный	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	Вопросы комиссии по теме отчета
ПК-36: готовность к ознакомлению с современными технологиями и продуктами переработки сырья животного происхождения в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения на основе научных исследований	начальный	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	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. 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 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	<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, четко 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

Общая характеристика предприятия и ее анализ ПК-36.

Тип предприятия ПК-36.

Схема организационной структуры предприятия и ее анализ ПК-36.

Штат управления и инженерно-технических работников ПК-36.

Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод ПК-36.

Карта сырьевой зоны ПК-36.

Приемка молока. Показатели качества и правило приемки ПК-26.

Оформление результатов приемки молока и заключение ПК-26.

Функции производственной лаборатории ПК-36.

Ассортимент вырабатываемой продукции ПК-36.
Технология выпускаемого ассортимента ПК-36.
Требования к вырабатываемой продукции ПК-26.
Оборудование на приемке молока, основных видов продукции ПК-36.
Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации ПК-36.
План территории предприятия (Генплан) ПК-36.

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 12330-2016 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2015 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-20015 Положение о модульно-рейтинговой системе квалитметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение 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. 99 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. Антипова Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов[Электронный ресурс] Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А. Издательство "ГИОРД" 2012 600 с. Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element-600c.pdf>
4. 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>
5. 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

6. 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>
7. Гореликова, Г.А. - Биологическая безопасность продуктов питания. [Электронный ресурс] / Г.А. Гореликова, 2011. - Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element-126c.pdf>
8. 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, 2004. - 456 с. – 1экз.
9. Фиалков, Д. М. Технология сливочного масла / Д. М. Фиалков, Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин [и др.]. – Барнаул-Омск, 2003. – 280 с. – 20 экз.
10. 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. – 20 экз



12 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для прохождения учебной практики требуются: транспортные средства, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научных 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

«20» октября 2016г., протокол № 4

Заведующий кафедрой

М.П. Щетинин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета института биотехнологии, пищевой и химической инженерии

«21» октября 2016 г., протокол № 3

Председатель Совета (директор)

А.А. Беушев

Согласовано:

И.о. начальника отдела практик
и трудоустройства

И.Г. Таран

«10» января 20 17 г.

Приложение А
(обязательное)

Форма индивидуального задания по практике
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова»

Кафедра _____

Индивидуальное задание

на _____
(вид, тип и содержательная характеристика практики по УП)

студенту _____ курса _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики _____
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения практики:

№ п/п	Содержание раздела (этапа) практики	Сроки выполнения	Планируемые результаты практики

Руководитель практики от университета _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от
профильной организации _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Задание принял к исполнению _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение Б
(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