

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

«25» 09 2017 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Производственная практика
Тип	Преддипломная практика
Содержательная характеристика (наименование)	Производственная практика

Код и наименование направления подготовки (специальность):




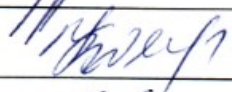

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль, специализация):

«Технология молочных и мясных продуктов»

Уровень подготовки: Прикладной бакалавриат

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработчик РПД	Ст. преподаватель каф. ТПП	Е.М. Щетинина	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «ТПП» 28.08.2017 г., протокол № 1	Зам. зав. кафедрой ТПП	О.В. Кольтюгина	
Согласовано	Директор	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	М.П. Щетинин	
	Начальник ОПиТ	М.Н. Нохрина	

г. Барнаул

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 прикладного бакалавриата)» (утвержден 12.03.2015 № 199).

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

1. Цели преддипломной практики

Цель преддипломной практики – это сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы

2. Задачи преддипломной практики

В задачи преддипломной практики входит изучение:

- овладеть способами руководства производственными процессами;
- овладение современными методами и методологией научного исследования, в наибольшей степени соответствующие профилю избранной студентом программы бакалавриата;
- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- обретение опыта научной и аналитической деятельности, а также овладение умениями изложения полученных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов;
- формирование соответствующих умений в области подготовки научных и учебных материалов с использованием навыков перевода с иностранных языков;
- выявление студентами своих исследовательских способностей;
- привитие навыков самообразования и самосовершенствования;
- содействие активизации научной деятельности.

3 Место преддипломной практики в структуре основной образовательной программы

Преддипломная практика проводится на кафедре технологии продуктов питания АлтГТУ или профильном предприятии направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций и представляет собой вид учебных занятий, которые непосредственно ориентированы на профессионально-практическую подготовку обучающихся, включающую в себя развитие способностей вести самостоятельный научный поиск и самостоятельную работу.

Содержание практики определяется руководителями программ подготовки студентов на основе ФГОС ВО с учетом интересов и возможностей кафедры технологии продуктов питания.

Преддипломная практика является заключительным этапом обучения студента в вузе, базирующаяся на знаниях, полученных в вузе, и использовании прогрессивного опыта работы молочных и мясных предприятий. Преддипломная практика является основой для выполнения выпускной квалификационной работы.

4 Типы, способы и формы проведения преддипломная практики

Тип практики: Преддипломная практика

Способы и формы проведения практики: Преддипломная практика является выездной, проводится на профильном предприятии в производственных лабораториях и рабочих местах на отдельных участках. Практика проводится дискретно по видам практик - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения каждого вида практики.

Преддипломная практика является стационарной или выездной, проводится на профильном предприятии в производственных лабораториях и рабочих местах на отдельных участках или стационарной когда студент прикрепляется к профилирующей кафедре для выполнения научно-исследовательской работы.

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 выездной 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.

За время прохождения выездной практики студенты должны усвоить:

- навыки работы с научной литературой и периодическими изданиями;
- освоить методики проведения исследований и методы обработки результатов;
- правила проведения эксперимента и формулирование выводов по выполненной работе.

5 Место, время и продолжительность проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится на базе лаборатории (цеха, отдела, завода), входящих в подразделение предприятий молочной и мясной промышленности, а также в испытательных лабораториях и органах сертификации.

Если тема выпускной квалификационной работы носит научно-исследовательский характер, то место преддипломной практики определяется профилирующей кафедрой. Сбор материалов для выполнения работы проводится по специальному, предварительно намеченному руководителем работы плану, утвержденному профилирующей кафедрой.

В соответствии с учебным планом направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» преддипломная практика проводится после завершения теоретического обучения. Объем практики составляет 6 недель.

6 Планируемые результаты обучения при прохождении преддипломной практики

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

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)
- способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16)
- способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18)
- способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19)
- способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22)

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

Код Компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ОК-3	Цели и формы	Понимать многообраз	Навыками

	осуществления предпринимательства	экономических процессов, происходящих в обществе	самостоятельного овладения новыми экономическими и управленческими знаниями
ПК-16	Принципы составления производственной документации, правила заполнения форм, принятых в отрасли	Составлять и заполнять соответствующие документы	Навыками работы с соответствующими документами
ПК-18	Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов	Рассчитывать рецептуры с учетом потерь при производстве готовой продукции	Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-19	Основные стадии и этапы проектирования	Проводить технологические и инженерные расчеты	Навыками проектирования промышленных предприятий
ПК-22	Принципы управления в производственных условиях	Принимать управленческие решения	Навыками самостоятельного принятия решений в области управления на промышленном предприятии

7 Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость (в часах)	Зач. ед.	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на преддипломную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике (2)	-	
Производственный (научно-исследовательский)	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно (161)	5,0	отметка в календарный план
Заключительный	Оформление отчета по практике (161)	4,0	Зачет с оценкой

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении преддипломной практики

При сборе материала и оформлении отчета по преддипломной практике студенты используют научный поиск материалов в учебной литературе, в интернете. При

оформлении отчета по практике студенты могут использовать рекомендации специалистов предприятий.

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 преддипломной практике

Кроме бесед и визуального изучения производства, источниками информации могут являться задание на практику, программа преддипломной практики, рекламные материалы продукции предприятий, демонстрационные схемы и другие материалы, используемые при обучении кадров на производстве, лекции, прочитанные во время практики, а также книги, учебники и интернет ресурсы. Кроме того в качестве источников информации могут быть использованы схемы технологических процессов производства продуктов из растительного сырья, чертежи строительных конструкций, нормативная документация и т.д.

Вопросы для защиты стационарной или выездной практики

1. Характеристика основного и вспомогательных производств предприятия.
2. Схема организационной структуры предприятия и ее анализ.
3. Штат управления и инженерно-технических работников.
4. Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод.
5. Приемка молока. Анализ качества сырья и направление его на выработку продукции.
6. Функции производственной лаборатории.
7. Ассортимент вырабатываемой продукции его анализ и обоснование.
8. Определение норм расхода сырья и выхода готового продукта.
9. Составление технологической схемы производства с указанием режимов предложенного преподавателем продукта из ассортимента предприятия
10. Основные технологические процессы производства молочной продукции.
11. Требования к вырабатываемой продукции.
12. Оборудование и линии производства молочной продукции.
13. Основные параметры тепловой обработки молока.
14. Условия и режимы заквашивания и сквашивания кисломолочных продуктов и сыров
15. Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации.
16. План территории предприятия (Генплан).
17. Аппаратурно-технологическая схема отдельных видов продукции.
18. План предприятия с компоновкой оборудования

Вопросы к защите стационарной практики

1. Как подготовить обзор научно-технической литературы
2. Какие источники используются для литературного обзора
3. Что включает в себя литературный обзор
4. Как оформить список литературы
5. Структура литературного обзора
6. Как проводится патентный поиск
7. Назовите структурные элементы статьи, подготовленной по литературному обзору
8. Как составить план по теме научной работы
9. Как выбирается тема научной работы
10. Что такое актуальность научной работы

11. В чем заключается сбор и обработка фактического материала для ВКР
12. Правила проведения постановочного эксперимента по выбранному направлению исследований
13. Что включает анализ и обработка собранного фактического материала
14. Интерпретация собранной научно-технической информации
15. Как проводится оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости
16. Назовите структурные элементы статьи, подготовленной на научно-исследовательской работе
17. Какие методы исследований Вы применяли при проведении экспериментов
18. Что включает в себя схема исследований или проведения эксперимента

10 Формы промежуточной аттестации по итогам преддипломной практики

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)	итоговый	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	Вопросы комиссии по теме отчета
способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16)	итоговый	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	Вопросы комиссии по теме отчета
способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18)	базовый	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	Вопросы комиссии по теме отчета
способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19)	базовый	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	Вопросы комиссии по теме отчета
способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22)	базовый	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	Вопросы комиссии по теме отчета

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

При оценивании сформированности компетенций по преддипломной практике используется 100-балльная шкала.

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.

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*

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя практики в комиссии, в которую входят научный руководитель и преподаватели кафедры.

Вопросы для защиты стационарной или выездной практики

1. Характеристика основного и вспомогательных производств предприятия. (ПК-16)
2. Схема организационной структуры предприятия и ее анализ. (ПК-16)
3. Штат управления и инженерно-технических работников. (ПК-16)
4. Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод. (ПК-16)
5. Приемка молока. Анализ качества сырья и направление его на выработку продукции. (ПК-16)
6. Функции производственной лаборатории. (ПК-16)
7. Ассортимент вырабатываемой продукции его анализ и обоснование. (ПК-16)

8. Определение норм расхода сырья и выхода готового продукта. (ПК-16)
 9. Составление технологической схемы производства с указанием режимов предложенного преподавателем продукта из ассортимента предприятия (ПК-18)
 10. Основные технологические процессы производства молочной продукции. (ПК-18)
 11. Требования к вырабатываемой продукции. (ОК-3)
 12. Оборудование и линии производства молочной продукции. (ПК-18)
 13. Основные параметры тепловой обработки молока. (ПК-16)
 14. Условия и режимы заквашивания и сквашивания кисломолочных продуктов и сыров (ПК-16)
 15. Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации. (ПК-16)
 16. План территории предприятия (Генплан). (ПК-16)
 17. Аппаратурно-технологическая схема отдельных видов продукции. (ПК-18)
 18. План предприятия с компоновкой оборудования(ПК-19)
Вопросы к защите стационарной практики
 19. Как подготовить обзор научно-технической литературы(ПК-18)
 20. Какие источники используются для литературного обзора(ПК-18)
 21. Что включает в себя литературный обзор(ПК-18)
 22. Как оформить список литературы(ПК-18)
 23. Структура литературного обзора(ПК-18)
 24. Как проводится патентный поиск(ПК-19)
 25. Назовите структурные элементы статьи, подготовленной по литературному обзору(ПК-19)
 26. Как составить план по теме научной работы(ПК-19)
 27. Как выбирается тема научной работы(ПК-19)
 28. Что такое актуальность научной работы(ПК-22)
 29. В чем заключается сбор и обработка фактического материала для ВКР(ПК-18)
 30. Правила проведения постановочного эксперимента по выбранному направлению исследований(ПК-19)
 31. Что включает анализ и обработка собранного фактического материала(ПК-19)
 32. Интерпретация собранной научно-технической информации(ПК-19)
 33. Как проводится оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости (ОК-3)
 34. Назовите структурные элементы статьи, подготовленной на научно-исследовательской работе(ПК-18)
 35. Какие методы исследований Вы применяли при проведении экспериментов(ПК-19)
 36. Что включает в себя схема исследований или проведения эксперимента(ПК-19)
- 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-01-19-2015 Положение о модульно-рейтинговой системе квалитрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

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-promstroitelstva [Электронный ресурс] / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. 7 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>

Библиотека
АлтГТУ

Дополнительная литература

6. Закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями). Доступ из СПС «Гарант»

Библиотека
АлтГТУ

Нормативные документы

7. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень «бакалавриата»). - 2015. -23с.

8. СТО АлтГТУ 12 800-2014 Выпускная квалификационная работа бакалавра (Бакалаврская работа)

Интернет-ресурсы

1. <http://www.edu.ru/>,
2. <http://www.vovr.ru>,
3. <http://www.ed.gov.ru>,

12 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Для прохождения преддипломной практики требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке (НТБ) АлтГТУ, электронно-библиотечная система АлтГТУ и компьютерная техника Центра информационных технологий, подключенная к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети.

Приложение А
(обязательное)
Образец титульного листа

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

Факультет (институт) _____
Кафедра _____

Отчет защищен с оценкой _____

(подпись руководителя) (инициалы, фамилия)

“ _____ ” _____ 201_ г.

ОТЧЕТ
По преддипломной практике

(тема работы)

(обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

Руководитель работы _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

БАРНАУЛ 201_

Приложение Б (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.)