


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебной и воспитательной работе
 Н.С. Семенова
«09» апреля 2015г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики: учебная

Способ проведения: стационарная

Направления подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (академический бакалавриат)

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, очно-заочная

ВВЕДЕНИЕ

Учебно-методический комплекс по дисциплине «Учебная практика» разработан на основе Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Комплекс знакомит с целями и задачами указанной дисциплины, рабочей программой курса «Учебная практика» и тематическим планом прохождения практики; включает перечень заданий для самостоятельной работы студентов; вопросы для зачета; рекомендуемую литературу.

1 Цели и задачи проведения практики

Цели учебной практики: формирование у студентов представления о работе мясоперерабатывающих предприятий, приобретение профессиональных навыков и умений по специальности, необходимых для последующей инженерной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- ✓ ознакомление с организационной структурой предприятия;
- ✓ изучение сырьевой и материально-технической базы производства (технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование в основных цехах);
- ✓ участие в выполнении некоторых полномочий структурных подразделений;
- ✓ ознакомление с основным производством: приемкой молока, приемкой и размещением животных на скотобазе мясокомбината, работой службы ОПВК, организацией работы мясожирового производства, цельномолочного производства;
- ✓ изучение организации технологической поточности в основных цехах;
- ✓ приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства;
- ✓ сбор материалов, необходимых для составления отчета по практике и оформление дневника;
- ✓ проверка и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, в виде устной защиты отчета, в установленные учебным графиком, сроки.

2 Место учебной практики в структуре ООП ВО

Практика студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования.

Формы проведения учебной практики: учебная.

3 Место и время проведения учебной практики

Время и сроки проведения практики: 2 семестр (2 недели)- очная форма обучения и 2 семестр (2 недели)- очно-заочная форма обучения.

Учебная практика проходит «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

4 Профессиональные компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ООП ВО по направлению «технологии молока и молочных продуктов»:

общепрофессиональной:

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

производственно-технологической:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

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

5 Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Организационный	1.Получение документов для прибытия на практику (4 часа.) 2.Прибытие на практику и согласование подразделения организации-базы практики, в котором она будет проходить. 3.Прохождение вводного инструктажа. (4 часа). 4. Организация рабочего места. (6 часа) 5. Знакомство с коллективом. (6 часа).	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры.
2	Прохождение практики	1.Изучение организационно-штатной структуры организации-базы практики и полномочий ее структурных подразделений (10 часа). 2.Изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики (14 часа).	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет; устная беседа с руководителем

		3.Выполнение отдельных производственных заданий(12 часов) 4.Изучение практической деятельности и получение квалификации на рабочем месте (12 часов).	практики от базы практики и руководителем от кафедры.
3.	Отчетный	1.Обработка и систематизация собранного материала. (18 часа) 2. Оформление отчета о прохождении практики (20 часов). 3. Защита отчета о прохождении практики (2 часа).	Диф. зачет.

6 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При прохождении учебной практики используются традиционные научные технологии, а также специальные методики проведения научных и практических исследований в совершенствовании существующих и разработке новых технологических процессов, обеспечивающих рациональное использование сырьевых ресурсов, повышение выхода и улучшение качества выпускаемой продукции. При этом принимаются во внимание внешние признаки, выпускаемой продукции, органолептические показатели, результаты физико-химических, биохимических, реологических исследований, а также данные микробиологических показателей.

7 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Отчетность по практике. Оформляется следующая документация: отчет по практике; дневник практики; отзыв руководителя практики от организации или учреждения – базы практики о деятельности студента в период практики; договор с предприятием.

Дневник практики заполняется лично студентом. Записи о выполненных работах производятся ежедневно и заверяются подписью руководителя практики от организации или учреждения – базы практики.

По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности.

В характеристике о деятельности студента в период практики указываются положительные и отрицательные моменты в период прохождения студентом практики.

8 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Формой отчетности по итогам практики является сбор материалов в соответствии с программой практики и индивидуальным заданием, оформление дневника и отчета по установленным формам, а также защита отчета в установленные учебным графиком сроки. По результатам

прохождения практики студент сдает дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

9 Способы и формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится для закрепления лекционных и практических занятий и является обязательной.

Согласно Положения «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы (ОПОП) высшего образования» Технологического института – филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА» (протокол № 4 от 24 декабря 2015) и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 N 199 по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов», квалификация – бакалавр.

Технологическая практика проводится в форме: дискретно.

Сроки проведения практики устанавливаются деканатом в соответствии с учебным планом, годовым календарным учебным графиком с учетом теоретической подготовленности обучающихся, сезонного характера выполняемых работ, возможностей учебно-производственной базы практики и согласуются с учебно-методическим отделом (УМО). Изменение сроков практики осуществляется по решению совета факультета и по согласованию с учебно-методическим отделом.

Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

Способы проведения практики: стационарная.

Стационарной является практика, которая проводится в филиале или в профильной организации, расположенной в г. Димитровграде;

Конкретный способ проведения практики, предусмотренный ОПОП ВО, разработанный на основе ФГОС ВО ОПОП утверждается ученым советом вуза.

10 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

А) Основная литература:

1. Голубева Л.В., Богатова О.В., Догарева Н.Г. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Голубева. – Электрон. текстовые дан. – М.: Лань, 2012.

2. Технология молока и молочных продуктов : учебник / Г. Н. Крусь [и др.]; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2007. - 455 с.

3. Виноградов, Ю. Н. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбообработывающих производств. Теоретические основы общестроительного проектирования : учеб. пособие / Ю. Н. Виноградов, В. Д. Косой, О. Ю. Новик. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 336 с.

4. Твердохлеб, Г. В. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Г. В. Твердохлеб, Г. Ю. Сажинов, Р. И. Раманаускас. - М. : ДелиПринт, 2006.

Б) Дополнительная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр “Академия”, 2005. – 234 с.

2. Варваров В.В. Основы проектирования зданий пищевой промышленности: Учебное пособие / В.В. Варваров, В.К. Полянский, Е.В. Грезин; Воронеж. гос. технол. акад. - Воронеж, 2008. – 92 с.

3. Никитин, В.С. Охрана труда в пищевой промышленности / В.С. Никитин, Ю.М. Бурашников, А.И. Агафонов. – М.: Колос, 2006. – 256 с.

11 Материально-техническое обеспечение учебной практики

- основные и вспомогательные производственные цехи предприятия – баз практики:

- лаборатории баз практики;

- учебники, учебно-методические издания, научные труды по специальности;

- нормативно-техническая документация (ТУ, ТИ, ГОСТ, ГОСТ Р);

- положение об организации практики студентов «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»;

- настоящая рабочая программа практики;

Программа обсуждена и одобрена
методической комиссией инженерно-технологического факультета.
Протокол №9 от 09.04.2015

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент
Заведующая библиотекой





В.Н. Власова
М.В. Наумова

Составитель  А.В. Поросятников

Зав. Кафедрой:  И.И. Шигапов

Лист переутверждения

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № 9 от «09» апреля 2015г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № 9 от «24» сентября 2015г. Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.
Протокол № _ от «_» _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № _ от «_» _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.
Протокол № _ от «_» _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № _ от «_» _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.

Лист регистрации изменений

Содержание изменений	Основание изменения	Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Изменения связанные с переименованием ВУЗа:			
Внесение в названии ВУЗа изменения: Технологический институт - филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. А.П. Столыпина» на Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	приказ № 147/ос от 13 октября 2015 г.	Протокол №2 от 13 октября 2015	Протокол №2 от 15.10.2015

Составитель



А.В. Поросятников

Зав. кафедрой



И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии



В.Н. Власова

РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

Дисциплина «Проектирование предприятий отрасли с основами промышленного строительства»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-12.
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	-
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует

Дополнения:
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю подготовки 19.03.03
Продукты питания животного происхождения

Рецензент кандидат технических наук



М.М. Гафин