

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

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

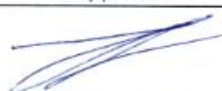




19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

**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 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**

Тип практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы и формы проведения практики: Учебная практика является стационарной или 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 учебной практики**

Учебная практика по профилю «Технология молочных и мясных продуктов»

организуется на профильных предприятиях после изучения теоретических дисциплин первого года обучения в высшем учебном заведении по окончании летней сессии в течение 4 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:

- готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

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

Код компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ПК-12	принципы планирования работы 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 учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
1	Инструктаж по технике безопасности	2	отметка в календарный план явка/неявка
2	Сбор сведений о предприятии	142	отметка в календарный план явка/неявка
2.1	Основные сведения о предприятии	Описать общую характеристику предприятия. Представить в виде схемы организационную структуру предприятия, штат управления и инженерно-технических работников.52	отметка в календарный план явка/неявка
2.2	Характеристика сырьевой зоны.	Перечислить перечень хозяйств, сдающих молоко на завод. Изобразить карту сырьевой зоны.18	отметка в календарный план явка/неявка
2.3	Технологическая характеристика предприятия	Описать приемку молока и функции производственной лаборатории. Перечислить ассортимент вырабатываемой продукции и требования к вырабатываемой продукции.18	отметка в календарный план явка/неявка
2.4	Основное оборудование предприятия	Перечислить и описать борудование на приемке молока, основных видов продукции.27	отметка в календарный план явка/неявка
2.5	Инженерно – техническое	Описать как происходит	отметка в

	обеспечение работы завода.	обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации 27	календарный план явка/неявка
3	Оформление отчета	36	отчет
4	Выполнение графической части	План территории предприятия (Генплан)18	отметка в календарный план
5	Подготовка к защите и защита отчета	18	Защита отчета

## **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.

Тип предприятия.

Схема организационной структуры предприятия и ее анализ.

Штат управления и инженерно-технических работников.

Перечень хозяйств, сдающих молоко на завод.

Карта сырьевой зоны.

Приемка молока. Показатели качества и правило приемки.

Оформление результатов приемки молока и заключение.

Функции производственной лаборатории.

Ассортимент вырабатываемой продукции.

Технология выпускаемого ассортимента.

Требования к вырабатываемой продукции.

Оборудование на приемке молока, основных видов продукции.

Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации.

План территории предприятия (Генплан).

## 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-12: готовность выполнять работы по рабочим профессиям	базовый	Защита отчета по практике, зачет с оценкой	Комплект контрольных материалов и иных заданий для защиты 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 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	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, четко 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*

Готовность выполнять задания по рабочим профессиям (ПК-12) можно определить по оценке знаний, умений и навыков по следующим контрольным точкам:

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

*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 квалиметрии 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" 2011 600 с. Режим доступа: - [http://e.lanbook.com/books/element.-600c . pdf](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](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](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](http://e.lanbook.com/books/element384c.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](http://e.lanbook.com/books/element-126c.pdf)
8. Фиалков, Д. М. Технология сливочного масла / Д. М. Фиалков, Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин [и др.]. – Барнаул-Омск, 2003. – 280 с. - 20 экз.
9. 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.

Библиотека  
АлтГТУ

#### **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)



**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.)

