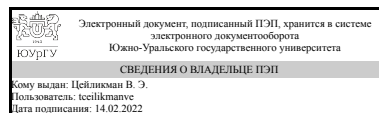


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Высшая медико-биологическая
школа



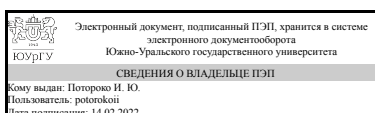
В. Э. Цейликман

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

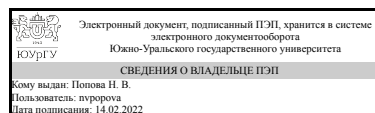
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённым приказом Минобрнауки от 11.08.2020 № 936

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



И. Ю. Потороко

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



Н. В. Попова

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

| | |
|--|--|
| | 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 |

| | |
|--|--|
| | <p>продукции, методы исследований сырья и продуктов питания животного происхождения</p> <p>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</p> <p>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</p> |
| <p>Дегустационный анализ продуктов питания</p> | <p>Знает: методы органолептического анализа; правила и методику проведения дегустации пищевых продуктов</p> <p>Умеет: определять органолептические показатели качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Имеет практический опыт: проведения дегустационного анализа продуктов питания для технологических и научно-исследовательских целей</p> |
| <p>Технология получения и хранения мяса и молока</p> | <p>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 сырья, его классификацию, технологические свойства; этапы и режимы получения и хранения мяса и молока</p> <p>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</p> |

| | |
|---------------|---|
| | <p>параметры хранения мяса и молока</p> <p>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</p> |
| Пищевая химия | <p>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</p> <p>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</p> <p>Имеет практический опыт: применения методов исследований для определения основных компонентов пищи и прогнозирования их устойчивости в системе продукта</p> |

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 | <p>Знакомство с программой организационно-управленческой практики, режимом работы, перечнем отчетной документации.</p> <p>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).</p> | 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 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 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 | | <p>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.</p> <p>- 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</p> | 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 | <p>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</p> | дифференцирова зачет |

| | | | | | | | |
|---|---|--------------------------|--------------------------|---|----|---|--------------------------|
| | | | | | | <p>документов, требуются исправление и доработка оформления отчета по практике. 0 баллов - отчет не соответствует требованиям методических указаний.</p> | |
| 6 | 4 | Промежуточная аттестация | дифференцированный зачет | - | 15 | <p>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</p> | дифференцированный зачет |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>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</p> | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

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. Острцова. — 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 мясopодуKтов : 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 |