


**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

" 05 " июня 2018 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Производственная практика
Тип	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Содержательная характеристика (наименование)	

Код и наименование направления подготовки (специальность):

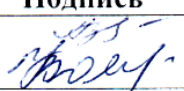

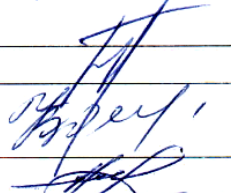
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль, специализация):

«Технология молочных и мясных продуктов»

Уровень подготовки: прикладной бакалавриат

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал (и)	Доценты кафедры ТПП	Л.Н. Азолкина О.В. Кольтюгина	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП; « <u>22</u> » <u>июня</u> 20 <u>18</u> г. протокол № <u>15</u>	Зав. кафедрой	М.П. Щетинин	
Согласовано	Директор ИнБиоХим	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	М.П. Щетинин	
	Начальник ОПиТ	М.Н. Нохрина	

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 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 производственной практики 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 продукции, вырабатываемой на предприятии;
- изучение оборудования и линий производства молочной продукции.

3 Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

Производственная практика по профилю «Технология молочных и мясных продуктов» направлена на освоение производственно-производственной, организационно-управленческой и проектной профессиональной деятельности.

– При прохождении производственной практики студент должен получить более глубокое представление о структуре предприятий молочной промышленности, организации труда и управлении производством молочной продукции, об основных технологических процессах. Базируется на знаниях дисциплин «Биохимия», «Микробиология молочных и мясных продуктов», «Общая технология отрасли», «Технология молочных и мясных продуктов», «Технологическое оборудование», «Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности».

– Проводится в шестом семестре очной формы обучения в высшем учебном заведении и является основополагающей для выполнения выпускной квалификационной работы и изучения дисциплин – «Реология», «Автоматизированные системы управления», «Технология молочных и мясных продуктов», «Технологический контроль в отрасли», «Материальный учет в отрасли» и др.

4 Типы, способы и формы проведения практики

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе производственная практика).

Способы проведения практики. Производственная практика является выездной, проведение «за пределами города Барнаула», или стационарной – в учебном заведении или территории города Барнаула.

Формы проведения: 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;
- ассортимент продукции;
- сырьевую базу, характеристику сырья;
- функции цехов, их взаимосвязь;
- технологические схемы всех видов вырабатываемой продукции;
- аппаратное оснащение технологических схем (Аппаратурно-технологические схемы при производстве вырабатываемых продуктов);
- 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 (6 семестр) обучения в высшем учебном заведении по окончании летней сессии в течение 6 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);
- способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);
- способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

Код компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ПК-15	- состав и структуру кадров пищевого предприятия, формы и системы оплаты труда; - механизм формирования себестоимости продукции, цен, прибыли; - принципы налогообложения предприятий.	- планировать и организовывать работу производственных подразделений; - выявлять резервы и пути повышения экономической эффективности пищевых производств; - методы технико-экономической оценки инженерных решений.	- навыками расчетов по экономическому обоснованию более эффективного использования сырья, топлива, энергии, техники и трудовых ресурсов, рациональному размещению предприятий, себестоимости продукции; - основными принципами, методами управления и мотивации персонала.
ПК-18	Основное оборудование, тару и упаковку их назначение возможность использования в молочной промышленности	Подобрать технологическое оборудование и упаковочные материалы для производства продукции	Теоретическими навыками эксплуатации технологического оборудования
ПК-19	Основное оборудование, тару и упаковку их назначение возможность использования в молочной промышленности	Подобрать технологическое оборудование и упаковочные материалы для производства продукции	Теоретическими навыками эксплуатации технологического оборудования

7 Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц (324 часа), 6 недель.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и их трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности 2 ч	Собеседование, опрос
2	Этап получения профессиональных умений и навыков	Работа на предприятии 223 ч Сбор сведений о предприятии 36 ч	Выполнения практического задания
3	Подготовка отчета о практике	Оформление отчета 36 ч Выполнение графической части 27 ч	Защита отчета
	Итого	324 часа	

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практике

При прохождении производственной практики используются следующие образовательные технологии:

- изложение материала с демонстрацией оборудования изучаемого технологического процесса;
- посещение основных технологических 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 для производственной практики входят: задание на практику, программа производственной практики, методические указания по проведению производственной практики и дневник по прохождению практик.

10 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По итогам практики студент оформляет письменный отчет и сдает его в десятидневный срок руководителя 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 кафедрой, в состав 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 квалитетрии учебной деятельности студентов, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

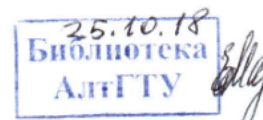
Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

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

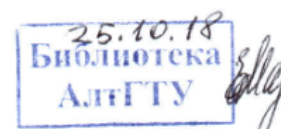
а) основная литература

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 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-технологических 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.)

Приложение В

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по производственной практике

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;	итоговый	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-18 способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;	итоговый	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов
ПК-19 - способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	итоговый	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов

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 производственной практики» с декомпозицией: знать, уметь, владеть. При оценивании сформированности компетенций по производственной практики используется 100-бальная шкала.

Критерий	Оценка по 100-бальной 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	50-74	<i>Хорошо</i>

ответа на вопросы.		
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.	<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*

- Характеристика основного и вспомогательных производств предприятия. (ПК- 18)
- Схема организационной структуры предприятия и ее анализ. (ПК- 18)
- Штат управления и инженерно-технических работников. (ПК- 15)
- Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод. (ПК- 15)
- Приемка молока. Анализ качества сырья и направление его на выработку продукции. (ПК- 15)
- Функции приемной, производственной и микробиологической лаборатории. (ПК- 15)
- Ассортимент вырабатываемой продукции, его анализ и обоснование. (ПК- 15)
- Требования ГОСТ к каждому виду вырабатываемой продукции и анализ соответствия фактической оценки продукции. (ПК- 15)
- Определение норм расхода сырья и выхода готового продукта. (ПК- 15)
- Составление производственной схемы производства с указанием режимов предложенного преподавателем продукта из ассортимента предприятия. (ПК- 18)
- Обоснование технологических режимов при производстве продуктов. (ПК- 18)
- Основные технологические процессы производства молочной продукции. (ПК- 15)
- Требования к вырабатываемой продукции. (ПК- 15)
- Оборудование и линии производства молочной продукции. (ПК- 19)
- Принцип действия основных единиц оборудования. (ПК- 18)
- Основные параметры тепловой обработки молока. (ПК- 15)
- Применение гомогенизации, обоснованность ее применения и режимов гомогенизации. (ПК- 15)
- Условия и режимы заквашивания и сквашивания кисломолочных продуктов и сыров (ПК- 15)
- Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации. (ПК- 19)
- Назвать основные операции в производстве продукта, требующие максимального потребления пара (холода). (ПК- 19)
- План территории предприятия (Генплан). (ПК- 18)
- Аппаратурно-производственная схема отдельных видов продукции. (ПК- 18)
- План предприятия с компоновкой оборудования (ПК- 18)

4. *Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами* СТО АлтГТУ 12100 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2016 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе

практики, СТО АлтГТУ 12560-2011 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2018 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.