ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Высшая медико-биологическая школа

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Цейликман В. Э.
Пользователь: tceilikmanve
Дата подписания: 14.02.2022

В. Э. Цейликман

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

Практика Производственная практика, организационно-управленческая практика
для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Уровень Бакалавриат
профиль подготовки Биотехнология продуктов питания животного происхождения
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 11.08.2020 № 936

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Потороко И. Ю.
Пользователь: pototokoii
Дата подписания: 14.02.2022

И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Попова Н. В.
Пользователь: nvpopova
Дата подписания: 14.02.2022

Н. В. Попова

Челябинск

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

организационно-управленческая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Целью производственной практики – организационно-управленческой является формирование навыков принятия управленческих решений; формирование умений организации деятельности производственных предприятий, овладение технологиями производства продуктов животного происхождения.

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; правилами приемки, складирования и хранения всех видов сырья; сырьевой и материально-технической базами производства;
− изучение процессов подготовки и первичной обработки сырья и технологического оборудования, используемого для выполнения 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».
В программу практики входит ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия и его подразделений; мероприятиями по повышению эффективности производственной деятельности, реализуемыми на предприятии. Сбор, изучение и реферирование материалов по методам и средствам управления техническими проектами, организации управления опытно-конструкторскими разработками. Составление фактической функциональной модели (карты) какого-либо производственного процесса в подразделении, являющимся местом прохождения практики. Написание отчета по материалом практической деятельности

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-2 способность обеспечивать экологическую и биологическую безопасность сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества	Знает:показатели безопасности сырья и готовой продукции; мероприятия по обеспечению безопасности сырья и готовой продукции
	Умеет:определять показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции
	Имеет практический опыт:оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции
ПК-6 способность разрабатывать и использовать нормативную и техническую документацию	Знает:нормативную и техническую документацию на продукты питания животного происхождения
	Умеет:использовать нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности
	Имеет практический опыт:практической работы с нормативной и технической документацией

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Введение в направление подготовки Пищевая химия Дегустационный анализ продуктов питания Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Технология получения и хранения мяса и молока Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Практикум по виду профессиональной деятельности Ветеринарно-санитарная экспертиза Технология обработки вторичного сырья животного происхождения Технология производства функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения Технология производства мясных продуктов Управление технической документацией на пищевых предприятиях Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности Технологический менеджмент в пищевой промышленности Промышленная санитария и гигиена Технология производства молочных

	продуктов Основы технологии консервирования Методология разработки нормативно-технической документации Безопасность сырья и готовой продукции Технология рыбы, гидробионтов и продуктов их переработки Система менеджмента безопасности пищевых производств Производственная практика, технологическая практика (6 семестр) Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Знает: физико-химические методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологических процессах промышленного производства и переработки продовольственного сырья Умеет: применять аналитические, физико-химические методы исследований в профессиональной деятельности, проводить химический анализ свойств и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; работать с аналитическими приборами и оборудованием для проведения физико-химического исследования сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов Имеет практический опыт: осуществлять лабораторный контроль качества сырья и продуктов питания методами физико-химического анализа, применения методов химического и физико-химического анализа для контроллинга сырья и готовых продуктов
Введение в направление подготовки	Знает: основные нормативные и технические документы мясной, молочной и рыбной отраслей Умеет: работать с нормативными документами на сырье мясной, молочной и рыбной отраслей Имеет практический опыт: работы с нормативной и технической документацией на мясо, молоко и рыбу
Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Знает: методы оценки биологической безопасности сырья и продуктов питания, лабораторного контроля качества сырья и

	продукции, методы исследований сырья и продуктов питания животного происхождения Умеет: применять методы исследований для оценки биологической безопасности сырья и продуктов питания, реализовывать методы исследований свойств сырья и продуктов питания для оценки качества продукции и при выполнении научно-исследовательских работ Имеет практический опыт: определения показателей биологической безопасности сырья и продуктов питания; проведения лабораторного контроля качества сырья и продукции, использования методов исследований свойств сырья и продуктов питания при выполнении технологических и научно-исследовательских задач
Дегустационный анализ продуктов питания	Знает: методы органолептического анализа; правила и методику проведения дегустации пищевых продуктов Умеет: определять органолептические показатели качества продуктов питания животного происхождения Имеет практический опыт: проведения дегустационного анализа продуктов питания для технологических и научно-исследовательских целей
Технология получения и хранения мяса и молока	Знает: нормативную и техническую документацию на сырье животного происхождения, структуру документации, требования к организации первичной переработки животных и птицы, получения молока, нормы расхода сырья и материалов при получении и хранении мяса и молока; методику определения норм расхода сырья и материалов, определения потерь сырья при различных технологических операциях, требования нормативной документации к качеству сырью, его классификацию, технологические свойства; этапы и режимы получения и хранения мяса и молока Умеет: использовать нормативную и техническую документации при переработке сырья животного происхождения, организовывать и контролировать получение молока и мяса, применять нормы расхода сырья и материалов при получении и хранении мяса и молока; рассчитывать и обосновывать нормы расхода сырья и материалов, осуществлять технологические процессы получения мяса и молока; выбирать условия и

	параметры хранения мяса и молока Имеет практический опыт: работы с нормативной и технической документацией на сырье животного происхождения, организации производства продукции из сырья животного происхождения, применения норм расхода сырья и материалов при выполнении технологических расчетов , организации технологического процесса получения мяса и молока, осуществления хранения сырья
Пищевая химия	Знает: классификацию, строение и функции в организме основных компонентов пищи; роль химических веществ сырья животного происхождения в формировании качества продуктов питания; основные функциональные свойства белков, липидов, углеводов и способы их направленного регулирования для получения пищевых продуктов заданного состава и свойств Умеет: обеспечивать сохранение компонентов сырья при производстве продуктов питания; регулировать основные функциональные свойства белков, липидов, углеводов при производстве продуктов питания животного происхождения; применять методы исследований по установлению количественного и качественного состава компонентов пищи для решения задач профессиональной деятельности Имеет практический опыт: применения методов исследований для определения основных компонентов пищи и прогнозирования их устойчивости в системе продукта

4. Объём практики

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

5. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Знакомство с программой организационно-управленческой практики, режимом работы, перечнем отчетной документации. Оформление и согласование задания на прохождение организационно-управленческой практики. Знакомство с общими функциональными обязанностями, правилами техники безопасности на предприятии, на конкретном рабочем месте, при работе с электрическими приборами (устройствами).	40

	Знакомство с режимом работы, формой организации труда и правилами внутреннего распорядка, структурными подразделениями предприятия, штатным расписанием; с принципами управления, руководства и осуществления должностных обязанностей.	
2	Ознакомление с экономическими характеристиками и показателями деятельности предприятия. Изучение новых технологических средств в экономических информационных системах, применяемых на предприятии. Изучение основных проектных решений по информационным системам на предприятии (в организации).	60
3	Сбор, изучение и реферирование материалов по темам организационно-управленческой деятельности на предприятии: - методы и средства управления технологическими проектами; - организация управления опытно-конструкторскими разработками; - организационные системы бережливого производства на предприятиях. Составление фактической функциональной модели (карты) какого-либо производственного процесса в подразделении, являющимся местом прохождения практики. Разработка улучшенной функциональной модели производственного процесса.	80
4	Наблюдение, измерение, фиксация результатов; -сбор, обработка, анализ и предварительная систематизация фактического и литературного материала; -использование информационно-аналитических компьютерных программ и технологий; - прогноз развития ситуации (функционирования объекта исследования); - использование информационно-аналитических и проектных компьютерных программ и технологий. Формулирование выводов и предложений по общей части программы организационно-управленческой практики и индивидуальному заданию.	36

6. Формы отчетности по практике

По окончанию 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 14.05.2021 №307/01-17.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением

о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в П
1	4	Текущий контроль	проверка индивидуального задания	0,2	4	Индивидуальное задание соответствует выбранному студентом месту прохождения практики: 2 балла - индивидуальное задание соответствует месту прохождения практики; 1 балл - индивидуальное задание не соответствует месту прохождения практики. 0 баллов - индивидуальное задание не представлено на проверку. - Включение видов работ в графике (плане) индивидуального задания, согласно рекомендациям: 2 балла - все виды работ включены в график (план) индивидуального задания, согласно рекомендациям. 1 балл - не все виды работ включены в график (план) индивидуального задания, согласно рекомендациям. 0 баллов - виды работ, включенные в график (план) индивидуального задания, не соответствуют рекомендациям.	дифференцирова зачет
2	4	Текущий	проверка дневника	0,3	5	Соответствие	дифференцирова

		контроль	практики			индивидуальному заданию: 3 балла - все виды работ отражены в дневнике практики, согласно графику (плану) индивидуального задания практиканта. 2 балла - не все виды работ отражены в дневнике практики, согласно графику (плану) индивидуального задания практиканта, требуются некоторые доработки по его оформлению. 1 балл - виды работ частично не соответствуют графику (плану) индивидуального задания практиканта, требуются некоторые доработки по его оформлению. 0 баллов - предоставленный дневник полностью не соответствует графику (плану) индивидуального задания практиканта. - Срок предоставления дневника практики (за три дня до окончания практики разместить на портале ЮУрГУ): 2 балла - дневник практики размещен в электронном ЮУрГУ в установленный срок. 1 балл - дневник практики размещен в электронном ЮУрГУ с нарушением установленного срока; 0 баллов - дневник не размещен на портале электронного ЮУрГУ, представлен на кафедру в	зачет

						печатном виде.	
3	4	Текущий контроль	наличие характеристики руководителя от профильной организации	0,1	5	5 баллов – в характеристике руководителя от профильной организации, работа практиканта оценена на «отлично»; 4 балла – в характеристике руководителя от профильной организации, работа практиканта оценена на «хорошо»; 3 балла – в характеристике руководителя от профильной организации, работа практиканта оценена на «удовлетворительно», 2 балла – в характеристике руководителя от профильной организации нет оценки работы практиканта по 5-ти бальной системе. 1 балла – в характеристике руководителя от профильной организации, работа оценена по 5-ти бальной системе, но нет подписи руководителя и печати. 0 баллов – характеристика на практиканта от руководителя профильной организации не предоставлена.	дифференцирова зачет
4	4	Текущий контроль	проверка аттестационного листа (мониторинга удовлетворенности работодателей качеством подготовки студентов)	0,1	2	2 балла - удовлетворенность работодателей качеством подготовки студента от «3» до «5». 1 балл - удовлетворенность работодателей качеством подготовки студента от «1» до «2». 0 баллов -	дифференцирова зачет

						аттестационный лист (мониторинг удовлетворенности работодателей качеством подготовки студентов) выданный предприятием (организацией), где осуществлялась практика, не предоставлен	
5	4	Текущий контроль	проверка отчета по практике	0,3	6	Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию 4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 2 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов - отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается. - Оформление отчета оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. 2 балла - отчет составлен с соблюдением требований методических указаний, есть приложения процессуальных документов, исправление и доработка оформления отчета не требуются. 1 балл - отчет, составлен с нарушением требований методических указаний, нет приложений процессуальных	дифференцирова зачет

						документов, требуются исправление и доработка оформления отчета по практике. 0 баллов - отчет не соответствует требованиям методических указаний.	
6	4	Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет	-	15	На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по практике на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. Учитывается качество выполнения отчета, оценка руководителя по практике от кафедры по ответам на вопросы в ходе защиты. Защита отчета по практике состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы. 15 баллов – при защите студент показывает глубокое знания вопросов темы, свободно оперирует	дифференцирова зачет

						юридической терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы; 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует юридической терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы; 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет юридической терминологией. При ответе допускает существенные ошибки	

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; отзывы руководителей практики от организации и кафедры; характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответы на заданные вопросы членов комиссии.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		1	2	3	4	5	6
ПК-2	Знает: показатели безопасности сырья и готовой продукции; мероприятия	+			+	+	+

	по обеспечению безопасности сырья и готовой продукции						
ПК-2	Умеет: определять показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции				+	+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции	+			+	+	+
ПК-6	Знает: нормативную и техническую документацию на продукты питания животного происхождения	+	+	+	+	+	+
ПК-6	Умеет: использовать нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности	+		+	+	+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: практической работы с нормативной и технической документацией	+	+	+	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

Не предусмотрена

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. https://e.lanbook.com/book/133429
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Грунская, В. А. Биотехнология продуктов функционального назначения на молочной основе : учебно-методическое пособие / В. А. Грунская, Д. С. Габриелян, Н. Г. Острецова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2019. — 84 с. https://e.lanbook.com/book/138545
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. https://e.lanbook.com/book/175152
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная	Биотехнология : 2019-08-27 / составитель Е. Г. Федорчук. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2014. — 201 с.

		система издательства Лань	https://e.lanbook.com/book/123383
5	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Зубаирова, Л. А. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Л. А. Зубаирова. — Уфа : БГАУ, 2021. — 136 с. https://e.lanbook.com/book/201047
6	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. https://e.lanbook.com/book/4902
7	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. https://e.lanbook.com/book/121492
8	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Кригер, О. В. Основы биотехнологической переработки сырья растительного, животного, биологического происхождения и рыбы : учебное пособие : в 2 частях / О. В. Кригер. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 : Биотехнологические способы переработки сырья животного происхождения — 2012. — 104 с. https://e.lanbook.com/book/4681
9	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Клычкова, М. В. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов : учебное пособие / М. В. Клычкова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 126 с. https://e.lanbook.com/book/159886
10	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Бредихина, О. В. Инновационные технологии сырья животного происхождения : учебное пособие / О. В. Бредихина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021 — Часть 1 : Мясо и мясные продукты — 2021. — 254 с. https://e.lanbook.com/book/161392

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО "Калинка"	454000,	Современное технологическое

	г.Челябинск, ул. Калинов Двор, 24	оборудование и технологические линии
ООО "Чебаркульская птица"	456404, Челябинск, п. Тимирязевский, Мичурина, 3	Современное технологическое оборудование и технологические линии
ОАО "Агрофирма Ариант", г. Челябинск	457011, с. Рождественка, Совхозная, 2	Современное технологическое оборудование и технологические линии
ООО Мясоперерабатывающая корпорация "РОМКОР"	456580, Челябинская обл., г.Еманжелинск, ул.Жукова, 54	Современное технологическое оборудование и технологические линии
ООО Мясоперерабатывающий завод "Таврия"	454012, г. Челябинск, Копейское шоссе, 36б	Современное технологическое оборудование и технологические линии