

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Московский государственный университет технологий и управления
имени**

**К.Г.Разумовского
(Первый казачий университет)**

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор университета
 В.Н.Иванова
« 29 » 08 20 17 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (в том числе технологическая практика)»**

по направлению подготовки

« 19.03.03 Продукты питания животного происхождения »

профиль подготовки:

« Технология мясных и молочных продуктов »

Квалификация:

« бакалавр »

Ростов-на-Дону 2017 г.

Рабочая программа производственной практики **по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 « **Продукты питания животного происхождения** » (**высшее образование**), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 марта 2015 г № 199

Рабочая программа производственной практики разработана рабочей группой в составе: Дэн, профессора Денисовой И.П., к.т.н., доцента Павловой И.В.
Руководитель образовательной программы высшего образования

д.э.н., профессор

И.П. Денисова

Рабочая программа производственной практики **по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**» обсуждена и рекомендована к утверждению на Ученом совете ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.

Разумовского (ПКУ)

Протокол № 1 от «29 » августа
2017 года Директор ДКГИПТиБ
(филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г.

Разумовского (ПКУ)»

к.и.н., профессор

Н.В. Рыжкова

Рабочая программа производственной практики **по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**» составлена по заказу организаций-работодателей:

Группа компаний
ООО «ЮгПродМаш»
Генеральный директор



Н.Г. Безручко

(подпись)

ООО «Юг Мастер-Холод»
Технический директор



А.Н. Калмыков

(подпись)

1. Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Целью практики производственной являются:

- формирование профессиональных умений и навыков в соответствии с квалификационной характеристикой;
- закрепление, углубление и систематизирование полученных в процессе обучения знаний студентов на основе изучения работы предприятий хранения и переработки животноводческой продукции;
- изучение специфики будущей специальности;
- практическое освоение прогрессивных современных технологий;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

2. Задачи производственной практики

Основными задачами практики производственной являются:

- изучение структуры основного производства;
- изучение особенностей технологии вырабатываемых продуктов;
- изучение оборудования основного производства;
- изучение и анализ работы инженерных служб: электроснабжения, холодоснабжения;
- изучение нормативной документации, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья, материалов и готовой продукции;
- изучение системы учета и отчетности в основном производстве;
- ознакомление со структурой и функциями производственной химико-технологической лаборатории;
- изучение структуры и функций службы стандартизации и управления качеством;
- изучение вопросов экономики и организации производства;
- изучение структуры и функций службы охраны труда и пожарной безопасности;
- ознакомление с мероприятиями по охране природы;
- изучение прав и обязанностей мастера производства;
- освоение рабочей профессии с получением квалификации;
- составление отчета по практике.

3. Место производственной практики в структуре ОП бакалавриата

Практика производственная является составной частью основной образовательной программы бакалавра по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** и представляет собой вариативную часть цикла Б2 «практики».

Производственная практика является обязательной для студентов дневной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 3-ем курсе в шестом семестре и на 4-ом курсе в седьмом семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет шесть недель. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Для успешного освоения и прохождения практики производственной необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП:

- Товароведение продуктов питания животного происхождения;
- Организация и контроль за питанием в лечебно-профилактических учреждениях и диетстоловых;

- Общая технология отрасли;
- Технологическое оборудование мясоперерабатывающей отрасли;
- Технология хранения, переработки и стандартизация рыбы и птицы;
- Технология производства сыра;
- Технология консервного производства;
- Технологические добавки для производства продуктов питания из животного сырья;
- Технологическое оборудование молокоперерабатывающей отрасли;
- Основы проектирования предприятий по переработке животноводческой продукции;
- Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов;
- Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов;
- Технология функциональных кисломолочных продуктов;
- Технология мясных и молочных продуктов для детского питания;
- Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки;
- Разработка стандарта и нормативной документации предприятия по переработке мяса и мясopодуlктов;
- Биологическая безопасность пищевых систем.

Производственная практика необходима как предшествующая для следующих дисциплин, которые будут освоены студентами на последующих курсах:

- Технология колбасного производства;
- Технология производства органического животноводческого сырья;
- Основы научных исследований в мясной и молочной промышленности;
- Реология;
- Управление качеством и система менеджмента безопасности пищевой продукции;
- Технология функциональных и специальных продуктов питания на мясной основе;
- Прикладная биотехнология мяса и мясных продуктов;
- Прикладная биотехнология молока и молочных продуктов.

4. Тип производственной практики

Производственная практика – это практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, а также технологическая практика.

5. Способ проведения производственной практики

Производственная практика может быть как стационарная, так и выездная.

Место проведения практики: промышленные предприятия пищевой отрасли, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; учебно-производственные лаборатории вуза; кафедра технологии хранения и переработки животноводческой продукции факультета перерабатывающих технологий.

6. Форма проведения производственной практики

Производственная практика проводится непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОП.

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	знать: основные законы экономики; уметь: применять и использовать накопленный человеческий опыт в области экономики в практической деятельности; владеть: методологией применения знаний в области экономики на практике.
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	знать: основы юриспруденции; уметь: применять и использовать знания в области юриспруденции в своей практической работе; владеть: методологией применения знаний в области юриспруденции в своей практической работе.
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и	знать: основы лексики и грамматики русского и иностранного языка; уметь: осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка; владеть: навыками устной речи на русском и иностранном языке для межличностного
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: теоретические основы общественной психологии; уметь: находить компромиссные решения и выход из конфликтных ситуаций; владеть: методологией психологического взаимодействия в трудовом коллективе.
ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры	знать: основы информационной и библиографической культуры уметь: решать стандартные задачи профессиональной деятельности владеть: навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	знать: основы технологических процессов производства продукции питания различного назначения уметь: разрабатывать технологические процессы производства продукции питания владеть: навыками разработки мероприятий по

ПК14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Знать: новые конкурентоспособные продукты Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем Владеть: маркетинговыми исследованиями и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов	Знать: организацию работы коллектива, планирование работы персонала Уметь: составлять планы работы и анализировать результаты Владеть: методиками организации работы и анализа результатов деятельности
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Знать: основы составления производственной документации Уметь: составлять производственную документацию и отчетность Владеть: методиками составления производственной документации и отчетности
ПК17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Знать основные положения по стандартизации Уметь выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	Знать: методику проведения расчетов Уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков Владеть: методикой проведения организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	Знать: оперативные планы работы первичных производственных подразделений Уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений Владеть: способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений

ПК20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	<p>знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства</p>
ПК-22	Способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий	<p>Знать: основы менеджмента</p> <p>Уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p> <p>Владеть: способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p>
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	<p>Знать: принципы разработки бизнес-плана</p> <p>Уметь: разрабатывать бизнес-план</p> <p>Владеть методикой и принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга</p>
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	<p>Знать: работу структурного подразделения</p> <p>Уметь: организовывать работу структурного подразделения</p> <p>Владеть: методикой организации работы структурного подразделения</p>

ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	<p>знать: основы работы в локальных, корпоративных и глобальных сетях; основные пакеты прикладных программ, облегчающие разработку информационносправочных систем; основные пакеты прикладных программ, облегчающие выполнение инженерных расчётов; уметь: использовать информационнопоисковые системы для нахождения нужной информации; использовать компьютерную графику при подготовке проектной документации; использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач; использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;</p> <p>владеть: методами получения, хранения, обработки, передачи информации; технологиями поиска необходимой информации с использованием баз данных и Интернет; навыками использования наиболее распространённых пакетов прикладных программ, необходимых для выполнения конкретных расчётов, подготовки исходных данных, расчётов и анализа на основе типовых методов.</p>
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	<p>знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</p> <p>уметь: проводить эксперименты по заданной методике; анализировать результаты;</p>
ПК-27	Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	<p>Знать: методы экспериментальной работы</p> <p>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть: методами экспериментальной работы</p>

8. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц и 324 часа.

№	Разделы (этапы) практики	Виды производственной практики и трудоемкость (в часах) на 3 и 4 курсах		Формы текущего контроля	
		вид производственной практики	кол-во часов		
			на 3 курсе		на 4 курсе
		Мероприятия по оформлению практиканта	4	0	соответствующие записи в ОК, выдача пропускного удостоверения

1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности	4	0	роспись практика в журнале по технике безопасности
		Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка пред-	4	0	наличие лекции в дневнике за подписью руководителя по практике

		приятя			
		Составление с руководителем практики календарного плана-графика	4	0	наличие плана-графика прохождения практики в дневнике за подписью руководителя практики
2	Экспериментальный	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	162	72	еженедельная проверка и роспись руководителя по практике в дневнике практиканта
3	Заключительный	Оформление собранных материалов в виде отчета по практике	38	36	отчет, заверенный печатью предприятия и подписью руководителя по практике
	Итого		216	108	Зачет (дифференцированный)

Содержание производственной практики

Планировка и структура управления предприятием. Генеральный план предприятия. Размеры площади, занятой территорией предприятия, рельеф местности. Расположение и взаимосвязь всех цехов, зданий и сооружений, их ориентировка относительно частей света и направления господствующих ветров. Устройство подъездных путей. Взаимное расположение грузовых и людских потоков. Экономичность использования территории. Соответствие планировки предприятия нормам техники безопасности, промсанитарии, противопожарной техники. Наличие и состояние объектов социального назначения (столовая, медпункт, прачечная и др.). Уровень промышленной эстетики предприятия.

Структура управления предприятием (привести схему соподчинения отделов и служб). Использование вычислительной техники в управлении производством. Перспективы социально-экономического и технического развития предприятия.

Организация производства и работа основных производственных цехов. Организация приемки молока, график приемки. Схема распределения молока по ассортименту. Анализ организации производственного процесса (специализация, непрерывность, ритмичность и использование производственной мощности в летний и зимний периоды).

Планировка помещений основного производства, взаимное расположение подразделений.

Назначение, расположение и состав бытовых помещений.

Строительные конструкции промышленных зданий и сооружений основного производства (стена, полы, кровля, колонны, окна, двери и т. д.).

Технологическая документация на продукцию ассортимента, заданного темой дипломного проекта, машинно-аппаратурные схемы. Санитарная обработка оборудования на линиях производства этой продукции.

Соответствие фактической организации производства действующим технологическим документам.

Изучение системы учета и отчетности в основном производстве. Система учета материальных ценностей и отчетности: порядок приемки и учета сырья в цехе, учета выработки

продукции, списания сырья и материалов в цехе и при хранении в холодильных камерах, складах, отпуска материалов, полуфабрикатов и тары на производство. Причины, порядок учета и списания сверхнормативных производственных потерь и отходов сырья и материалов; нормы, порядок учета и списания цехового брака продукции.

Первичные документы цехового учета (приложить к отчету).

Изучение работы оборудования основного производства. График работы оборудования основного производства (привести в отчете).

Пространственное расположение оборудования и взаимосвязь между собой. План расположения оборудования основного производства (привести в отчете в масштабе 1:100).

Уровень механизации и автоматизации производства. Принципиальные схемы автоматизации производственных процессов. Конструкция отдельных элементов системы автоматики. Коммуникации, предохранительные устройства, точки расположения показывающих приборов, датчиков, исполнительных механизмов и других элементов системы автоматики. Влияние автоматизации на качество продукции, эффективность работы предприятия и улучшение условий труда.

Причины основных неполадок в работе оборудования и способы их устранения.

Структура и функциями производственной химико-технологической лаборатории. Изучение вопросов организации контроля качества сырья, поступающего на предприятие. Нормативные документы, регламентирующие качество сырья. Сопроводительные документы, представляемые поставщиком. Функции приемной лаборатории. Организация оценки качества сырья на приемке. Периодичность контроля физико-химических, микробиологических, органолептических и показателей безопасности сырья. Методы контроля нормируемых показателей.

Структура лаборатории, функции отделов лаборатории. Функциональные обязанности начальника или заведующего лабораторией.

Схемы теххимического и микробиологического контроля сырья, материалов и продукции ассортимента, заданного темой дипломного проекта (привести в отчете).

Методы теххимического контроля. Методы микробиологических анализов. Подготовка к проведению микробиологических анализов. Микробиологическая порча молочной продукции и мероприятия по предотвращению. Показатели безопасности сырья, материалов, продукции, схема и методы контроля.

Формы, порядок ведения и хранения журналов технологического, микробиологического контроля и органолептической оценки производства продукции. Виды и сроки отчетности.

Дегустация продукции. Порядок организации, необходимость, периодичность проведения дегустаций.

Правила техники безопасности и противопожарной профилактики в лаборатории.

Структуры и функций службы стандартизации и управления качеством. Структура и функции службы стандартизации. Направления деятельности в области стандартизации, виды нормативных документов, разрабатываемых на предприятии. Порядок разработки, согласования и утверждения нормативных документов на новые виды продукции. Сертификация продукции. Виды и сферы действия сертификатов, порядок их получения.

Аттестация рабочих мест и производства.

Система метрологического обеспечения производства. Функции метрологической службы. Назначение, порядок и периодичность поверки приборов.

Вопросов экономики производства. Режим работы предприятия. График выхода рабочих на работу. Численность, квалификация и расстановка рабочих по рабочим местам.

Меры, предпринимаемые предприятием, по сглаживанию влияния на результаты работы сезонности производства.

Цены на используемые в производстве сырье, материалы, тару, тепловую и электроэнергию, полуфабрикаты и готовую продукцию. Себестоимость (калькуляция) готовой продукции.

Основные показатели работы предприятия. Распределение прибыли на предприятии. Стоимость основных производственных фондов (по группам основных производственных фондов).

Информация представляется отдельным приложением к отчету о практике.

Структура и функции службы охраны труда и пожарной безопасности. Задачи и структура службы техники безопасности. Виды и сроки инструктажей по технике безопасности и ответственные за их проведение.

Порядок учета и расследования несчастных случаев.

Профилактика профессиональных заболеваний.

Мероприятия по пожарной безопасности. Ответственные за пожарную безопасность, их служебные обязанности.

Мероприятиями по охране природы. Мероприятия по охране природы: применение экологически чистых технологий, утилизация вторичных ресурсов, очистка сточных вод, экономия воды и сырья, очистка дымовых газов. Контроль выполнения мероприятий по охране природы.

9. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

1. Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты-практиканты высказывают свое мнение по проблеме, заданной руководителем по практике. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание практикантами тезисов или рефератов по предложенной тематике.

Дискуссия групповая – метод организации совместной коллективной деятельности, позволяющий в процессе непосредственного общения путем логических доводов воздействовать на мнения, позиции и установки участников дискуссии. Целью дискуссии является интенсивное и продуктивное решение групповой задачи. Метод групповой дискуссии обеспечивает глубокую проработку имеющейся информации, возможность высказывания студентами разных точек зрения по заданной преподавателем проблеме, тем самым, способствуя выработке адекватного в данной ситуации решения. Метод групповой дискуссии увеличивает вовлеченность участников в процесс этого решения, что повышает вероятность его реализации.

2. Доклад (презентация) – публичное сообщение, представляющие собой развернутое изложение определенной темы, вопроса программы. Доклад может быть представлен различными участниками процесса обучения во время практики: преподавателем (руководителем практики от вуза), приглашенным экспертом, студентом-практикантом, группой студентов-практикантов.

Доклады направлены на более глубокое изучение студентами-практикантами различного материала или рассмотрения вопросов для дополнительного изучения материалов по практике.

3. Интерактивные методы обучения – методы обучения, при которых сам процесс передачи информации построен на принципе активного двухстороннего взаимодействия руководителя по практике (как от предприятия, так и от вуза) и студента-практиканта. Он предполагает большую активность студента-практиканта, его творческое переосмысление полученных сведений. Основные критерии интерактивной модели обучения: возможность неформальной дискуссии, свободного изложения материала, наличие групповых заданий, которые требуют коллективных усилий, инициативность студента, постоянный контроль во время практики, выполнение письменных работ. Интерактивные методы включают: метод презентации, дискуссии, метод текущего контроля, метод тестирования и др.

4. Исследовательский метод обучения – организация обучения на основе поисковой, познавательной деятельности студентов путем постановки руководителем практики (как от пред-

приятия, так от вуза) познавательных и практических задач, требующих самостоятельного творческого решения. Сущность исследовательского метода обучения обусловлена его функциями. Метод организует творческий поиск и применение знаний, является условием формирования ин-тереса, потребности в творческой деятельности, в самообразовании.

5. Мультимедийные средства – используются в течение всей учебной практики.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Основная литература:

1. Горбатова К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]/ Горбатова К.К., Гунькова П.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15957>.— ЭБС «IPRbooks».
2. Калинина, Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник [для бакалавров] / Л.В. Калинина – Москва: ДеЛи плюс, 2012. – 240 с.
3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.пособие / В.М Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов – 4-е изд., стер. третьему. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010. – 216 с.

Дополнительная литература:

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.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35876>.— ЭБС «IPRbooks».
2. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 512 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15936>.— ЭБС «IPRbooks».
3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие / В.М. Позняковский – 5-е изд., стер. четвертому. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. – 526 с.
4. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 456 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15919>.— ЭБС «IPRbooks».

Учебно-методическое обеспечение

1. Тимошенко Н.В., Патиева А.М., Патиева С.В., Нестеренко А.А., Огнева О.А. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов. Сквозная программа практики. Методические указания для бакалавров, обучающихся по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения». Краснодар, КубГАУ, 2014.
2. Тимошенко Н.В., Патиева А.М., Садовая Т.Н., Огнева О.А., Воронова Н.С. Сквозная программа практики на молокоперерабатывающих предприятиях. Методические указания для бакалавров, обучающихся по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения». Краснодар, КубГАУ, 2014.

Контрольные вопросы по производственной практике на 3 курсе

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.

3. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции. Как часто обновляется ассортимент?
4. Какова зона реализации продукции предприятия?
5. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
6. При каких условиях и режимах хранится основное и вспомогательное сырье?
7. Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции?
8. При каких условиях и режимах хранится готовая продукция?
9. Какое оборудование используется на предприятии?
10. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
11. Какова степень автоматизации на предприятии?
12. Дайте характеристику производственному участку.
13. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
14. Существует ли система качества на предприятии?
15. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды и персонала?
16. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
17. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
18. Какой режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)? Мощность предприятия.
19. Какие виды упаковки используют на предприятии?
20. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?

11. Промежуточная аттестация по итогам производственной практики

Для текущего контроля успеваемости и освоения материала производственной практики руководителем практики от предприятия и от вуза могут использоваться устные опросы на основании контрольных вопросов, проверка ведения дневника практиканта.

К зачету (дифференцированному) по производственной практике студент должен оформить следующую документацию:

- дневник практики;
- отчет о прохождении практики;
- отзыв руководителя практики от организации или учреждения – базы практики о деятельности студента в период практики.

В ходе практики студент составляет письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики. Объем отчета 30-35 страниц. Отчет о практике должен содержать: титульный лист, содержание, введение, основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием), заключение, список источников, приложения.

По окончании практики отчет сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

Отчеты о прохождении производственной практики на предприятиях пищевой промышленности должны быть представлены в недельный срок после окончания практики или

начала семестра для проверки руководителю практики от института. В течение 4 недель после начала семестра отчеты должны быть защищены.

По результатам прохождения практики студентами в виде научно-исследовательской работы на кафедре или в лабораториях вуза составляется отчет по НИР. Содержание данного отчета определяется спецификой выбранной темы научно-исследовательской работы, объемом не более 10 страниц в отдельном разделе общего отчета. Отчет по научно-исследовательской работе визируется руководителем работы. Качество выполнения научно-исследовательской работы учитывается при вынесении общей оценки практики.

Наиболее интересные результаты работ докладываются на конференциях студентов, молодых ученых и аспирантов, организуемых институтом. Лучшие из научно-исследовательских работ могут быть рекомендованы для представления на открытый конкурс научных работ среди студентов вузов России.

При разработке программы научно-исследовательской работы вуз предоставляет возможность студентам-бакалаврам:

- осуществлять сбор, обработку и анализ информации по теме (заданию);
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении разработок;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции.

По итогам промежуточной аттестации выставляется дифференцированный зачет.

12. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Нормативная литература:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 [принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 декабря 2011 г. № 67]. – Москва: Росинфомагротех, 2013. – 189 с.

2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 [утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880]. – Москва: Росинфомагротех, 2011. – 164 с.

Основная литература:

1. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.пособие / В.М Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов – 4-е изд., стер. третьему. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010. – 216 с.

2. Соколова О.Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Соколова О.Я., Догарева Н.Г.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 195 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30123>.— ЭБС «IPRbooks».

3. Шалапугина, Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб.пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина – Москва: Дашков и К, 2010. – 303 с.

Дополнительная литература:

1. Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г.Н. Крусь [и др.]. – Москва: КолосС, 2006. – 455 с.

2. Тимошенко Н.В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов: учеб. пособие. В 2 т. Т. 1 / Н.В. Тимошенко – Москва: ВНИИМП, 2008. – 379 с.

3. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007.— 477 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4150>.— ЭБС «IPRbooks».

4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: учеб.пособие /Н.И. Дунченко [и др.]. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. – 474 с.

Электронные источники Электронно-библиотечные системы библиотеки, используемые в Кубанском ГАУ

№	Наименование ресурса	Тематика	Уровень доступа	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	РГБ	Авторефераты и диссертации	Доступ с компьютеров библиотеки (9 лицензий)	13.08.2015-13.02.2016	ФГБУ «Российская государственная библиотека» дог. №095/04/0395 от 13.08.2015 Стоимость 199 420 руб.
2	Руконт + Ростехагро	Универсальная	Доступ с ПК университета	21.07.2015-31.08.2016	Бибком дог. 2222-2015 от 21.07.15 Стоимость 90 000 руб.
3	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельское хозяйство Технология хранения и переработки пищевых продуктов	Доступ с ПК университета	13.01.16 - 13.01.17	ООО «Изд-во Лань» Контракт №788 от 13.01.16 Стоимость 160 000руб.
4	IPRbook	Универсальная	Интернет доступ	12.11.2015-11.05.2016	ООО «Ай Пи Эр Медиа» гос. контракт №1482/15 от 28.10.2015 Стоимость 400 000руб.
5	ELSEVIER	Универсальная	Доступ с ПК университета		Договор в ЦИТ.
6	Консультант Плюс	Правовая система	Доступ с ПК университета	28.01.2016-31.12. 2016	Договор 8068 от 28.01.2016.
7	Образовательный портал МГУТУ	Универсальная	Доступ с ПК университета		
8	Электронный Каталог библиотеки МГУТУ	Универсальная	Доступ с ПК библиотеки		

Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.
2. Пищевая промышленность [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.foodprom.ru>
3. Журнал «Переработка молока» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru>
4. Журнал «Молочная промышленность» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.moloprom.ru>

Перечень информационных технологий

1. Операционная система Microsoft Windows XP или Windows 7.
2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2010.

13. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Материально-техническое обеспечение производственной практики должно включать учебные или производственные лаборатории, оснащенные современными испытательными и измерительными приборами, транспортные средства, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Производственная практика осуществляется на основе договоров о базах практики между КубГАУ и организациями. Форма типового договора ежегодно на учебный год утверждается ректором КубГАУ. Согласно утвержденной форме договора принимающая на производственную практику студентов организация (учреждение, предприятие) обязана предоставлять студентам места практики с соответствующим направлением профессиональной подготовки уровнем материально-технического оснащения.

Производственную практику в виде научно-исследовательской работы возможно проходить на кафедре технологии хранения и переработки животноводческой продукции КубГАУ и в таких специализированных лабораториях вуза как:

- Учебно-инновационная лаборатория качества молока и молочнорастительных продуктов – 743 гл.;
- Учебно-инновационная лаборатория качества мяса и мясорастительных продуктов – 744 гл.;
- учебные классы УНПК «Агробиотехпереработка».