



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
Технологический институт - филиал ФГОУ ВПО
«Ульяновская ГСХА»

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА «Технология и экспертиза продовольственных товаров»

Согласовано
Декан факультета
 Н.Н. Левина
24 сентября 2009

«УТВЕРЖДАЮ»
Начальник УМО
 Благодарина Л.М.
25 сентября 2009

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Производственная практика

Наименование дисциплины

Для студентов инженерно-технологического факультета
специальности 260303.65

«Технология молока и молочных продуктов»

Форма обучения: заочная форма обучения

ДИМИТРОВГРАД 2009

Рецензент кандидат технических наук, доцент



А.В. Чихранов

Рабочая программа «Производственная практика» /сост. Поросятников А.В. – Димитровград: ТИ(ф)УГСХА, 2009 – 10 с.

Практика предназначена для систематизации, закрепления и совершенствования знаний и навыков при освоении студентами основной образовательной программы подготовки бакалавров по специальности 260303.65 Технология молока и молочных продуктов в 8,10 семестре.

Рабочая программа составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования специальности 260303.65 «Технология молока и молочных продуктов», утвержденного 17.03.2000 Министерством образования Российской Федерации.

Составитель _____



(подпись)

А.В. Поросятников

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

Задачи проведения практики

Во время производственной 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 производственной 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: производственная.

2. Место и время проведения производственной практики

Время и сроки проведения практики: 8,10 семестр (8 недель)- 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 производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

общепрофессиональной:

- готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);

производственно-технологической:

- способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях (ПК-18);
- способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга (ПК-19);

4. Структура и содержание учебной практики

Предшествующими дисциплинами являются «Органическая химия», «Биохимия», «Микробиология», «Пищевые добавки и улучшители».

Цель практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 10,5

зачетных единицы, 432 часа.

Проводится для студентов 4,5 курса (8 семестр) продолжительностью 8 недели. Главной целью производственной 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 производственной 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 производственной 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 производственной 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. 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. Бредихин С. А, Космодемьянский Ю. В, Юрин В. Н. Технология техника переработки молока. /Учебное пособие. С. А. Бредин, Ю. В. Космодемьянский, В. НЮрин. - М. : Колос, 2001. - 400 с.

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

4. 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.

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

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

5.1 Дополнительная литература:

1. ГОСТ Р 52054-2003 "Молоко коровье сырое. Технические условия. (утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст) (ред. от 07.10.2009, с изм. от 09.07.2014).

2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

3. ГОСТ 18963-73. Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа.

4. 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.

5. Беляев В.В. Охрана труда на предприятиях мясной и молочной промышленности / В.В. Беляев. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2002. – 288 с.

6. 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.

7. Ведомственные нормы технологического проектирования. Нормы технологического проектирования семейных ферм, предприятий малой мощности перерабатывающих отраслей (мясная отрасль). ВНТП 540/699-92. Дата введения 01.07.1993 г.


8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. М.: Минздрав России.


9. Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК. – М.: Информагротех, - Ч. 1.–1995. – 96 с.

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

11. Поляков А. А. Ветеринарная санитария и гигиена предприятий мясной и молочной промышленности / А. А. Поляков, Д. А. Бочаров, В. П. Шептулин. – М.: Легкая и пищевая пром-ть, 2003. – 232 с.

12. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства / Под ред. А. Ф. Крисанова, Д. П. Хайсанова. - М.: Колос, 2000. – 208 с.

Программу разработал
ст.преподаватель
 А.В. Поросятников
«06» сентября 2009г.









Программа обсуждена и одобрена
на заседании кафедры
Протокол №1 от «10» 09 2009 г.
Зав.кафедрой  Т.П. Лобачёва

Программа обсуждена и одобрена
методической комиссией инженерно-технологического факультета.
Протокол №1 от 24.09.2009 г.

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент  В.Н.Власова

Рабочая программа составлена на основании государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования специальности 260303.65 «Технология молока и молочных продуктов» и действующего учебного плана

Лист переутверждения

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № <u>1</u> от « <u>06</u> » <u>сентября</u> 2010г. Зав. кафедрой  Лобачёва Т.П.	Протокол № 1 от «24» сентября 2010г. Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.
Протокол № <u>1</u> от « <u>03</u> » <u>сентября</u> 2011г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № <u>1</u> от « <u>06</u> » <u>сентября</u> 2011г. Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.
Протокол № <u>1</u> от « <u>03</u> » <u>сентября</u> 2012г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № 1 от «18» сентября 2012г. Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.
Протокол № <u>1</u> от « <u>02</u> » <u>сентября</u> 2013г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № <u>1</u> от « <u>03</u> » <u>сентября</u> 2013г. 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 название ВУЗа изменения в виде слов: «имени П.А. Столыпина»	приказ №234 от 09.04.2012г.	Протокол №2 от 26.09.2012 г.	Протокол №2 от 23.10.2012 г.

Составитель  А.В. Поросятников

Зав. кафедрой  Т.П. Лобачёва

Председатель методической комиссии  В.Н.Власова