

Министерство образования и науки Российской Федерации
Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор БФ ФГБОУ ВО
«КНИТУ»

Г. М. Рахимова

2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по производственной практике Б2.П.1
(практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Форма обучения очная/заочная

Институт, факультет БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Кафедра-разработчик рабочей программы ХТОМ

Курс, семестр очная форма 2 курс, 4 семестр

Курс, семестр заочная форма 4 курс, 8 семестр

Бугульма, 2018 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 199 от 12.03.2015 г. по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для профиля «Технология молока и молочных продуктов», на основании учебного плана набора обучающихся 2018 года.

Разработчик программы:
ст. преподаватель кафедры ХТОМ


(подпись)

Мельникова А.А.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ХТОМ
протокол от 16. 05 2018 г. № 9

Заведующий кафедрой ХТОМ

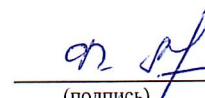

(подпись)

Хасаншина Э.М.
(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии филиала, реализующего
подготовку образовательной программы от 17. 05 2018 г. № 2

Председатель комиссии


(подпись)

Ахмедзянова Ф. К.
(Ф.И.О.)

1. Цель, вид практики, способ и форма ее проведения

Целями практики является: закрепление знаний, умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов; выработка практических навыков и способностей к комплексному формированию компетенций обучающихся; получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Вид практики обучающегося: производственная.

Тип производственной практики, предусмотренной ООП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО, производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

Способ проведения практики: стационарная и выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в обучающей организации или в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация.

Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация.

Практика проводится дискретно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения производственной практики бакалавр по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю подготовки «Технология молока и молочных продуктов» должен обладать следующими компетенциями:

ПК - 1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК - 4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

ПК - 7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

ПК - 9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

ПК - 10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

ПК - 12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;

ПК - 14 - готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;

ПК - 17 - готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;

ПК - 18 - способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;

ПК - 22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий;

ПК - 30 - готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) **Знать:**

- а) нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- б) метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- в) нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- г) контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- д) новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и новые методы исследования;

2) Уметь:

- а) выполнять работы по рабочим профессиям;
- б) давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;
- в) выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
- г) проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;
- д) принимать управленческие решения с учетом производственных условий;
- е) выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию.

3) Владеть:

- а) нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе;
- б) метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.

3. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) относится к циклу Б2.П.1 ООП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения производственно-технологической деятельности.

Для успешного прохождения практики бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков;
- б) Правоведение;
- в) Инженерная графика;
- г) Физика;
- д) Введение в научную деятельность;
- е) Физическая и коллоидная химия;
- ж) Биохимия;
- з) Процессы и аппараты пищевых производств;
- и) Неорганическая химия;
- к) Товароведение и экспертиза продовольственных товаров;
- л) Психология и педагогика.

Полученные в ходе прохождения производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) знания, умения и

навыки являются базой для изучения следующих дисциплин и выполнения следующих видов работ:

- а) Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных;*
- б) Технология молока и молочных продуктов;*
- в) Технология кисломолочных продуктов и сыроделие;*
- г) Биология;*
- д) Физиология питания;*
- е) Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности;*
- ж) Пищевые добавки и улучшители;*
- з) Биотехнология обезвреживания отходов;*
- и) Метрология и стандартизация;*
- к) Производственный учет и отчетность в молочной отрасли;*
- л) Организация труда в молочной отрасли;*
- м) Общая технология в молочной отрасли;*
- н) Экология;*
- о) Проектирование предприятий молочной отрасли;*
- п) Ветеринарно – санитарная экспертиза;*
- р) Основы гигиены и санитарии;*
- с) Методы статистического анализа;*
- т) Общая микробиология и общая санитарная микробиология;*
- у) Биологическая безопасность пищевых систем;*
- ф) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.*

4. Время проведения производственной практики

В соответствии с учебным планом производственная практика проводится для студентов очной формы обучения в 4 семестре, продолжительность – 2 недели, 108 часов, 3 зачетных единиц; для студентов заочной формы обучения – в 8 семестре, 2 недели, 108 часов, 3 зачетных единиц.

5. Содержание практики

Программа производственной практики на предприятии предусматривает сбор материалов, для оформления отчета по практике и последующего написания курсовых работ на четвертом курсе.

Отчет обучающихся должен включать примерно следующие разделы:

1. Оглавление.
2. Введение (история развития предприятия; перечень основных технологических производств, ассортимент производимой продукции, поставщики сырья, потребители продукции; перспективы развития производства, работы по его реконструкции).
3. Характеристика исходного сырья, вспомогательных материалов и готового продукта (номенклатура, ТУ, ГОСТ, физико-химические показатели).
4. Описание технологического процесса производства с указанием технологических параметров по отдельным стадиям (нормы технологического режима, аналитический контроль производства).
5. Принципиальная технологическая схема процесса.
6. Исходные данные для расчета материального баланса.
7. Устройство и характеристика основного оборудования, эскизы аппаратов, компоновка основного оборудования.
8. Характеристика и количество побочных продуктов и отходов производства.
9. Заключение, в котором необходимо указать как прогрессивные решения данной технологической схемы, так и «узкие» места производства, требующие усовершенствования или замены.

10. Техника безопасности существующего производства.
11. Основные технико-экономические показатели работы цеха.
12. Цены на основные виды сырья и оборудования.
13. Заводская калькуляция выпускаемого изделия.
14. Критический анализ существующей технологии и перечень мероприятий

по ее совершенствованию.

К отчету прилагается технологическая схема производства.

Обучающийся, проходящий практику должен:

На подготовительном этапе:

- присутствовать на ознакомительной лекции и собрании кафедры по производственной практике и вводной беседе со своим руководителем;
- получить документацию по практике (направление, индивидуальные задания, задачи и др.);
- пройти инструктаж по охране труда.

Производственный этап:

- краткая характеристика предприятия;
- графический план (вид сверху) каждого цеха с обозначением оборудования;
- спецификация оборудования;
- технологические инструкции технологические условия по переработке сырья и изготовлению готовой продукции;
- образец стандартов и методик по контролю за качеством сырья и готовой продукции;
- анализ технологических процессов;
- анализ продуктов и устранения браков;
- нормативная документация.

Обработка и анализ полученной информации (подготовка и отчета по практике):

- оформить отчет по практике, в соответствии с установленными правилами;
- своевременно сдать и защитить в установленные сроки отчет по практике.

6. Формы отчетности по производственной практике

По итогам прохождения производственной практики обучающийся в течение 10 дней подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на производственную практику (Приложение №1);
- отчет по производственной практике (Приложение № 2);
- дневник по производственной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку нахождение практики (Приложение №5).

Отчет оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95. Текст делят на разделы, подразделы, пункты, пронумерованные арабскими цифрами; разделы - 1,2,3,... подразделы - 1.1., 2.1., 3.1.,... пункты - 1.1.1., 2.1.2., 3.1.1...., и т.п.

Каждый раздел следует начинать с нового листа. Введение и заключение не нумеруют. Страницы отчета проставляют арабскими цифрами в правом верхнем углу, включая в общую нумерацию титульный лист, таблицы, рисунки. Таблицы, рисунки, формулы нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. Ссылки по тексту и список использованной литературы оформляют согласно ГОСТ 7.01-84.

Отчет должен быть подписан руководителем практики от предприятия с соответствующим отзывом о работе обучающегося и заверен печатью предприятия и руководителем практики от университета. Отчеты по практике хранятся на кафедре в течение 3 лет.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по производственной практике

Для руководства практикой, проводимой в организациях, назначается руководитель (руководители) практики от организации из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу данной организации.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ООП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка; соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом, и аттестуются преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации 10 дней после окончания практики. На основании отчетной документации, сданной обучающимся на кафедру по окончании практики, преподаватель-руководитель практики принимает решение о допуске обучающегося к защите отчета по практике.

Использование рейтинговой системы оценки знаний, обучающихся осуществляется на основании «Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса».

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется в соответствии с семестровым рейтинговым баллом по 100-бальной шкале. Общая сумма баллов включает две составляющие. Семестровая составляющая - оценка преподавателем итогов работы над отдельными этапами практики в течение прохождения практики (максимум 60 баллов). Отчетная составляющая – баллы, полученные на защите отчета по практике (максимум 40 баллов, методика распределения определяется преподавателем). При наборе отчетной составляющей менее 24 баллов, она приравнивается к нулю.

Для получения дифференцированного зачета балл должен быть выше минимального (от 60 до 100), при этом вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 73 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 72 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Результат защиты практики учитывается наравне с экзаменационными оценками по теоретическим курсам, проставляется в зачетную книжку и аттестационную ведомость, и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты, если обучающийся выполнил программу практики, но ненадлежащим образом оформил отчетную документацию, либо не сумел на должном уровне защитить практику. При невыполнении студентом программы практики он должен пройти её повторно.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

8.1. Основная литература

Основные источники информации	Количество экземпляров
1. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. 2-е изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2018. 226 с.	ЭБС «Юрайт» https://biblio-online.ru/book/43548776-7C24-4538-B066-13B117B3717E Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
2. Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока: учебное пособие для вузов / С. А. Бредихин. 4-е, стер. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 412 с.	ЭБС «Лань» URL: https://e.lanbook.com/book/162381 Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
3. Родионов Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 140 с.	ЭБС «Лань» URL: https://e.lanbook.com/book/132261 Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
4. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебное пособие: [16+] / И. А. Яппаров, В. О. Ежков, А. М. Ежкова, М. С. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический институт. Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. 120 с.	ЭБС «Университетская библиотека» URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612989 Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

8.2 Дополнительная литература

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
1. Богатова О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богатова О.В., Догарева Н.Г., Стадникова С.В. Электрон. текстовые данные. СПб.: Проспект Науки, 2014. 256 с.	ЭБС «Университетская библиотека» URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=565928 Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
2. Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. Санкт-Петербург: Гиорд, 2010. 504 с.	ЭБС «Университетская библиотека» URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134208 Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
3. Экспертиза молока и молочных продуктов: качество и безопасность: учебное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. 480 с.	ЭБС «Университетская библиотека» URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57551 Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
4. Рогожин В. В. Биохимия молока и мяса: учебник / В. В. Рогожин. Санкт-Петербург: Гиорд, 2012. 456 с.	ЭБС «Университетская библиотека» URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134048 Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

8.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Производственная практика» (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности используются следующие электронные источники информации:

Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>;

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/books/>;

ЭБС «Университетская Библиотека Онлайн» – Режим доступа: <https://biblioclub.ru>;

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <https://urait.ru/>.

<http://www.fermer.ru> - Главный фермерский портал

<http://moloprom.ru/category/zhurnal-molochnaya-promy-shlennost/> - Молочная промышленность.

<http://magzdb.org/j/5270> - Молоко и молочные продукты. Производство и реализация.

Согласовано:

Библиотекарь

Ла татьяна

А. Г. Латыпова

9. Материально-техническое обеспечение практики

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на основе подписанных двухсторонних договоров, на базе предприятий химического и нефтегазохимического комплекса города и близлежащих городов, оснащенных современным технологическим оборудованием и производственными процессами, способными производить востребованную не только на отечественном, но и на мировом рынке конкурентоспособную продукцию.

Одним из обязательных условий при выборе баз практик является их оснащенность современными измерительными и вычислительными комплексами, соответствующими действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-преддипломных работ студентами-практикантами.

Предприятия, где организованы практики обучающихся, должны иметь соответствующие учебные площади, оснащенные техническими средствами для работы студентов над текстовой и графической документацией в бумажном и электронном носителях, а также иметь доступную студентам техническую библиотеку, для изучения действующей нормативно-технической и справочной литературы по теме выполняемого проекта или работ.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

Кафедра Химической технологии органических материалов

Срок практики _____

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Студента _____
(Ф.И.О.)

Тема _____

Зав. каф. _____ (_____)
подпись (Ф.И.О.)

Задание принял _____ (_____)
подпись (Ф.И.О.)

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
Кафедра Химической технологии органических материалов

ОТЧЕТ

по производственной практике

на _____
(название предприятия, организации, учреждения)

на тему _____

Выполнил обучающийся _____
Ф.И.О _____ подпись _____

Руководитель практики
от предприятия, организации, учреждения _____
М.П. _____ Ф.И.О _____ подпись _____

Руководитель практики
от кафедры _____
Ф.И.О _____ подпись _____

Бугульма, _____ г.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

Кафедра Химической технологии органических материалов

ДНЕВНИК

ПО _____ ПРАКТИКЕ

Студента _____
(название института, факультета)

специальности _____ группы _____

(Ф.И.О.)

Бугульма, _____ г.

Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

П У Т Е В К А
на производственную практику

Студент(ка) _____ гр. № _____
Факультета _____
Специальности _____
В соответствии с договором № _____ от _____ 20__ г.
Направляется для прохождения _____ практики
с _____ по _____
в _____
(наименование предприятия)

М. П. Заведующий кафедрой _____

(подпись)

Прибыл на практику

_____ 20__ г.

М. П. _____

Выбыл с практики

_____ 20__ г.

М. П. _____

Инструктаж на рабочем месте проведен _____ 20__ г.

(подпись должностного лица, проводившего инструктаж)

Отзыв о работе практиканта

Оценка по практике

Руководитель практики
от предприятия

(подпись)

Руководитель практики
от кафедры

(подпись)