

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета

Технологического

д.т.н., проф. Василенко В.Н.  
(Ф.И.О.)

"30" июня 2015 г.



**ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**(практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

Направление подготовки

19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Квалификация выпускника: **Бакалавр (академический)**

Разработчик программы

(подпись)

29.06.2015

(дата)

Сторублевцев С.А.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Технологии продуктов животного происхождения

(подпись)

29.06.2015

(дата)

Пономарев А.Н.

(Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки

29.06.2015

(подпись)

(дата)

Первова Л.И.

(Ф.И.О.)

Воронеж

## **1. Цели практики**

Целями учебной практики являются получение и углубление полученных теоретических знаний в области производства продуктов животного происхождения, ознакомление со структурой производственных предприятий.

## **2. Задачи практики:**

### **научно-исследовательская деятельность:**

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

### **производственно-технологическая деятельность:**

- уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;  
- уметь изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

## **Место практики в структуре образовательной программы**

3.1. Учебная практика относится блоку Б2 (Практики).

3.2 Для успешного прохождения практики достаточны знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Введение в технологию отрасли».

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении учебной практики, необходимы для успешного изучения таких дисциплин как «Технологическое оборудование отрасли», «Технология продуктов животного происхождения» и прохождения последующих практик – Производственной (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), Преддипломной.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)  
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- виды документации, касающиеся сопровождения процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1);

- основные виды научно-технической информации в сфере производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3).

Уметь:

- использовать нормативную документацию для описания технологического процесса в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1).

- на основе информационной и библиографической культуры знакомиться с основными ассортиментными группами продуктов питания животного происхождения и элементами технологии их производства (ПК-3);

### 5. Способы и форма(ы) проведения практики

1) Практика является стационарной и проводится непрерывно в ВГУИТ на базе кафедры Технологии продуктов животного происхождения.

### 6. Структура и содержание практики

#### 6.1 Содержание разделов практики

№ п/п	Формулировка задания	Форма отчетности	Формируемые компетенции
1	Ознакомление с историей развития выпускающей кафедры и предприятий по производству продуктов животного происхождения,	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета.	ПК-1
2	Ознакомление с ассортиментными группами продуктов животного происхождения	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета.	
3	Ознакомление со структурой и организацией работы на предприятии по производству продуктов животного происхождения	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета.	ПК-3
4	Оформление отчета по практике	Оформление письменного отчета, содержащего информацию пп 1-4, отражающую основные результаты работы на предприятии	

## 6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике

6.2.1 Общая трудоемкость прохождения практики составляет 5 ЗЕ, 180 академических часов, 3 1/3 недель.

Семе стр	Контактная работа с руководителем практики					Самостоятельная работа		Вид промежут очной аттестаци и	
	№	ЗЕ	Виды занятий (часов)				Ито го		Сбор и обрабо тка матери ала
Лекци и			Экскур сии	Практи кум	Консульт ации				
3	5	3	10	50	20	83	50	47	зачет с оценкой

### 6.2.2 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Часы	Форма отчетности	Формируемые компетенции	Формы текущего контроля
1	Вводная лекция о целях и задачах практики, порядке ее прохождения, инструктаж по технике безопасности. Вводная лекция о целях и задачах практики, порядке ее прохождения, инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с историей предприятия, анализ месторасположения предприятия, работа с информацией.	20	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета	ПК-1	Ведение дневника практики Выполнение соответствующе-го раздела отчета
2	Общее ознакомление с предприятием, экскурсии по предприятию, работа с информацией.	20	Ведение дневника практики Выполнение соответствующе-го раздела отчета		Ведение дневника практики Выполнение соответствующе-го раздела отчета
3	- ознакомление с технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения	40	Ведение дневника практики Выполнение соответствующе-го раздела отчета	ПК-3	Ведение дневника практики Выполнение соответствующе-го раздела отчета
4	Обобщение данных и составление отчета по собранной и проанализированной информации Оформление отчета по практике	100	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета		Отчет по практике.
	ВСЕГО:	180			

## 7 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

**Отчет и дневник** практик необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры,

студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

**На следующий день после окончания срока практики**, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

**В течение двух рабочих дней** после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет и дневник по практике, оформленные в соответствии с требованиями, установленными программой практики с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

**В двухнедельный срок** после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет и дневник** по практике обучающийся сдает руководителю практики от Университета.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде фонда оценочных средств.

## **8 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по практике**

8.1 Фонд оценочных средств (ФОС) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и **входят в состав программы практики**.

Фонд оценочных средств формируется в соответствии с П ВГУИТ «Положение о фонде оценочных средств».

## **9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **9.1 Основная литература**

1. *Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 600 с.*

2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Текст]: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. – СПб : Изд-во «Лань», 2012. – 352 с.
3. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России [Текст]: учеб. пособие / Ф. А. Вышемирский. – СПб. : ГИОРД, 2010. – 288 с.
4. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Текст] : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. – СПб : Изд-во «Лань», 2012. – 384 с.
5. Голубева, Л. В. Технология продуктов городских молочных заводов [Текст] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская. – Воронеж : ВГУИТ, 2011. – 83 с.
6. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока [Текст]: учебное пособие / Л. В. Голубева. – СПб : ГИОРД, 2010. – 208 с.
7. Лях, В. Я. Справочник сыродела [Текст] : учебник / В. Я. Лях, И. А. Шергина, Т. Н. Садовая. – СПб: Профессия, 2011. – 680 с.
8. МакСуини, П. Л. Г. Практические рекомендации сыроделам [Текст] : учеб. Пособие / П. Л. Г. МакСуини. – СПб : Профессия, 2010. – 376 с.

## 9.2 Дополнительная литература

9. Антипова, Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст] / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. – СПб. : ГИОРД. 2009. - 512 с.
10. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст] / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – М. : Колос, 2004. – 452 с.
11. Безуглова, А. В. Технология производства паштетов и фаршей [Текст] : учебно-практическое пособие для высших и средних спец. учеб. завед. пищевого профиля (гриф УМО) / А. В. Безуглова, Г. И. Касьянов, И. А. Палагина, 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Ростов-н/Д: МарТ, 2004. – 304 с.
12. Голубева, Л. В. Общая технология молочной отрасли [Текст] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская, Н. В. Догарева. – Воронеж : ВГТА, 2011. – 72 с.
13. Горбатова, К. К. Химия и физика молока [Текст] : учебное пособие / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. – СПб : ГИОРД, 2012. – 336 с.
14. Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов [Текст] : учебное пособие / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. – СПб : ГИОРД, 2010. – 336 с.
15. Горбатова, К. К. Молочная терминология: энциклопедический словарь - справочник [Текст] : учебное пособие / К. К. Горбатова. – СПб : ГИОРД, 2013. – 232 с.
16. Жаринов, А. И. Краткий курс по основам современных технологий переработки мяса, организованные фирмой «ПТИ» (США). Курс 1 : Эмульгированные и грубоизмельченные мясопродукты □Текст□ / А. И. Жаринов. - М.: ПТИ, 1994 г. - 154 с.
17. Жаринов, А. И. Краткий курс по основам современных технологий переработки мяса, организованные фирмой «ПТИ» (США). Курс 2 : Цельномышечные и реструктурированные продукты □Текст□ / А. И. Жаринов . М.: ПТИ, 1994 г . - 168 с.
18. Зонин, В. Г. Современное производство колбасных и соленых изделий. –СПб.: Профессия. 2006.

19. Кайм, Г. *Технология переработки мяса. Немецкая практика* Текст□ / Г. Кайм. – СПб. : Профессия, 2006. – 448 с.
20. Косой, В. Д. *Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, рецептуры и контроль качества)* Текст□ / В. Д. Косой, В. П. Дорохов. – М. : ДеЛи принт, 2006. – 766 с.
21. Крусъ, Г. Н. *Технология молока и молочных продуктов* [Текст] / Г. Н. Крусъ. - М. : КолоС, 2007. – 319 с.
22. Лисицын, А. Б. *Теория и практика переработки мяса* [Текст] / А. Б. Лисицын. – М. , 2008. – 308 с.
23. Машенцева, Н. Г. *Функциональные стартовые культуры в мясной отрасли* Текст□ / Н. Г. Машенцева. – М. : ДеЛи принт, 2008 – 336 с.
24. *Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР* [Текст] / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина, Г. П. Казюлин, И. М. Тюгай. – М. : КолосС, 2003. – 367 с.
25. Пронин, В. В. *Технология первичной переработки продуктов животноводства* [Текст] : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб : Изд-во «Лань», 2013. – 176 с.

### 9.3 Периодические издания

Журналы «Мясная индустрия», «Молочная промышленность», «Мясной рд», « Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья» и др.

### 10 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

- 1) Информационно-развивающие технологии:
- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;
  - получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;
- 2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии.
- проблемные лекции и семинары;
  - обучение на основе опыта.
- 3) Личностно ориентированные технологии обучения.
- консультации;
  - опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
  - подготовка к докладам на студенческих конференциях и отчета по практике.

### 11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: (напр., ОС Windows).

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsuet.ru>>.
2. Базовые федеральные образовательные порталы. <[http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal\\_page.htm](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm)>.
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <[www.gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/)>.



4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
5. Национальная электронная библиотека. <[www.nns.ru/](http://www.nns.ru/)>..
6. Поисковая система «Апорт». <[www.aport.ru/](http://www.aport.ru/)>.
7. Поисковая система «Рамблер». <[www.rambler.ru/](http://www.rambler.ru/)>.
8. Поисковая система «Yahoo». <[www.yahoo.com/](http://www.yahoo.com/)>.
9. Поисковая система «Яндекс». <[www.yandex.ru/](http://www.yandex.ru/)>.
10. Российская государственная библиотека. <[www.rsl.ru/](http://www.rsl.ru/)>.
11. Российская национальная библиотека. <[www.nlr.ru/](http://www.nlr.ru/)>.

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения практики используется материально-техническая база кафедры «Технология продуктов питания животного происхождения», ее аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Кафедра располагает следующими помещениями:

- 1) Компьютерные классы с подключением их к системе телекоммуникаций (электронная почта, Интернет);
- 2) Аппаратурное и программное обеспечение для проведения научно-исследовательской работы студентов в рамках практики;
- 3) Учебные помещения, оснащенные необходимым оборудованием;
- 4) Лаборатории;
- 5) Помещения для проведения теоретических курсов на практике и групповых занятий, бытовые помещения.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

Программу составили:

Сторублевцев С.А. \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

  
(подпись)