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

Рабочая программа практики

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

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

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

Форма обучения: **очная**

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

г. Барнаул

1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид: Производственная
Тип: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая 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-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	основы планирования работы персонала и фондов оплаты труда	теоретически организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	навыками проведения анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	основы проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков	рассчитывать производственные площади и подбирать технологическое оборудование для производства молочной и мясной продукции	навыками проектирования производственных участков для производства различных видов продукции из сырья животного происхождения
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	основы разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений по переработке молока и мяса	разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	навыками построения графиков технологических процессов и работы оборудования

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общий объем практики – 9 з.е. (6 недель)
Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 6

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики	**Содержание этапа практики**
1.Инструктаж по технике безопасности(2ч.)	
2.Этап получения профессиональных умений и навыков {работа в малых группах} (223ч.)[1,2,3,4,5,6]	- работа в цехах по производству молочной и мясной продукции в качестве рабочего, мастера, сменного технолога; - работа в лабораториях (физико-химическая, микробиологическая, органолептическая); - работа под руководством технолога предприятия по переработке молока или мяса.
3.Сбор сведений о предприятии {творческое задание} (36ч.)[1,2,3,4,5,6]	Изучить: - структуру предприятия по переработки молока и мяса; - основные принципы работы мастера цеха, работника лаборатории, технолога; - ассортимент продукции с учетом требования покупательского спроса; - сырьевую базу, характеристику сырья, входной, текущий контроль и анализ готовой продукции; - функции цехов, их взаимосвязь; - технологические схемы всех видов вырабатываемой продукции (Аппаратурно-технологические схемы при производстве вырабатываемых продуктов, план цехов с компоновкой оборудования).
4.Оформление и защита отчета по практике(63ч.)	

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 (http://Window.edu.ru)
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. (http://нэб.рф/)

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 / Н.Б. Гаврилова, М.П. Щетинин. – М.: КолосС, 2012. – 539 с. – 99 экз.

2. Омаров, Р.С. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Р.С. Омаров, С.Н. Шлыков ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. – 94 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484919 (дата обращения: 20.01.2021). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

б) дополнительная литература

3. Технология и оборудование для производства натурального сыра: учебник. Раманаускас И.-Р. И., Майоров А. А., Мусина О. Н., Шингарева Т. И., Полищук Г. Е. - Издательство "Лань" - 2020. - 4-е изд., стер. - 508 с. Бакалавриат, Магистратура ЭБС Лань (lanbook.com) e.lanbook.com/book/143136?category=7235

4. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие. Зуев Н. А., Пеленко В. В. - Издательство "Лань". - 2020. - 2-е изд., стер.- 80 с. https://e.lanbook.com/reader/book/130573/#1

5. Оборудование мясной отрасли для термической обработки : учебное пособие / Д.В. Хрундин, Э.Ш. Юнусов, В.Я. Пономарев, Г.О. Ежкова ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. – 96 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561090 (дата обращения: 22.12.2020). – Библиогр.: с. 80. – ISBN 978-5-7882-2337-7. – Текст : электронный

в) ресурсы сети «Интернет»

6. Поточные технологические линии пищевых производств: Учебное пособие. Скачать бесплатно онлайн в электронном виде | Единое окно (window.edu.ru)

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 отчётов по практике. При защите используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчёт.

Сдача отчета по практике осуществляется на последней неделе практики.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачёт с оценкой.