

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Высшая медико-биологическая
школа

25.07.2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики
к ОП ВО от 28.06.2017 №007-03-0253

Практика Преддипломная практика
для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Уровень бакалавр **Тип программы** Академический бакалавриат
профиль подготовки
форма обучения очная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.03.2015 № 199

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.
(ученая степень, ученое звание)

21.07.2017

(подпись)

И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент
(ученая степень, ученое звание,
должность)

21.07.2017

(подпись)

А. А. Лукин

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Способ проведения

Стационарная или выездная

Тип практики

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Форма проведения

Дискретная

Цель практики

Сбор, изучение и обобщение материалов для выполнения дипломного проекта

Задачи практики

Самостоятельное изучение и анализ специфических технологических процессов и операций. Приобретение опытов организации производственных процессов в конкретной отрасли промышленности, либо в частной области биотехнологии, соответствующей выбранной специализации и направлению будущей квалификационной работы (по дипломному проекту, реконструкции, научной работе). Освоение методов и отработка практических навыков ведения технологического процесса, проведения текущего контроля по его реализации. Приобретение опыта в планировании, постановке и выполнении научно-исследовательских работ.

Краткое содержание практики

преддипломная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНы)
ПК-22 способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Знать: состояние и основные направления развития технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

	Уметь: организовать управление производственным процессом
	Владеть: оценкой влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия
ПК-24 способностью организовывать работу структурного подразделения	Знать: структуру предприятия по производству продуктов питания животного происхождения; технологии производства продуктов питания животного происхождения; особенности работы каждого производственного участка.
	Уметь: применять полученные знания для организации рабочих мест и технического оснащения структурного подразделения
	Владеть: знаниями и умениями способствующими эффективной организации работы структурного подразделения

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
В.1.07 Практикум по виду профессиональной деятельности	

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
В.1.07 Практикум по виду профессиональной деятельности	методику проведения эксперимента; <ul style="list-style-type: none"> • математическую (статистическую) обработку результатов; • оценку точности и достоверности данных; • анализ полученных результатов; • анализ научной новизны и практической значимости результатов; • обоснование необходимости проведения дополнительных исследований.

4. Время проведения практики

Время проведения практики (номер уч. недели в соответствии с графиком) с 23 по 26

5. Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

№ раздела (этапа)	Наименование разделов (этапов) практики	Кол-во часов	Форма текущего контроля
1	Характеристика предприятия, производственное оборудование, контроль качества продукции	108	отчет
2	Производственное оборудование, технико-экономические показатели работы предприятия, безопасность жизнедеятельности	108	отчет

6. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Производственная мощность, основной ассортимент, основные и подсобные цехи предприятия, снабжение водой и всеми видами энергии, режим работы предприятия, структура управления. Производственная мощность, основной ассортимент, основные и подсобные цехи предприятия, снабжение водой и всеми видами энергии, режим работы предприятия, структура управления.	108
2	Требования к организации и работе производственной лаборатории. Аппараты и приборы для контроля качества продукции, методы исследования сырья и готовой продукции, схемы ТХК и МБК, форма и порядок ведения лабораторных журналов. Изучение технологии производства всех видов выпускаемой продукции (технологических схем, режимов, процессов, рецептур, технологических инструкций)	108

7. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 29.09.2016 №307/01-01/2 .

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Форма итогового контроля – оценка.

8.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид контроля
Все разделы	ПК-22 способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Диф. зачет
Все разделы	ПК-24 способностью организовывать работу структурного подразделения	Диф. зачет

8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Диф. зачет	проведение диф. зачета	Отлично: Умение связать теоретические знания с практикой. Способность применять нестандартные решения Хорошо: Владеет теоретической базой, но вызывает затруднения выполнение практических работ и решение практических вопросов и задач Удовлетворительно: Затруднения при решении практических задач, некоторые затруднения в теоретической базе Неудовлетворительно: Задания, определенные в индивидуальном плане не выполняются

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

- структура управления предприятием
- карта сырьевой зоны
- линейные технологические схемы с указанием режимов
- технологические схемы в аппаратурном оформлении с указанием точек ТХК и МБК
- планы производственных цехов с размещением технологического оборудования
- качество готовой продукции
- санитарно-гигиенические условия производства
- технико-экономические показатели
- образцы первичной, отчетной документации, качественные удостоверения, сертификаты

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Тошев, А. Д. Преддипломная организационно-экономическая практика Метод. указания для специальности 271200 А. Д. Тошев, Н. В. Полякова; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2002. - 22, [1] с. табл.

б) *дополнительная литература:*

1. Менеджмент организации : итоговая аттестация студентов, преддипломная практика и дипломное проектирование Текст учеб. пособие для вузов по экон. специальностям С. Д. Резник и др.; под общ. ред. Э. М. Короткова, С. Д. Резника. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 367, [1] с.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Преддипломная практика

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Дополнительная литература	Преддипломная практика: Рабочая программа для студентов. Уварова Н.А., Мурашев С.В.	Электронно-библиотечная система Издательства Лань	Интернет / Авторизованный

10. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Гарант(31.12.2017)

11. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО Мясоперерабатывающая корпорация "РОМКОР"	456580, Челябинская обл., г.Еманжелинск, ул.Жукова, 54	Технологическое оборудование по производству продуктов питания животного происхождения
ООО	454012, г.	Технологическое оборудование по

Мясоперерабатывающий завод "Таврия"	Челябинск, Копейское шоссе, 366	производству продуктов питания животного происхождения
ООО Равис - птицефабрика Сосновская	456513, Челябинская обл., Сосновский р-он., п. Рошино	Технологическое оборудование по производству продуктов питания животного происхождения
ООО "Мясоперерабатывающее предприятие "Идеал"	454000, г. Челябинск, ул. Мамина, 29	Технологическое оборудование по производству продуктов питания животного происхождения
ООО "Мясная Душа"	454053, г. Челябинск, ул. Троицкий тракт, 11- л, 209	Технологическое оборудование по производству продуктов питания животного происхождения