

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

Технологического

Д.т.н. проф. Василенко В.Н.

(подпись) (Ф.И.О.)

30 июня 2016 г.



ПРОГРАММА

Производственной практики
(практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности)

Квалификация выпускника: **Бакалавр (прикладной)**

Разработчик программы

(подпись)

29.06.2016

(дата)

Сторублевцев С.А.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Технологии продуктов животного происхождения

(подпись)

29.06.2016

(дата)

Пономарев А.Н.

(Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки

29.06.2016

(подпись)

(дата)

Первова Л.И.

(Ф.И.О.)

Воронеж

1. Цели практики

Целями производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) являются изучение технологических процессов и единиц оборудования в основных производственных цехах; ознакомление с вопросами организации и планирования производства, охраной труда, а также приобретение практических умений и навыков.

2. Задачи практики:

производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- подбор и размещение технологического оборудования;

научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;

3. 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», Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении Производственной практики, необходимы для успешного изучения таких дисциплин как «Технологическое оборудование отрасли», «Технология продуктов животного происхождения» и прохождения последующих практик – Производственная практика (технологическая практика), Производственной (НИР), Преддипломной.

4. 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:

- ОПК-1 - способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

- ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

- ПК-2 - способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других

объектах жизнеобеспечения предприятия;

- ПК-12 - готовность выполнять работы по рабочим профессиям;
- ПК-26 - способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- ситуацию на рынке переработки сырья животного происхождения на основе информационной и библиографической культуры (ОПК-1);
- основные виды технологического оборудования для переработки сырья животного происхождения (ОПК-4)
- основные вредные и опасные производственные факторы (ПК-2);
- основные должностные обязанности по выполнению работ в переработке сырья животного происхождения (ПК-12);
- принципы проведения эксперимента по оценке свойств сырья и продуктов животного происхождения (ПК-26)

Уметь:

- выполнять основные технологические операции по переработке сырья животного происхождения с привлечением технологического оборудования (ОПК-4);
- проводить эксперименты по оценке свойств сырья и продуктов животного происхождения и анализировать результаты (ПК-26).

5. Способы и форма(ы) проведения практики

Практика может быть как выездной, так и стационарной и проводится непрерывно на предприятиях мясо-, птице-,рыбоперерабатывающей и молочной отрасли , либо на базе кафедры ТПЖП.

6. Структура и содержание практики

6.1 Содержание разделов практики

№ п/п	Формулировка задания	Форма отчетности	Формируемые компетенции
1	Ознакомление с историей предприятия и сырьевой зоной. Организация заготовок сырья	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета.	ОПК-1
2	Характеристика видов технологического оборудования	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета.	ОПК-4
3	Анализ основных технологических процессов на предприятии	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета.	ПК-12
4	Характеристика мер в обеспечении безопасного труда.	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета.	ПК-2

5	Индивидуальное задание (составление обзоров, проведение экспериментов, анализ результатов).	Оформление раздела отчета, содержащего информацию по конкретной научной или производственной тематике, и (или) проведение эксперимента (ов) и анализ его результатов.	ПК-26
---	---	---	-------

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.

Семестр	Контактная работа с руководителем практики					Самостоятельная работа		Вид промежуточной аттестации	
	№	ЗЕ	Виды занятий (часов)				Итого		Сбор и обработка материала
Лекции			Экскурсии	Практикум	Консультации				
4	5	2	10	80	20	112	30	38	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	Ознакомление с историей предприятия и сырьевой зоной. Организация заготовок сырья	20	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета	ОПК-1	Дневник практики Соответствующий раздел отчета
2	Характеристика видов технологического оборудования	30	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета	ОПК-4	Дневник практики Соответствующий раздел отчета
3	Анализ основных технологических процессов на предприятии	50	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего раздела отчета	ПК-12	Дневника практики. Соответствующий раздел отчета
4	Характеристика мер в обеспечении безопасного труда.	30	Ведение дневника практики Выполнение соответствующего	ПК-2	Дневник практики. Соответствующий раздел отчета

			го раздела отчета		
5	Индивидуальное задание (составление обзоров, проведение экспериментов, анализ результатов). Оформление отчета	50	Выполнение соответствующе го раздела отчета	ПК-26	Проверка отчета. Собеседование. Решение кейс-заданий.
	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. Безуголова, А. В. *Технология производства паштетов и фаршей [Текст] : учебно-практическое пособие для высших и средних спец. учеб. завед. пищевого профиля (гриф УМО) / А. В. Безуголова, 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 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 М.: ПТИ, 1994 г. - 168 с.
18. Зонин, В. Г. *Современное производство колбасных и солёно-копченых 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* □ М. В. Дельгарди, 2006 г. – 366 с.
21. Крусь, Г. Н. *Технология молока и молочных продуктов [Текст] / Г. Н. Крусь. - 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* □ М. И. Дельгарди, 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.vsu.ru>>.
2. Базовые федеральные образовательные порталы. <http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm>.
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <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>..
6. Поисковая система «Апорт». <www.aport.ru>.
7. Поисковая система «Рамблер». <www.rambler.ru>.
8. Поисковая система «Yahoo». <www.yahoo.com>.
9. Поисковая система «Яндекс». <www.yandex.ru>.
10. Российская государственная библиотека. <www.rsl.ru>.
11. Российская национальная библиотека. <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: доц. Сторублевцев С.А.

(Ф.И.О.)



(подпись)