

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

## Рабочая программа практики

Вид	Производственная практика
Тип	Преддипломная практика

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.03**

**Продукты питания животного происхождения**

Направленность (профиль, специализация): **Технология молока и молочных продуктов**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Е.М. Щетинина
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	Директор ИнБиоХим	Ю.С. Лазуткина
	руководитель ОПОП ВО	Л.Е. Мелёшкина

г. Барнаул

## 1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Вид:** Производственная

**Тип:** Преддипломная практика

**Способ:** стационарная и (или) выездная

**Форма проведения:** путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом

**Форма реализации:** практическая подготовка

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-16	способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	современные тенденции развития рынка продовольствия, тенденции развития отрасли, новые достижения науки и техники в пищевой отрасли	использовать современную аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья
ПК-17	способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования	провести сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме исследования, обосновать выбор методик и средств решения задачи	разработкой физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере; фиксацией и защитой объектов интеллектуальной собственности
ПК-18	способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении	организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и материалов	организовать производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	методологией разработки новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	исследований в области проектирования новых продуктов			исследований
ПК-19	способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	законодательную базу пищевой промышленности, нормы охраны труда, систему ХАССП	применять средства индивидуальной защиты, разрабатывать систему ХАССП для предприятия или процесса	принципами ХАССП
ПК-20	способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	методики проведения и описания эксперимента	анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов, обзоров и статей	навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок
ПК-21	способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами	меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-22	способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме	Методики проектирования и описания эксперимента научно-исследовательских работ	Анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов, обзоров и статей	Навыками постановки задач экспериментов, интерпретацией и обобщением их результатов

### 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

**Общий объем практики – 6 з.е. (4 недели)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.**

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

**Семестр: 4**

**Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой**

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1. Инструктаж по технике безопасности(2ч.)	
2. Обеспечение качества	Рассматривается порядок приемки сырья и сортировки,

<p>(безопасности) сырья и (или) готовой продукции {разработка проекта} (80ч.)[1,2,3,4,5,6]</p>	<p>организация контроля, мероприятия по комплексной системе управления качеством. Основные принципы и положения, структурные и функциональные схемы, стандарты по прогнозированию и планированию качества выпускаемой продукции, стандарты по контролю за качеством сырья, готовой продукции, стандарты по анализу продуктов и устранению брака, контролю транспортировки и реализации.</p> <p>На усмотрение руководителя в раздел можно включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требование к обеспечению качества и безопасности молочных (мясных) продуктов, правовое регулирование;</li> <li>- анализ дефектов и брака продукции, мероприятия по их устранению;</li> <li>- разработку системы качества основного вида продукта на основе принципов ХАССП;</li> <li>- особенности теххимического и микробиологического контроля описываемого производства в виде таблиц-схем контроля;</li> <li>- порядок и особенности внедрения на мясные (молочные) предприятия системы управления качеством на основе стандартов ИСО 9001, систему безопасности пищевых продуктов ХАССП (ИСО 22000) и систему стандартов экологической безопасности ИСО 14000;</li> <li>- современные методы и приборы контроля безопасности и качества мясных (молочных) продуктов и т.д.</li> </ul>
<p>3.Обоснование выбранного ассортимента продукции и способов ее производства {разработка проекта} (60ч.)[1,2,3,4,5,6]</p>	<p>Студент знакомится с предприятием в целом и, детально с тем производством, на котором он проходит преддипломную практику с целью сбора материалов для выполнения бакалаврской работы. Детально изучается организация технологического процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические схемы производства всех видов продукции (обязательно отмечаются отклонения от технологических инструкций с объяснением значения этих отклонений). Приводятся технологические схемы производства, с указанием параметров технологических операций. Дается обоснование технологических режимов;</li> <li>- организация производственного потока с указанием способов транспортировки сырья от операции к операции, расстановка рабочих, занятых в производстве, производительность труда, недостатки в организации рабочих мест;</li> <li>- установленное технологическое оборудование (составляется его спецификация, с указанием марки, производительности);</li> <li>- планы основных производственных цехов или отделений, с расстановкой оборудования (проверить соответствие преддипломной площади расчетной в соответствии с количеством выпускаемой продукции), выявить узкие места, дать свои предложения.</li> </ul>
<p>4.Формирование текстовой и оформление графической частей</p>	<p>Отчет по преддипломной практике для направления «Продукты питания животного происхождения»</p>

отчета по преддипломной практике {разработка проекта} (72ч.)[1,2,3,4,5,6]	содержит следующие разделы: Введение 1 Обоснование выбранного ассортимента продукции и способов ее производства 2 Расчет сырья и готовой продукции 2.1 Схема направлений переработки сырья 2.2 Расчет продуктов проектируемого ассортимента. Сводная таблица продуктового расчета 3 Обеспечение качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции Заключение Список использованной литературы Приложения Графическая часть выполняется на листах формата А 1
5.Оформление и защита отчета по практике(2ч.)	

## **5. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ 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. НТБ 99 экз.
2. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 320 с. - ISBN 978-5-98879-164-5. - Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69866> (дата обращения: 05.06.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

## б) дополнительная литература

3. Ермолаев, В. А. Введение в научно-исследовательскую деятельность : учебное пособие / В. А. Ермолаев. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 69 с. — ISBN 979-5-89289-112-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103931> (дата обращения: 22.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Егошина, И.Л. Методология научных исследований : учебное пособие / И.Л. Егошина ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2018. – 148 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494307> (дата обращения: 22.01.2021). – Библиогр.: с. 133. – ISBN 978-5-8158-2005-0. – Текст : электронный.

## в) ресурсы сети «Интернет»

5. <http://elibrary.ru> Научная электронная библиотека, система РИНЦ
6. Поисковая система Роспатента ФИПС <https://www1.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema/>

## 7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.**

При организации практики АлтГТУ или профильные организации предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, указанные в задании на практику.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## 8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценка по практике выставляется на основе защиты студентами отчетов по практике. При защите используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет.

Сдача отчета по преддипломной практике осуществляется не позднее дня, предшествующего началу государственной итоговой аттестации  
Формой промежуточной аттестации по практике является зачёт с оценкой.