

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Высшая медико-биологическая
школа

21.07.2017

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

Практика Учебная 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)

11.07.2017
(подпись)

И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
старший преподаватель
(ученая степень, ученое звание,
должность)

11.07.2017
(подпись)

В. И. Боган

1. Общая характеристика

Вид практики

Учебная

Способ проведения

Стационарная или выездная

Тип практики

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

Форма проведения

Дискретная

Цель практики

- пройти вводный курс и получить представление об отраслях занимающихся переработкой животноводческой продукции;
- знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятий;
- знакомство с обязанностями мастеров и технологов различных пищевых производств;
- углубление и закрепление в производственных условиях знаний, полученных в университете при изучении теоретических дисциплин.
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Задачи практики

- подготовка студента к практической профессиональной деятельности на предприятиях по переработке продукции животного происхождения;
- получение знаний для дальнейшего освоения различных форм и методов управленческой деятельности;
- знакомство с производственной, организационной и управленческой структурой предприятия;
- знакомство с правилами приемки, складирования и хранения всех видов сырья;
- знакомство с сырьевой и материально-технической базами производства;
- знакомство с процессами подготовки и первичной обработки сырья;
- изучение условий хранения и транспортировки готовой продукции;
- знакомство с технологическим оборудованием, используемым для выполнения перечисленных технологических процессов;
- ознакомление с основными методами контроля производства и продукции;

Краткое содержание практики

Практика предназначена для систематизации, закрепления и совершенствования знаний и навыков при освоении студентами основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 - «Продукты питания животного происхождения».

Практика является составной частью учебного процесса и относится к виду занятий проводимых под руководством профессорско-преподавательского состава кафедры и ведущих специалистов предприятий (организаций), принимающих студентов для отработки запланированных учебных задач.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНы)
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: психологические особенности управленческой деятельности руководителя; психологические аспекты принятия управленческого решения; психологические аспекты исполнительской деятельности; основные виды конфликтов в управленческой деятельности и стратегии их разрешения.
	Уметь: применять понятийный аппарат, описывающий управленческую деятельность в практической работе; использовать теоретические основы построения управленческой деятельности с учетом её социально-психологических характеристик в управлении организацией
	Владеть: методикой определения стиля межличностного взаимодействия в системе «руководитель-подчиненный»; приемами ведения деловой беседы; методами принятия индивидуальных и коллективных решений; способами реализации мотива власти; методами преодоления конфликтных ситуаций
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: источники возникновения и развития социальных общностей, значимость социальных общностей
	Уметь: свободно оперировать основными понятиями, уметь научно излагать свою точку зрения;
	Владеть: способностью определять возможные последствия тех или иных действий, навыками самоорганизации и самообразования
ПК-1 способностью использовать	Знать: правовые основы и нормативную

нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	базу, регламенты, ветеринарные нормы и правила
	Уметь: владеть рациональными приемами использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
	Владеть: использованием нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Знать: современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов
	Уметь: применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты
	Владеть: приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления; практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией и современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации.

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
В.1.06 Анатомия пищевого сырья Б.1.26 Введение в направление подготовки	В.1.15 Физико-химические и биохимические основы производства продуктов питания животного происхождения Производственная практика (4 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для

прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Б.1.26 Введение в направление подготовки	Владеть:- навыками работы и анализа специальной литературы по вопросу развития мясной отрасли Знать:- нормативную и техническую документацию на сырье мясной отрасли
В.1.06 Анатомия пищевого сырья	знать -основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств; -методы выбора и способы эксплуатации оборудования по переработке мяса и мясных продуктов; - физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, а так же требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных мясопродуктов; - методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья; - методы анализа мяса и мясного сырья; системы контроля качества мяса и мясопродуктов. уметь - распознавать различные виды сырья по анатомическим и гистологическим признакам владеть - методами определения физико-химических, биохимических и других показателей сырья и готовых мясопродуктов; - знаниями технологических процессов переработки молока и мяса, обеспечивающих выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству; - приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств. - знаниями технологических процессов переработки молока и мяса, обеспечивающих выпуск продукции, отвечающий требованиям качества; - приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств.

4. Время проведения практики

Время проведения практики (номер уч. недели в соответствии с графиком) с 44 по 47

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	Организационный	22	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры.
2	Прохождение практики	132	соответствующих записей в дневник практики и отчет; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры.
3	Отчетный	62	Устная защита отчета

6. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1.1	Получение документов для прибытия на практику, прибытие на практику и согласование подразделения организации – базы практики, в котором она будет проходить.	8
1.2	Прохождение вводного инструктажа	4
1.3	Организация рабочего места, знакомство с коллективом	10
2.1	Изучение организационно-штатной структуры организации – базы практики и полномочий ее структурных подразделений	10
2.2	Изучение нормативно-технической документации и организации – базы практики	24
2.3	Выполнение отдельных заданий	38
2.4	Изучение практической деятельности на рабочем месте	60
3.1	Обработка и систематизация собранного материала	32
3.2	Оформление и защита отчета о прохождении практики	30

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
Организационный	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	заполнение дневника и отчета практики; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры
Прохождение практики	ПК-1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	заполнение дневника и отчета практики; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры
Прохождение практики	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	заполнение дневника и отчета практики; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры
Прохождение практики	ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	заполнение дневника и отчета практики; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры
Все разделы	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	дифференцированный зачет
Все разделы	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	дифференцированный зачет

8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
заполнение дневника и отчета практики; устная беседа с руководителем практики от базы практики и руководителем от кафедры	Контроль внесения полученной информации и выполненной работы в дневник по практике. Выполнение заданий руководителей практики.	Зачтено: Дневник по практике заполняется на высоком или среднем уровне. Студент свободно ориентируется в профессиональной деятельности, и отвечает без затруднений при контроле знаний. Незачтено: Дневник по практике отсутствует или выполнен на низком уровне, содержит большое количество технических ошибок, оформлен не в соответствии с требованиями. При контроле студент допускает значительные ошибки и обнаруживает лишь начальную степень ориентации в профессиональной деятельности.
дифференцированный зачет	устные ответы на вопросы	Отлично: студент должен показать высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений Хорошо: студент должен показать знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам Удовлетворительно: студент должен показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач Неудовлетворительно: студент не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

1. Изучить представленные данные по перерабатывающему предприятия (Историческую справка предприятия; Структуру предприятия, устав. Характеристику структурных подразделений предприятия; Анализ сырьевой базы предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции, мероприятия предприятия по расширению и обновлению ассортимента), результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
2. Изучить и описать схемы технологического процесса переработки сырья, основные технологические процессы производства и режимы осуществления данных технологических операций, изучить возможные дефекты выпускаемой продукции, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике;
3. Изучить работу лаборатории производственного контроля предприятия, методы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документы, подтверждающие соответствие продукции требованиям нормативной и технической документации, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
4. Изучить характеристику технологического оборудования предприятия, параметры автоматизации технологических процессов и контроля производства, теплоэнергетическое обеспечение предприятия, мероприятия по охране труда и безопасности жизнедеятельности, по охране окружающей среды.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Введение в технологию продуктов питания животного происхождения Текст метод. указания к лаб. работам для направления 260200 "Продукты питания животного происхождения" М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Приклад. биотехнология ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2013. - 21, [3] с. ил.
2. Научные основы производства молока и молочных продуктов Текст учеб. пособие для вузов по направлению 260300 - Технология сырья и продуктов животного происхождения по специальности 260303 - Технология молока и молочных продуктов М. Б. Ребезов и др.; Оренбург. гос. ун-т и др. - Оренбург: ОГУ, 2008. - 98 с. прил. 5 л. ил.
3. Общая технология отрасли. Технология мяса и мясопродуктов Текст учеб. пособие для высш. проф. образования по направлению "Продукты питания животного происхождения" и др. направлениям С. В. Стадникова и др.; Оренбург. гос. ун-т ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; Гос. ун-т им. Шакарима (г. Семей) ; ЮУрГУ. - Алматы: Международное агентство печати, 2015. - 188 с. ил.

4. Технологии первичной переработки продуктов животноводства. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум Текст учеб. пособие по направлению "Продукты питания животного происхождения" и др. направлениям З. А. Галиева и др.; Башкир. гос. аграр. ун-т ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; Гос. ун-т им. Шакарима (г. Семей) ; ЮУрГУ. - Алматы: Международное агентство печати, 2015. - 125 с. ил.

5. Технологии первичной переработки продуктов животноводства. Технология мяса и мясопродуктов. Лабораторный практикум Текст учеб. пособие по направлению "Продукты питания животного происхождения" и др. направлениям Г. М. Долженкова и др.; Башкир. гос. аграр. ун-т ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; Гос. ун-т им. Шакарима (г. Семей) ; ЮУрГУ. - Алматы: Международное агентство печати, 2015. - 116 с. ил.

6. Технология молока и молочных продуктов. Словарь-справочник Текст учеб. пособие для высш. проф. образования по направлению "Продукты питания животного происхождения" и др. направлениям Г. М. Топурия и др.; Оренбург. гос. аграр. ун-т ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; Гос. ун-т им. Шакарима (г. Семей) ; ЮУрГУ. - Алматы: Международное агентство печати, 2015. - 135 с.

7. Технология мяса и мясопродуктов Текст метод. указания к лаб. работам для направления 260200 "Продукты питания животного происхождения" О. В. Зинина и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Приклад. биотехнология ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2013. - 34, [2] с. ил.

8. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов Текст учеб. пособие для бакалавров во направлении 260200 "Технология продуктов животного происхождения" (профиль "Технология мяса и мясных продуктов") Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; под общ. ред. Л. В. Антиповой. - СПб.: ГИОРД, 2011. - 596 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Процессы и аппараты пищевых производств Текст Кн. 1 учеб. для вузов : в 2 кн. А. Н. Остриков, Ю. В. Красовицкий, А. А. Шевцов и др. ; под ред. А. Н. Острикова. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 699, [1] с. ил. 24 см.

2. Процессы и аппараты пищевых производств Текст учебник для вузов по направлению 260200 и др. А. Н. Остриков и др.; под ред. А. Н. Острикова. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 613, [1] с. ил.

3. Процессы и аппараты пищевых производств Текст Кн. 2 учеб. для вузов : в 2 кн. А. Н. Остриков, Ю. В. Красовицкий, А. А. Шевцов и др. ; под ред. А. Н. Острикова. - СПб.: ГИОРД, 2007

4. Горбатюк, В. И. Процессы и аппараты пищевых производств Учеб. для сред. спец. заведений по технол. специальностям перераб. пр-в. - М.: Колос, 1999. - 335 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Программа учебной практики по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»: методическое руководство / сост.: О.В. Зинина, В.И. Боган. – Челябинск: 2017. – 41 с. (в процессе редактирования)

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Основная литература	Сергеева, И.Ю. Технологии продуктов питания из сырья животного происхождения. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2008. — 120 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4618 — Загл. с экрана.	Электронно-библиотечная система Издательства Лань	Интернет / Авторизованный

10. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

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	Современные производственные линии и оборудование
ООО "Калинка"	454000, г.Челябинск, ул. Калинов Двор, 24	Современные производственные линии и оборудование
ООО Мясоперерабатывающий завод "Таврия"	454012, г. Челябинск, Копейское шоссе, 36б	Современные производственные линии и оборудование
Кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ		технологические лаборатории и лаборатории по контролю качества