



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО

Факультет технологии пищевых производств

Декан Храмова В.Н.
г.

Производственная практика: Технологическая практика

рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Закреплена за кафедрой **Технология пищевых производств**
Учебный план Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль **Технология молока и молочных продуктов**
Квалификация **бакалавр**
Срок обучения **4 года**

Форма обучения **очная** Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 6

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	6(3.2)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0
Контактная работа	0.6	0.6	0.6	0.6
Сам. работа	215.4	215.4	215.4	215.4
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	216	216	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Серова О.П. кбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Производственная практика: Технологическая практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология молока и молочных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Основной целью производственной практики, тип - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной	
деятельности (в том числе технологическая практика) является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе теоретического изучения	
дисциплин и подготовка к изучению последующих профильных дисциплин.	
Задачи:	
1) формирование проблемной тематики выпускной квалификационной работы;	
2) анализ частной технологии в рамках задания на практику;	
3) изучение сырьевой и материально-технической базы производства;	
4) анализ соответствующего сегмента рынка для прогноза целесообразности выпуска и конкурентоспособности собственного продукта;	
5) приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства.	
ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Вид практики: Производственная	
Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Способ проведения практики: выездная	
Формы отчетности по практике:	
письменный отчет	
зачет с оценкой	
Форма проведения практики: дискретно по видам и периодам проведения практик	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
Цикл (раздел) ОП	
2.1.1	Органолептический анализ молока и молочных продуктов
2.1.2	Охрана труда и менеджмент безопасности на предприятии
2.1.3	Пищевой дизайн и упаковка молочных продуктов
2.1.4	Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.5	Специальная микробиология
2.1.6	Химия пищи
2.1.7	Теплоэнергоснабжение предприятий
2.1.8	Технологии продуктов питания нового поколения
2.1.9	Учебная практика: Ознакомительная практика
2.1.10	Программное обеспечение технологических задач
2.1.11	Теоретические основы пищевых технологий
2.1.12	Экологическая безопасность предприятия
2.1.13	Экология и здоровьесбережение на предприятии
2.1.14	Экономика и организация предприятий
2.1.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности
2.1.16	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.1.17	Безопасность жизнедеятельности
2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Графическая визуализация проектных решений
2.2.2	Основы патентоведения
2.2.3	Стартап и бизнес-планирование
2.2.4	Технологии комплексной переработки молочного сырья
2.2.5	Технологии специализированных предприятий
2.2.6	Технологическое проектирование
2.2.7	Автоматизация и цифровизация предприятий
2.2.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.9	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

2.2.10	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.11	Производственный учет и отчетность
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
<i>УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач</i>	
Результаты обучения: студент знает сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	
<i>УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению</i>	
Результаты обучения: студент умеет находить необходимую информацию при изучении профессионально-ориентированных информационных источников	
<i>УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач</i>	
Результаты обучения: студент владеет методами оценки результатов выполненной работы	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
<i>УК-4.1: Знает принципы составления и перевода профессиональных и академических высказываний и текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(ые) язык(и)</i>	
Результаты обучения: студент знает виды и особенности письменных текстов и устных выступлений, понимает общее содержание сложных текстов на абстрактные и конкретные темы	
<i>УК-4.2: Умеет выбирать коммуникативную стратегию и тактику в зависимости от цели и условий переговоров, адаптировать речь и стиль общения на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах) к ситуациям взаимодействия</i>	
Результаты обучения: студент умеет подбирать литературу по теме, составлять двуязычный словарь, переводить и реферировать специальную литературу, подготавливать научные доклады и презентации на базе прочитанной специальной литературы, объяснить свою точку зрения и рассказать о своих планах	
<i>УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах)</i>	
Результаты обучения: студент владеет навыками обсуждения знакомой темы, делая важные замечания и отвечая на вопросы; создания простого связного текста по знакомым или интересующим его темам, адаптируя его для целевой аудитории	
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
<i>УК-6.1: Знает основные приемы эффективного управления временем и эффективные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования в течение всей жизни, исходя из собственных ресурсов, личностных, ситуативных и временных пределов их оптимального использования для успешного выполнения поставленных задач</i>	
Результаты обучения: студент знает возможные сферы и направления профессиональной самореализации; приемы и технологии целеполагания и целереализации; пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития	
<i>УК-6.2: Умеет эффективно планировать и контролировать время, определять приоритеты профессионального роста и применять способы совершенствования собственной деятельности, используя методы самооценки, саморегуляции, саморазвития и самообучения</i>	
Результаты обучения: студент умеет выявлять и формулировать проблемы собственного развития, исходя из этапов профессионального роста и требований рынка труда к специалисту; формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои возможности, реалистичность и адекватность намеченных способов и путей достижения планируемых целей.	
<i>УК-6.3: Владеет методами управления временем и способностью выстраивать гибкую профессиональную траекторию при использовании инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</i>	
Результаты обучения: студент владеет приемами целеполагания, планирования, реализации необходимых видов деятельности, оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач; приемами выявления и осознания своих возможностей, личностных и профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования.	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	

<i>УК-8.1: Знает природные и техногенные факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания, в том числе в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, а также принципы организации безопасности труда на предприятии</i>
Результаты обучения: студент знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации
<i>УК-8.2: Умеет обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте путем оценки вероятности возникновения потенциальных опасностей и принятия мер по их предупреждению, разъяснять правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов и терроризма, оказывать первую помощь пострадавшим и принимать участие в восстановительных мероприятиях</i>
Результаты обучения: студент умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению
<i>УК-8.3: Владеет способами решения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности, и навыками разработки мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</i>
Результаты обучения: студент владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<i>ОПК-3.1: Знает принципы организации и расчета типовых инженерных процессов, работы и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</i>
Результаты обучения: студент знает работу оборудования основного производства
<i>ОПК-3.2: Умеет применять знания инженерных наук при разработке и обосновании технологических и проектных решений, подборе, компоновке и эксплуатации различных видов современного технологического оборудования для проектирования новых и модернизации действующих производств с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использованием новейших достижений техники</i>
Результаты обучения: студент умеет обосновывать и осуществлять технологические компоновки при проектировании строительства и реконструкции цехов и отделений предприятия
<i>ОПК-3.3: Владеет методиками инженерного расчета и навыками эксплуатации технологического оборудования для эффективной организации производства в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях</i>
Результаты обучения: студент владеет методами выполнения основных технологических расчетов
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
<i>ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</i>
Результаты обучения: студент знает основные принципы технологических процессов производства продуктов животного происхождения
<i>ОПК-4.2: Умеет применять существующую нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, выбирать оптимальную технологию и способ производства продуктов питания разного назначения, оценивать потребность в сырьевых, кадровых ресурсах и материально-техническом обеспечении для выработки заданных объемов продукции</i>
Результаты обучения: студент умеет использовать нормативно-техническую документацию для оценки качества сырья, процессов и готовых продуктов
<i>ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения</i>
Результаты обучения: студент владеет приемами эффективной организации производства в соответствии с требованиями НТД
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
<i>ОПК-5.1: Знает современные способы и формы организации предприятий отрасли, структуру нормативно-технической и проектной документации по производству продуктов питания</i>
Результаты обучения: студент знает организацию производства и работу основных производственных цехов
<i>ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности</i>
Результаты обучения: студент умеет оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
<i>ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения</i>
Результаты обучения: студент владеет методами анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов

ПК-2.1: Знает технологию и аппаратное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: студент знает методы и приемы применения теоретических знаний в производственно-технологической деятельности
ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: студент умеет разрабатывать и использовать нормативно-техническую документацию для оценки качества сырья, процессов и готовых продуктов
ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: студент владеет способами оптимизации технологии

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Форма контроля
1	Раздел 1. Обучение			
1.1	Ознакомление с работой предприятия /Тема/	6	0	
1.1.1	- оформление на предприятие и ознакомление с работой предприятия; – ознакомление с процессом производства, технологическими линиями; стандартами и др. и нормативными материалами, сопровождающие процессы производства – ознакомление с системой снабжения предприятия и сбыта готовой продукции; – оценка планирования внедрения инноваций в производство /Ср/	6	32	3
1.1.2	– анализ и обработка данных; – работа по выполнению индивидуального задания; – составление описания проводимых научных обзоров, исследований; систематизация собранных данных; /Ср/	6	123.4	3
2	Раздел 2. Промежуточная аттестация			
2.1	Зачет СОц /Тема/	6	0	
2.1.1	Подготовка к зачету /Зачёт СОц/	6	60	
2.1.2	Контактная работа с ППС /КоРа/	6	0.6	

Примечание. Формы контроля: Эк – экзамен, К- контрольная работа, Ко- контрольный опрос, Сз- семестровое задание, З-зачет, ОП- отчет по практике.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства планируемых результатов обучения представлены в виде фондов оценочных средств (ФОС), разработанных в соответствии с локальным нормативным актом университета. ФОС может быть представлен в Приложении к рабочей программе.

ФОС представлен в Приложении к РПД

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

6.1. Рекомендуемая литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год.	Электронный адрес
Л.1	Чекулаева Л. В., Полянский К. К., Голубева Л. В.	Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья: учеб. пособие	М.: ДеЛи принт, 2002	
Л.2	Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина А. М.	Технология молока и молочных продуктов: учебник	М.: КолосС, 2005	
Л.3	Голубева Л. В., Пономарев А. Н.	Современные технологии и оборудование для производства питьевого молока	М.: ДеЛи принт, 2004	

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год.	Электронный адрес
Л.4	Голубева Л. В.	Технология молочных консервов и заменителей цельного молока: учеб. пособие для вузов	М.: ДеЛи принт, 2005	
Л.5	Голубева Л. В.	Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промышленного строительства: учеб. пособие	СПб.: ГИОРД, 2006	
Л.6	Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г.	Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие	СПб.: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/136183?category=4738

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Онлайн-курс "Производственная практика: технологическая практика" СДО «Moodle»
----	--

6.3 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система Windows
6.3.1.2	СДО «Moodle» - система дистанционного обучения.
6.3.1.3	AdobeAcrobatReaderDC – бесплатное решение для просмотра файлов PDF
6.3.1.4	Microsoft Office PowerPoint
6.3.1.5	Microsoft Office Word
6.3.1.6	Microsoft Office Excel
6.3.1.7	Microsoft Office PowerPoint программное обеспечение с использованием мультимедийного оборудования
6.3.1.8	Adobe Reader программное обеспечение внеаудиторные
6.3.1.9	Microsoft Office PowerPoint программное обеспечение
6.3.1.10	Microsoft Office Word программное обеспечение
6.3.1.11	Индивидуальные онлайн-консультации: телефонный разговор информационная технология
6.3.1.12	Индивидуальные офлайн-консультации: письмо email информационная технология
6.3.1.13	Индивидуальные офлайн-консультации: общение в социальных сетях информационная технология
6.3.1.14	Единая база ГОСТов информационная технология Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам информационная технология

6.4 Перечень информационных справочных систем и электронных библиотечных систем (ЭБС)

6.3.2.1	Электронная информационно-образовательная среда университета, http://eos.vstu.ru .
6.3.2.2	ЭБС ВолгГТУ http://library.vstu.ru/ebsvstu
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система издательства «Лань», разделы: инженерно-технические науки, технологии пищевых производств http://e.lanbook.com
6.3.2.4	Информационная справочная система «Консультант +» www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) /ОБОРУДОВАНИЕ

7.1	416, ГУК мультимедийная аудитория для лекционных занятий рабочее место обучающегося, специализированное мультимедийное оборудование
7.2	–Профильное предприятие полный технологический цикл производства высокотехническое оборудование

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

Организация образовательного процесса по данной дисциплине регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет дисциплины (переаттестации ее части), если она была освоена в процессе предшествующего обучения. Перезачёт (переаттестации ее части) освобождает обучающегося от необходимости повторного освоения дисциплины (полностью или частично).

Учебный процесс при преподавании курса основывается на использовании традиционных, инновационных и информационных образовательных технологий. Традиционные образовательные технологии представлены лекциями и практическими занятиями.

Инновационные образовательные технологии используются в виде широкого применения активных и интерактивных форм проведения занятий. Информационные образовательные технологии реализуются путем активизации самостоятельной работы студентов в электронной информационной образовательной среде.

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов учебного плана. На первой лекции лектор информирует студентов о рекомендуемой литературе и электронных источниках информации по дисциплине, с указанием, какой учебник (учебное пособие) является базовым.

Практические занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают основные разделы дисциплины.

Основной формой проведения практических занятий является решение конкретных задач, аналогичных которым, будут выполнять студенты на лабораторных работах.

Лабораторные работы предполагают выполнение и отчет заданий по темам, рассмотренным на лекционных и закрепленных на практических занятиях. Каждому лабораторному занятию предшествует самостоятельная подготовка студента, включающая: ознакомление с содержанием лабораторной работы по методическим указаниям; проработку теоретической части по лекционному материалу и учебникам, рекомендованным в методических указаниях.

Самостоятельная работа студентов включает изучение законспектированного на лекционных занятиях материала, дополнение его с учетом рекомендованной по данной теме литературы, самостоятельную подготовку к лабораторным работам, самостоятельное выполнение и оформление заданий контрольной работы, аналогичных выполненным на занятиях.

Перечень методических указаний для освоения дисциплины представлен в таблице 6.1.3

В течение семестра для студентов проводятся групповые текущие консультации по учебной дисциплине, а также консультация перед экзаменом.

Методические рекомендации по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Профессорско-педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), индивидуальными программами реабилитации инвалидов (при наличии). При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания тьюторами, психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки РФ (утв. 8 апреля 2014 г. N АК-44/05вн), в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Производственная практика: методические указания /

Е. А. Селезнева, В. Н. Храмова. – ВолгГТУ – Волгоград, 20147. – 21 с.