

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**

<b>Вид</b>	Производственная практика
<b>Тип</b>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.
<b>Содержательная характеристика (наименование)</b>	Производственная практика

**Код и наименование направления подготовки (специальность):**

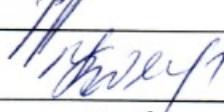
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

**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 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 научно-исследовательской работы 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 и мясной продукции, вырабатываемой на предприятии;
- изучение оборудования и линий производства молочной и мясной продукции.

### **3 Место производственной практики в структуре основной образовательной программы**

Производственная практика по профилю «Технология молочных и мясных продуктов» является практикой по получению первичных профессиональных умений на предприятиях и базируется на знании дисциплин «Введение в специальность», «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 научно-исследовательской работы и изучения дисциплин – «Биохимия молока и молочных продуктов», «Микробиология молока и молочных продуктов», «Общая технология отрасли», «Технология молочных и мясных продуктов», «Технологическое оборудование» и др.

### **4 Типы, способы и формы проведения производственной практики**

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы и формы проведения практики: Производственная 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.

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, время и продолжительность проведения производственной практики**

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

#### **6 Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики**

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

- способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);
- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);
- способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19).

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

Код Компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ПК-15	Основные требования к планированию работы персонала и фондов оплаты труда	Проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	Способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей
ПК-18	Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов	Рассчитывать рецептуры с учетом потерь при	Способностью обосновывать нормы расхода сырья и

		производстве готовой продукции	вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-19	Основные стадии и этапы проектирования	Проводить технологические и инженерные расчеты	Навыками проектирования промышленных предприятий

### 7 Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетные единицы, 216 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая СРС и их трудоемкость	Формы текущего контроля
1	Инструктаж по технике безопасности	2	Отметка в календарный план явка/неявка
2	Работа на предприятии	106	Отметка в календарный план явка/неявка
3	Сбор сведений о предприятии	52	Отметка в календарный план явка/неявка
3.1	Основные сведения о предприятии	Описать общую характеристику предприятия. Представить в виде схемы организационную структуру предприятия, штат управления и инженерно-технических работников. 13	Отметка в календарный план явка/неявка
3.2	Характеристика сырьевой зоны	Перечислить перечень хозяйств, сдающих молоко/мясо на завод. Представить карту сырьевой зоны. 13	Отметка в календарный план явка/неявка
3.3	Технологическая характеристика предприятия.	Описать приемку молока/мяса и функции производственной лаборатории. Перечислить ассортимент вырабатываемой продукции и требования к вырабатываемой продукции.. 13	Отметка в календарный план явка/неявка
3.4	Основное оборудование предприятия.	Описать оборудование на приемке и основных видах продукции. 13	Отметка в календарный план явка/неявка
4	Оформление отчета	36	Отметка в календарный план явка/неявка
5	Выполнение графической части	План территории предприятия (Генплан), аппаратурно-технологическая схема отдельных видов продукции. 10	Отметка в календарный план явка/неявка
6	Подготовка к защите и защита отчета	10	Защита отчета

## **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 на производственной практике входят: задание на практику, программа практики, методические указания по проведению практики и дневник по прохождению практик.

## **10 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по итогам производственной 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-15: способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	начальный	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	Вопросы комиссии по теме отчета
ПК-18: способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	базовый	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	Вопросы комиссии по теме отчета
ПК-19: способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	базовый	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*

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 зачета с оценкой.

Критерии	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	Отлично
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	Хорошо
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	Удовлетворительно
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	0-25	Неудовлетворительно

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. (ПК-15)

Схема организационной структуры предприятия и ее анализ. (ПК-15)

Штат управления и инженерно-технических работников. (ПК-15)

Перечень хозяйств, сдающих молоко/мясо на завод. (ПК-18)

Приемка молока/мяса. Анализ качества сырья и направление его на выработку продукции. (ПК-18)

Функции производственной лаборатории. (ПК-18)

Ассортимент вырабатываемой продукции его анализ и обоснование. (ПК-18)

Определение норм расхода сырья и выхода готового продукта. (ПК-18)

Составление технологической схемы производства с указанием режимов предложенного преподавателем продукта из ассортимента предприятия. (ПК-18)

Основные технологические процессы производства молочной продукции. (ПК-18)  
Требования к вырабатываемой продукции. (ПК-18)  
Оборудование и линии производства молочно/мясной продукции. (ПК-19)  
Основные параметры тепловой обработки молока/мяса. (ПК-19)  
Условия и режимы заквашивания и сквашивания кисломолочных продуктов и сыров. (ПК-19)  
Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации. (ПК-19)  
План территории предприятия (Генплан). (ПК-18)  
Аппаратурно-технологическая схема отдельных видов продукции. (ПК-18)  
План предприятия с компоновкой оборудования. (ПК-19)

*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-01-19-2015 Положение о модульно-рейтинговой системе квалитметрии 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. 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. 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. 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>

**б) дополнительная литература**

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. Фиалков, Д. М. Технология сливочного масла / Д. М. Фиалков, Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин [и др.]. – Барнаул-Омск, 2003. – 280 с.

8. Гаврилова, Н. Б. Проектирование предприятий отрасли с основами промстроя / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин, Е. Ю. Гречук. – Барнаул-Омск: Изд-во АлтГТУ, 2003. – 221 с. – 20 экз.

Библиотека  
АлтГТУ

## **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.

**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 производственной 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.)