

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

## Рабочая программа практики

Вид	Производственная практика
Тип	Организационно-управленческая практика

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.03**

**Продукты питания животного происхождения**

Направленность (профиль, специализация): **Технология молочных и мясных продуктов**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Л.Н. Азолкина
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	Директор ИнБиоХим	Ю.С. Лазуткина
	руководитель ОПОП ВО	О.В. Кольтюгина

г. Барнаул

## 1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Вид:** Производственная

**Тип:** Организационно-управленческая практика

**Способ:** стационарная и (или) выездная

**Форма проведения:** путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом

**Форма реализации:** практическая подготовка

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1	Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2	Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.3	Демонстрирует знание методик расчета, подбора и размещение технологического оборудования на предприятиях молочной и мясной промышленности
ПК-2	Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции	ПК-2.2	Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации технологического процесса
		ПК-2.3	Способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции
ПК-4	Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.2	Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения
ПК-5	Способен решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.2	Применяет программные продукты для решения проектно-технологических задач

## 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

**Общий объем практики** – 6 з.е. (4 недели)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет с оценкой.

## 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

**Семестр:** 6

**Форма промежуточной аттестации:** Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1.Инструктаж по технике безопасности {беседа} (2ч.)[5]	
2.История, современное состояние и перспективы развития. {беседа} (10ч.)[5]	Существующие типы предприятия и определение типа базового предприятия
3.Структура управления предприятием. {приглашение специалиста} (10ч.)[5]	Должностные инструкции основных руководителей предприятия
4.Зонирование территории предприятия. {экскурсии} (20ч.)[1,3]	Определение назначения каждой зоны. Изучение поточности путевого движения транспорта, пожаробезопасности, санитарного состояния территории
5.План территории предприятия (Генплан). {экскурсии} (20ч.)[1,3]	Отражаются основные объекты застройки и с указанием системы снабжения предприятия водой, паром, холодом. Устанавливается коэффициент озеленения и коэффициент застройки территории. Приводится описание географического и ландшафтного положения территории предприятия, архитектурно-строительные вопросы
6.Мощность предприятия по сырью и готовому продукту. {мини-лекция} (4ч.)[1,2]	Мощность сменная и мощность годовая предприятия. Расчеты мощности для маслосырродельных предприятий и молочных заводов
7.Характеристика сырьевой зоны. {беседа} (20ч.)[1,2]	Перечень хозяйств, сдающих молоко и мясо на завод. Контроль сырья по количеству и качеству. Требования ГОСТ Р 52054 – 2004, ТР ТС 033, ГОСТ 31499.Оформление документации в приемном отделении и в приемной лаборатории завода.
8.Анализ сырьевой зоны. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (20ч.)[3,4]	График доставки сырья на завод: максимальные часы загрузки приемки и условия сохранения качества молока и мяса перед переработкой. Сезонность поступления молока на предприятие- максимальный месяц загрузки и ритмичность работы предприятия в течение года.
9.Технологическая характеристика предприятия. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (25ч.)[1,2,3,4,5]	Ассортимент вырабатываемой продукции. Требования к готовому продукту согласно ТУ. Степень использования всех составных частей молока. Схема направления переработки молока и распределения сырья на производство продукции.Документальное оформление выпускаемой в реализацию продукции
10.Анализ технологических схем производства продукции по соблюдению технологических инструкций. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (20ч.)[1,3,5]	Технологические схемы производства одного продукта каждого вида с указанием режимов обработки и оборудования, на котором выполняется операция. Выполняется аппаратурно-технологическая схема продукта, указанного в задании. Технохимический и микробиологический контроль
11.Функции производственных лабораторий {беседа} (20ч.)[2,4,5]	Функции приемной, лаборатории физико-химических исследований вырабатываемой продукции, микробиологической лаборатории.Выявление бракованной продукции по данным технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов

	и готовой продукции в процессе производства продукции. Виды заквасок, используемых на производстве. Способы их приготовления и внесения.
12.Оборудование для производства основных видов продуктов. {экскурсии} (20ч.)[2,4,5]	Принцип действия изучаемого оборудования. Спецификация: марки, производительность. Мойка и дезинфекция оборудования на предприятии. Автоматизированные процессы при производстве продукции на предприятии.
13.6 Инженерно – техническое обеспечение работы завода. {мини-лекция} (15ч.)[1,2,5]	Обеспечение производства холодной и горячей водой, паром, холодом, с указанием марок и производительности оборудования котельной, компрессорной, вида топлива, системы подачи топлива и шлакозолоудаления; система канализации и очистки сточных вод.
14.Оформление отчета и его защита {беседа} (10ч.)[1,2,3,4,5]	

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### а) основная литература

1. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие : [16+] / Г. О. Ежкова, В. Я.

Пономарев, Р. Э. Хабибуллин [и др.] ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 170 с. : ил.,табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258869> (дата обращения: 26.02.2023). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

2. Голубева, Л. В. Техничко-технологические основы производства молока и молочных продуктов: (теория и практика) : учебное пособие : [16+] / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; науч. ред. Л. В. Голубева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 125 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482043> (дата обращения: 25.02.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-264-2. – Текст : электронный.

## б) дополнительная литература

3. Хрундин, Д. В. Общая технология молочной отрасли : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2961-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121008.html> (дата обращения: 27.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Омаров, Р. С. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2016. – 94 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484919> (дата обращения: 25.02.2023). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

## в) ресурсы сети «Интернет»

5. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub)

## 7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Учебные аудитории для проведения учебных занятий, помещения для самостоятельной работы.**

При организации практики АлтГТУ или профильные организации предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, указанные в задании на практику.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## 8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценка по практике выставляется на основе защиты студентами отчетов по практике. При защите используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет.

Сдача отчета по практике осуществляется на последней неделе практики. Для преддипломной практики – не позднее дня, предшествующего началу государственной итоговой аттестации. Формой промежуточной аттестации по практике является зачёт с оценкой.