

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной и воспитательной работе

 Н.С. Семенова

«09» апреля 2015г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики: технологическая

Способ проведения: выездная

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

Цель проведения производственной практики. Технологическая практика имеет цель закрепления полученных в вузе теоретических и практических знаний и ознакомление с организацией и технологией производства.

Задачи проведения практики

Во время технологической практики студент должен решить следующие задачи:

изучить:

- сырье и ассортимент выпускаемой продукции;
- технологический процесс производства различных видов продукции;
- вопросы производительности труда и оборудования;
- качественные показатели продукции и организацию технического и аналитического контроля на предприятии;
- организацию работ по управлению качеством, сертификации и метрологическому обеспечению;
- права и обязанности инженера-технолога, инженера по качеству, инженера-аналитика, инженера-механика;
- вопросы организации и планирования производства: бизнес-план, финансовый план;
- вопросы нормирования, организации и оплаты труда;
- формы и методы сбыта продукции, ее конкурентоспособность;
- обеспечение безопасности жизнедеятельности на предприятии и в цехе;

освоить:

- приемы работы с контрольно-измерительным и испытательным оборудованием одной из лабораторий;
- методы аналитического контроля в лаборатории;
- порядок контроля качества продукции;

ознакомиться:

- с содержанием и объемом контроля сырья и готовой продукции.

изучить:

- характеристики исходного сырья и готовой продукции;
- новую технику и технологию, применяемую на предприятии для производства основных видов продукции;
- организацию контроля качества выпускаемой продукции;
- мероприятия по технике безопасности и охране жизнедеятельности;
- мероприятия по охране окружающей среды;
- механизацию и автоматизацию отдельных видов оборудования и производственных процессов;

провести:

- аналитический контроль отдельных показателей качества в цехе;
- анализ рынков сбыта выпускаемой продукции;
- продуктовый расчёт (материальный баланс) постадийно;
- расчёт запасов сырья, необходимых объёмов хранения сырья и готовой продукции;

- планирование капитальных затрат при внедрении нового вида продукции;
- планирование потребности в персонале и расчёт фонда оплаты труда;
- расчет себестоимости продукции;
- разработку плана маркетинга;
- расчёт экономической эффективности проектируемого производства;

1. Место технологической практики в структуре ООП ВПО

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

Формы проведения учебной практики: технологическая.

2. Место и время проведения технологической практики

Время и сроки проведения практики: 6 семестр (2 недели)- очная форма обучения и 8 семестр (2 недели)- очно-заочная форма обучения.

ООО «Алев»; молочный завод СППК «Хмелёвский»; ОАО Молочный завод «Вкуснотеево»; ЗАО «Молвест»; ООО «Якушкинское масло».

В отдельных случаях студентам разрешается проходить практику в предприятиях по выбору, но в рамках направления основной образовательной программы высшего профессионального образования. Для этого они не позднее, чем за два месяца до начала практики представляют на кафедру заявки и индивидуальный договор с предприятием.

3. Профессиональные компетенции

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

общепрофессиональной:

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

производственно-технологической:

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные

техники и новые методы исследования (ПК-10);

- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16).

4. Структура и содержание технологической практики

Предшествующими дисциплинами являются: Метрология и стандартизация; Химия и физика молока; Производственный контроль в молочной промышленности; Методы исследования свойств сырья и молочных продуктов; Учебная практика; Лаборант физико-химического анализа; Безопасность жизнедеятельности; Процессы и аппараты; Технологическое оборудование молочной отрасли; Холодильная техника; Экологическая экспертиза; Общая технология молочной отрасли; Технология молока и молочных продуктов; Материальный учет в молочной промышленности; Холодильная техника; Органическая химия; Неорганическая химия; Аналитическая химия; Физическая и коллоидная химия.

Цель практики

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

Проводится для студентов 4 курса (8 семестр) продолжительностью 2 недели. Главной целью технологической практики является сбор и подготовка всего необходимого материала для выполнения курсового проекта или работы на заданную ранее тему по специальности студента.

В перечень необходимого материала входит:

- ознакомление с производственной структурой предприятия и режимом его работы;
- изучение ассортимента цеха (производства);
- изучение технологического оборудования и технической документацией на него;
- ознакомление с технологическим процессом, нормами технологического режима;
- ознакомление с технико-экономическими показателями производства, основными компонентами себестоимости продукции;

При прохождении технологической практики студент должен проработать следующие вопросы:

- описание сырья;
- описание готовой продукции;
- схема технологического процесса;
- описание технологического процесса;

- организация аналитического контроля производства;
- технико-экономические показатели производства;
- мероприятия по охране труда и окружающей среды.

В зависимости от вида рассматриваемого технологического процесса перечень вопросов уточняется с руководителем практики.

На защиту студент представляет отчет объемом до 20 страниц, содержащий все разделы, предусмотренные в руководстве.

Защита проводится в сентябре текущего года комиссии из преподавателей кафедры.

Самостоятельная работа студентов

Для успешного прохождения технологической практики и защиты отчета студентам рекомендуется проведение следующих видов самостоятельной работы:

- а) изучение технической и технологической документации;
- б) самостоятельное изучение описания и технических характеристик технологического оборудования;
- в) написание отчета по практике;
- г) подготовка доклада по теме отчета;
- д) защита отчета по практике.

Работа преподавателя по организации и контролю самостоятельной работы студентов

Рекомендуется следующие виды работы преподавателя по организации практики:

- а) проведение собеседования для обеспечения текущего контроля над выполнением студентом самостоятельной работы;
- б) консультация;
- в) проверка отчета;
- г) защита студентом отчета по практике.

Структура отчета

Отчет студента по технологической практике должен содержать следующие разделы:

- описание физико-химических и органолептических свойств оговоренного в задании мясного продукта;
- описание сырья и материалов, применяемых для его производства;
- описание технологической схемы производства продукта;
- описание технологического режима производства;
- основные методы лабораторных исследований мясных продуктов;
- описание технологического оборудования;
- строительные решения по организации производства;
- структура себестоимости описываемого продукта;

- основные технико-экономические и финансовые показатели производства.

5 Способы и формы проведения технологической практики

Технологическая 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: выездная.

Выездной является практика, которая проводится вне г. Димитровграда. Выездная технологическая практика проводится в перерабатывающих предприятиях молочной промышленности.

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

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

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. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства : учеб. пособие / Л. В. Голубева [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 288 с.

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

6.1 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.

Справочно-правовые системы

№ п/п	Название рекомендуемых технических и компьютерных средств обучения	Номера модулей
1	Программа «Кодекс»	1-4
2	Тестирующая программа для итогового контроля качества усвоения дисциплины	1-4

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 № <u>9</u> от « <u>09</u> » <u>апреля</u> 2015г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № 9 от «24» <u>сентября</u> 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 Производственная практика

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; ОПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-16.
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

ФАКУЛЬТЕТ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ

**КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРЕРАБОТКИ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДУКЦИИ АПК»**

**ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающегося 4 курса
Иванова Алексея Ивановича

Направления подготовки:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: бакалавр (академический бакалавриат)

**Наименование организации
прохождения практики:**

Руководитель практики от предприятия: _____

Ф.И.О., должность

Руководитель практики от института: _____

Ф.И.О., должность

Дата защиты _____

Оценка _____

ДИМИТРОВГРАД, 2016