

**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**

**Учебная 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 «Учебной практики» /сост. Поросятников  
А.В. – Дмитровград: ТИ(ф)УГСХА, 2009 – 10 с.**

Практика предназначена для систематизации, закрепления и совершенствования знаний и навыков при освоении студентами основной образовательной программы подготовки специалистов по специальности 260303.65 Технология молока и молочных продуктов в 6 семестре.

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



Составитель \_\_\_\_\_  
«15» сентября 2009

(подпись)

**А.В. Поросятников**

**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.

## **1. Место учебной 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:** учебная.

## **2. Место и время проведения учебной практики**

Время и сроки проведения практики: 6 семестр (5 недель)- заочная форма обучения.

Учебная практика проходит «Ульяновская ГСХА»

### 3. Профессиональные компетенции

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

*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

Общая трудоемкость учебной практики составляет 4,5 зачетных единицы, 270 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. (4 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). 3.Выполнение отдельных производственных заданий(18 часов) 4.Изучение практической деятельности и получение квалификации на рабочем месте (16 часов).	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры.
3.	Отчетный	1.Обработка и систематизация собранного материала. (12 часа) 2. Оформление отчета о прохождении практики (18 часов). 3. Защита отчета о прохождении практики (2 часа).	Диф. зачет.

## **5. 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.

## **6. 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.

## **7. 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).

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

### **8.1 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. 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 промстроительства : 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. Сажинов, Р. И. Раманаускас. - М. : ДелиПринт, 2006.

### **8.2 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.

## **12. 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»;
- настоящая рабочая программа практики;

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и с учетом рекомендаций ПРОП ВПО по направлению подготовки 260303.65 «Технология молока и молочных продуктов»

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
<b>Изменения связанные с переименованием ВУЗа:</b>			
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  Лобачёва Т.П.

Председатель методической комиссии  В.Н.Власова