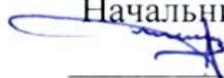


**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова» (АлтГТУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ

 Н.П. Щербаков

«15» 07 2018 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Учебная практика
Тип	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Содержательная характеристика (наименование)	

Код и наименование направления подготовки (специальность):

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль, специализация):

«Технология молочных и мясных продуктов»

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработчик	Доцент каф. ТПП	Е.М. Щетинина	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «ТПП» 22.06.2018 г., протокол № 15	Зав. кафедрой ТПП	М.П. Щетинин	
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 учебной практики бакалавров, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

1 Цели учебной практики

Учебная практика является обязательной частью учебного плана.

Целью учебной практики является:

- знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятий молочной и мясной промышленности;
- изучение сырьевой зоны предприятия;
- знакомство с ассортиментом вырабатываемой на предприятии продукции.

2 Задачи учебной практики

Задачами учебной практики предполагают:

- получить практические навыки по сдаче-приемке и обработке молока/мяса на перерабатывающих предприятиях;
- освоить методики контроля качества молока/мяса и молочных/мясных продуктов;
- изучить технологические процессы производства: питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, сливочного масла, сыра и молочных консервов, требования к качеству молочных продуктов; полуфабрикатов, колбасных изделий, мяса.

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 «Неорганическая химия».

Проводится во втором семестре очной формы обучения в высшем учебном заведении и является основополагающей для производственной практики и изучения дисциплин – «Биохимия», «Введение в специальность», «Процессы и аппараты» и др.

4 Типы, способы и формы проведения учебной практики

Тип: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика).

Способы и формы: Учебная практика является :

- выездной - проведение «за пределами города Барнаула»,
- стационарной – в учебном заведении или на территории города Барнаула.

Формы: 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 их вида.

Перед проведением практики студенты являются на кафедру для проведения с ними инструктажа по технике безопасности и ознакомления с порядком ее 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 соблюдать во время прохождения практики на предприятии.

5 Место, время и продолжительность проведения учебной практики

Учебная практика по профилю «Технология молочных и мясных продуктов» проводится после изучения теоретических дисциплин – 2 семестр, 4 недели 6 ЗЕТ

6 Планируемые результаты обучения при прохождении учебной практики

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

Код компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ПК-12 готовность выполнять работы по рабочим профессиям	принципы планирования работ первичных производственных подразделений	разрабатывать планы работы	методами нормативных расчетов плановых заданий

7 Структура и содержание первой учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, и их трудоемкость	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)	Опрос Собеседование
2	Этап получения профессиональных умений и навыков	Работа на предприятии (106 ч) Сбор сведений о предприятии Основные сведения о предприятии Характеристика сырьевой зоны Технологическая характеристика предприятия Основное оборудование предприятия (62 ч)	Выполнение практического задания
3	Подготовка отчета о практике	Оформление отчета (36 ч) Выполнение графической части (10 ч)	Защита отчета
	Итого	216 ч	

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 практики, методические указания по проведению практики и дневник по прохождению практик.

Титульный лист и текст отчета оформляется согласно СТО АлтГТУ 12570 «Общие требования к текстовым, графическим и программным документам».

10 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по итогам учебной практики

По итогам практики студент оформляет письменный отчет и сдает его в десятидневный срок руководителю практики от университета вместе с календарным планом, подписанным руководителем практики от организации, но не позднее 31 августа текущего года.

Отчет по практике студент защищает комиссии, назначаемой заведующим кафедры, в составе которой обязательно входят руководитель практики от вуза и, по возможности, представитель базы практики.

В заключительной части отчета по практике студент должен проявить элементы компетентности, сформированные при выполнении задания.

Зачет с оценкой по практике проставляется в соответствии с Приложением о модульно-рейтинговой системе квалитметрии учебной деятельности студентов, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

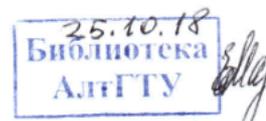
Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практики по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренным уставом ВУЗа.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение технологической практики

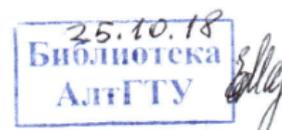
а) основная литература

1. Гаврилова, Н.Б. Технология молочных и мясных 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 молочных и мясных 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>
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.- 20 экз.
8. 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, 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 учебной практике

(тема работы)

(обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

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

БАРНАУЛ 201_

Приложение В
Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации
по итогам учебной практики

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

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-12: готовность выполнять работы по рабочим профессиям	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

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Планируемые результаты обучения при прохождении практики » программы учебной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

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

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 непринципиальные 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

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-12)
- Тип предприятия. (ПК-12)
- Схема организационной структуры предприятия и ее анализ. (ПК-12)
- Штат управления и инженерно-технических работников. (ПК-12)
- Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод. (ПК-12)
- Карта сырьевой зоны. (ПК-12)
- Приемка молока. Показатели качества и правило приемки. (ПК-12)
- Оформление результатов приемки молока и заключение. (ПК-12)
- Функции производственной лаборатории. (ПК-12)
- Ассортимент вырабатываемой продукции. (ПК-12)
- Технология выпускаемого ассортимента. (ПК-12)
- Требования к вырабатываемой продукции. (ПК-12)
- Оборудование на приемке молока, основных видов продукции. (ПК-12)
- Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации. (ПК-12)
- План территории предприятия (Генплан). (ПК-12)

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-01-19-2018 Положение о модульно-рейтинговой системе квалитметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(обязательное)
Дневник учебной практики



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. И. И. ПОЛЗУНОВА» (АлтГТУ)

ДНЕВНИК

Барнаул 20__

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации всех форм собственности правилам внутреннего распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- участвовать в рационализаторской и изобретательской работе по заданию соответствующих кафедр;
- активно принимать участие в общественной жизни коллектива предприятия, учреждения, организации, фирмы, банка, (куда направлен студент на практику);
- нести ответственность за выполняемую работу и её результаты наравне со штатными работниками;
- вести дневник, в котором записывать необходимые цифровые и другие данные, наименование лекций и бесед, делать эскизы, зарисовки, схемы и т. д. (в виде вклеек в дневнике);
- грамотно использовать, где есть возможность, компьютер, принтер, сканер, ксерокс. Необходимую информацию по разрешению руководителя сохранить в электронном виде на съёмных носителях (Flash – накопители, ноутбук и т.д.);
- представить руководителю практики письменный отчёт о выполнении заданий и сдать дифференцированный зачёт по практике.

Дневник выдаётся ежегодно на один год учёбы в университете, при наличии практик в этом году.