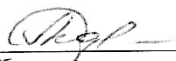



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО
Декан биолого-технологического факультета


А. И. Афанасьева
«15» июль 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе


И. А. Косачев
«15» июль 2016 г.

**Кафедра технологии производства
и переработки продукции животноводства**

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.В.03(П) по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности
(в том числе технологической практики)**

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)
Технология продуктов животного происхождения

Квалификация (степень) – бакалавр

Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2016

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 199 от 12.03.2015 г., по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 25 от «5» 09 2016 г.

Заведующий кафедрой
д-р с.-х. наук, профессор



Н. И. Владимиров

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 2 от «17» 04 2016 г.

Председатель методической комиссии
доцент, канд. биол. наук



Л. А. Бондырева

Составитель:
доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

Оглавление

1	Название типа, способа, формы и места проведения практики	4
2	Цель и задачи практики	4
3	Место практики в структуре ОПОП ВО	4
4	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
5	Требования к результатам обучения при прохождении практики	5
6	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часа	7
7	Содержание практики	7
8	Форма отчетности по практике	9
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	9
10	Методические указания, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	14
11	Список учебной литературы и ресурсов сети Internet, необходимых для проведения практики	14
12	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	15
13	Описание материально-технической базы	15
	Приложения	16

1 Название типа, способа, формы и места проведения практики

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная по видам практик путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Место проведения практики: в структурных подразделениях вуза, включая базовые кафедры, и в профильных организациях, расположенных на территории города Барнаула или в другом населенном пункте.

2 Цель и задачи практики

Целью производственной практики является формирование у студентов полного представления о будущей профессиональной деятельности посредством закрепление профессиональных знаний, полученных в университете, а также приобретение практического опыта профессиональной деятельности на профильных предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.

В задачи практики входит:

- изучение организационной структуры профильного предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- изучение особенностей приемки сырья и материалов, условий их хранения и подготовки к использованию;
- изучение основных технологических процессов, связанных с получением готового продукта;
- изучение принципов работы и эксплуатации основного технологического оборудования на профильных предприятиях;
- получение навыков работы с отчетной и регламентирующей документацией;
- знакомство с организацией производственного контроля на предприятии, созданием безопасных условий труда;
- знакомство с организацией охраны окружающей среды предприятия;
- освоение навыков работы по рабочим профессиям, дублирование работы линейного и управленческого персонала профильного предприятия.

3 Место практики в структуре ОПОП ВО

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) входит в вариативную часть блока 2 учебного плана. Практика проводится в 6 и 7 семестрах.

4 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень дисциплин и практик к предшествующим знаниям практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики): Безопасность жизнедеятельности, Биологическая безопасность пищевых систем, Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья, Технология производства продукции животноводства, Основы технического регулирования в пищевой промышленности, Автоматизированные системы управления технологиями производства, Пищевые и биологически активные добавки, Рациональное использование вторичного молочного сы-

рья, Органолептическая оценка молочных продуктов, Методика научных исследований в пищевой отрасли, Технология разработки нормативной и технической документации, Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (общая технология отрасли).

Перечень последующих изучаемых дисциплин, практик и последующая государственная итоговая аттестация: Экономика и управление производством, Преддипломная практика, Подготовка к защите выпускной квалификационной работы.

5 Требования к результатам обучения при прохождении практики

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично практикой	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых практикой		
		по завершении прохождения практики выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК-1	основные нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья и продуктов питания	пользоваться нормативной и технической документацией для обеспечения технологического процесса	методическими подходами по обеспечению необходимого уровня качества продукции в соответствии с нормативными требованиями
Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	ПК-4	информационно-измерительные системы, методики и диапазоны измерений, предельно допустимые погрешности	проводить измерения величин показателей при входном, операционном контроле и в период хранения продукции	навыками технологического и лабораторного контроля с использованием средств измерений и методик их выполнения
Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК-5	процессы жизненного цикла продукции и параметры контроля каждой производственной операции	использовать методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; обрабатывать и представлять результаты анализа в форме отчетов	навыками организации производственного контроля на всех стадиях жизненного цикла продукции в условиях реального производства
Способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК-7	состояние обеспеченности производственного процесса материальными ресурсами, рациональное и эффективное их использование; рецептурные ком-	обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	современными методами сырьевого и продуктового расчета в производстве

		позиции		
Способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	ПК-8	законодательные и иные нормативные требования к порядку разработки регламентов и технической документации	составлять типовые регламентирующие документы и формы отчетности предприятия	компетенциями по совершенствованию и актуализации действующей нормативной и технической документации
Готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК-10	современное испытательного оборудование и оборудование для переработки молока и мяса в полуфабрикаты и продукты питания животного происхождения	совместно с техническими службами выполнять подготовку оборудования к эксплуатации и его переналадку, калибровку	умением самостоятельной эксплуатации и обслуживания технологического и испытательного оборудования при изменении схем процессов и освоении новых методов исследований
Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-11	технологические схемы производства пищевой продукции животного происхождения	организовывать процесс производства продукции животного происхождения	основами совершенствования технологического процесса производства продукции животного происхождения
Готовность выполнять работы по рабочим профессиям	ПК-12	технологии производства пищевой продукции и правила техники безопасности	использовать рабочий инструментарий при выполнении производственных задач в цехе	практическими навыками работ по рабочим профессиям на профильных предприятиях
Готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	ПК-14	состояние рынка сырья, ингредиентов и готовой продукции	использовать современные маркетинговые инструменты для анализа рынка и разработки новых конкурентоспособных продуктов	механизмами позиционирования и продвижения новых ингредиентов и пищевой продукции на рынок
Способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	ПК-18	основы производственного учета и формы отчетности в мясной, молочной и рыбной отраслях	организовать перспективные формы производственного учета для управления предприятием в режимы экономии	программными продуктами по составлению материального баланса и расчету потерь на производственном участке
Готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК-21	нормативные требования по обеспечению безопасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии	выполнять профилактические мероприятия по предотвращению случаев возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии	комплексом мер по снижению уровня риска жизни и здоровья в случае возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии

Способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий	ПК-22	основы производственного менеджмента и управления персоналом	составлять перспективный план управления производством	навыками принятия управленческих решений при изменении производственных условий
Владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	ПК-23	основы экономики и бизнес-планирования	разрабатывать план развития производства, инвестиций и продаж	приемами дизайна перспективных инвестиционных проектов
Способность организовывать работу структурного подразделения	ПК-24	цель и задачи, роль структурного подразделения в организационной структуре предприятия	делегировать отдельные полномочия для обеспечения выполнения функций структурного подразделения предприятия	навыками для управления работой коллектива структурного подразделения

6 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» осуществляется в следующем объеме (табл. 2).

Таблица 2 – Распределение трудоемкости практики, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Наименование работы	Трудоемкость работы	
	очное обучение	заочное обучение
Общая трудоемкость практики (з.ед. / академ.час), в т.ч.:	12 / 432	12 / 432
контактная работа (академ.час.)	6	1
самостоятельная работа (академ.час.)	426	431

Продолжительность практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) оставляет 8 недель.

7 Содержание практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) проходит в форме индивидуальной самостоятельной работы студента под руководством научного руководителя. Она направлена на выполнение цели и задач, определенных в индивидуальном задании и направленных на формирование соответствующих компетенций. Содержание работы студента в рамках практики определяется руководителем практики с выпускающей кафедры. Практика начинается с установочного занятия с научным руководителем, на котором студенты знакомятся с целями и задачами практики, требованиями техники безопасности, объемом и особенностями работ. Всем студентам выдается индивидуальное задание вместе с календарным планом его выполнения за подписью научного руководителя.

План прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) указан в табл. 3.

Таблица 3 – Содержание практики по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) (академ. часы)

№ п/п	Наименование этапа (периода)	Изучаемые вопросы	Объем контактной работы со студентами	Объем СРС	Форма текущего контроля *	Формируемые компетенции
1	Организационный этап	Выдача индивидуального задания и календарного плана. Инструктаж по технике безопасности. Объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, выдача рекомендуемой литературы	4/0,5	-/5	ТБ, Д, К	ПК-1, ПК-21
2	Подготовительный этап	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации полученной информации согласно заданию по вопросам:	-	-	-	-
Изучение общей характеристики предприятия		-	34/34	Д	ПК-14, ПК-23	
Анализ технологической характеристики предприятия. Программы производственного контроля		-	80/80	Д	ПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-18	
Анализ инженерно-технической характеристики предприятия		-	30/30	Д	ПК-4, ПК-10,	
		Изучение охраны труда и техники безопасности, охраны окружающей среды	-	10/10	Д	ПК-12, ПК-21
3	Производственный этап	Производственный инструктаж на предприятии. Овладение методами работы на производственном или лабораторном оборудовании. Дублирование работы специалиста пищевого производства под наблюдением закрепленного руководителя от профильной организации	-	256/256	ТБ, Д	ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-14, ПК-18, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24
4	Оформление отчетной документации	Подготовка отчета по практике, оформление отчета. Подведение итогов практики на месте ее прохождения подготовка к защите отчета.	-	16/16	АТ, Д	ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14, ПК-18, ПК-21, ПК-23
5	Заключительный этап	Проверка и защита отчета по практике.	2/0,5	-	3, 30 **	-
Всего часов			6/1	426/431		

*Форма текущего контроля: инструктаж по технике безопасности (ТБ), консультация (К), контроль ведения дневника (Д), заполнение аттестационного листа (АТ).

** Форма промежуточной аттестации: зачет (З), зачет с оценкой (ЗО).

В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением «Об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ».

8 Форма отчетности по практике

Результаты работы студентов в период прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) оцениваются в ходе текущей и промежуточной аттестации. Контактная и самостоятельная работа студентов предусматривает:

- изучение методических указаний о порядке прохождения практики;
- анализ и обработка собранного в период прохождения практики фактического материала, предназначенного для включения в отчет по практике;
- освоение навыков работы по рабочим профессиям и при дублировании работы специалистов пищевого производства;
- оформление отчета по практике и подготовка к его защите.

Текущий контроль за выполнением программы практики возложен на руководителя от вуза при выдаче задания, проведении инструктажа по технике безопасности и консультациях, а в период прохождения практики в профильной организации – на руководителя от организации. Контроль выполнения рабочего плана в подготовительный и производственный этапы практики осуществляется специалистом профильной организации путем проверки правильности и своевременности заполнения основных граф дневника практики, а также при заполнении аттестационного листа и составлении характеристики на практиканта. Результатом контроля является подпись ответственного лица в дневнике в графе «Подпись проверяющего» напротив сведений об работах, выполненных студентом, за каждый день практики.

В соответствии с программой практики, промежуточный контроль знаний студентов проводится в период практики в 6 семестре в форме зачета и после окончания практики в 7 семестре в форме зачета с выставлением оценки. При первой промежуточной аттестации на зачете оценивается своевременность и полнота выполнения первого раздела отчета, при второй аттестации – качество выполнения индивидуального задания в форме защиты основных положений отчета по практике. Отчет предоставляется вместе с дневником и индивидуальным заданием руководителю практики. Сдача отчета о практике осуществляется на последней неделе практики.

9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Требования к структуре отчета по практике изложены ниже.

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Анализ выполненной работы:

Раздел 1 Общая характеристика предприятия:

- производственная структура предприятия;
- технико-экономические и финансовые показатели производства;
- ассортимент производимой продукции;
- анализ поставщиков сырья и рынков сбыта выпускаемой продукции;
- охрана труда и техника безопасности;
- охрана окружающей среды.

Раздел 2 Технологическая характеристика предприятия:

- описание пищевого продукта с позиции физико-химических, органолептических показателей и требований безопасности;

- характеристика сырья и материалов, применяемых в производстве пищевого продукта,
- описание схемы производства пищевого продукта с указанием технологических режимов, рецептур;
- организация производственного контроля выпускаемой продукции;

Раздел 3 Инженерно-техническая характеристика предприятия:

- описание оборудования для производства пищевой продукции;
- обеспечение пищевого производства паром, холодом, водой, канализацией.

Заключение:

- основные выводы по разделам отчета;
- предложения по улучшению организации производства.

Список литературы.

Приложения:

- рабочий график и индивидуальное задание;
- выписка из журнала вводного инструктажа по технике безопасности;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- прочее.

Титульный лист оформляется согласно приложению 4. Введение должно содержать общие сведения о развитии выбранной отрасли пищевого производства, цель и задачи практики.

Раздел «Анализ выполненной работы» является основной частью отчета. Основная часть должна составлять не менее 70 % общего объема документа. Подраздел «Анализ выполненной работы» должен включать следующую информацию: общая характеристика профильного предприятия; технологическая характеристика предприятия, включающая описание выбранного пищевого продукта, его рецептуру, технологию производства и точки производственного контроля; инженерно-техническая характеристика предприятия, включающая описание основного технологического оборудования и систем обеспечения предприятия паром, холодом, водой; охрана труда и техника безопасности; природоохранные мероприятия.

В разделе «Заключение» студент должен представить выводы о состоянии изучаемого на практике предприятия, сформулировать предложения производству. Предложения производству должны отражать новизну технологии производства, оборудования, методы контроля качества, средства автоматизации, организации труда и др., технико-экономические показатели проектируемого предприятия, свидетельствующие о целесообразности введения инновации на перерабатывающем предприятии. В список использованных источников включают литературные источники, использованные при написании отчета. Библиографическое описание каждого из источников дается в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.

Ниже в табл. 4, 5 и 6 представлены критерии оценивания степени выполнения первого раздела отчета и индивидуального задания.

Таблица 4 – Критерии оценивания степени выполнения первого раздела отчета

Бинарная шкала (уровень освоения)	Показатели	Критерии
Зачтено (достаточный)	1 Полнота выполнения раздела. 2 Правильность оформления раздела.	Первый раздел отчета выполнен в полном объеме, качественно; предоставлен на проверку своевременно.
Не зачтено (недостаточный)	3 Своевременность и последовательность выполнения раздела.	Первый раздел отчета не выполнен либо выполнен частично, имеются многочисленные недостатки в оформлении и смысловом наполнении представленного материала.

Таблица 5 – Критерии оценивания степени выполнения индивидуального задания

4-балльная шкала (уровень освоения)	Показатели	Критерии
Отлично (повышенный)	1 Полнота выполнения задания. 2 Правильность выполнения задания.	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению.
Хорошо (базовый уровень)	3 Своевременность и последовательность выполнения задания.	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.
Удовлетворительно (пороговый)		Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей), задания, имеются замечания по отчету.
Неудовлетворительно (уровень не сформирован)		Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по отчету.

Таблица 6 – Критерии оценивания содержания и защиты отчета по практике

4-балльная шкала (уровень освоения)	Показатели	Критерии
Отлично (повышенный)	1 Структурированность и полнота отчета. 2 Творческий подход при оформлении отчета. 3 Соответствие оформления отчета методическим указаниям. 4 Полнота и правильность ответов студента на защите отчета. 5 Положительная характеристика руководителя	Отчет оформлен в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению и оформлению. Отчет грамотно изложен, соответствует требованиям. При защите отчета студент демонстрирует глубокие и системные знания, полученные при прохождении практики, свободно оперирует данными исследования и вносит обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно отвечает на поставленные вопросы. Студент получил положительную характеристику от руководителя.
Хорошо (базовый уровень)		Отчет в целом выполнен, студент продемонстрировал достаточную самостоятельность и творческий подход, однако имеются недостатки при выполнении отдельных разделов отчета, замечания по оформлению материала. При защите отчета студент показывает достаточные знания, в полной мере оперирует представленными данными. Студент отвечает на поставленные вопросы, но допускает некоторые ошибки, которые носят несущественный характер. Студент получил положительную характеристику от руководителя.
Удовлетворительно (пороговый)		Отчет имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность его изложения и оформления. Самостоятельность и творческие начинания студентом проявлены не были. Студент при защите отчета не дает полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В характеристике на студента имеются существенные замечания.

Неудовлетворительно (уровень не сформирован)		Отчет не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает установленным требованиям содержательно и по оформлению. Самостоятельность и творческие начинания студентом проявлены не были. Студент на защите затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В характеристике на студента имеются существенные критические замечания
---	--	--

Примерный перечень индивидуальных заданий

- 1 Проработать структуру и содержание литературного обзора по теме исследований.
- 2 Сделать анализ структуры ассортимента продукции пищевого предприятия.
- 3 Изучить границы сырьевой базы предприятия, перечень основных поставщиков сырья и материалов.
- 4 Изучить организационную структуру предприятия: перечень цехов и подразделений, штат сотрудников и специалистов.
- 5 Привести технические требования к показателям качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции предприятия.
- 6 Дать детальную характеристику основному и вспомогательному сырью, материалам для изготовления пищевой продукции. Изучить и проанализировать рецептуры продукции.
- 7 Изучить схемы и технологические инструкции по производству полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.
- 8 Привести основные положения программы теххимического контроля производства пищевой продукции.
- 9 Изложить перечень опасных факторов и критических контрольных точек с системой их мониторинга, корректирующих и предупреждающих действий при производстве пищевой продукции.
- 10 Изложить список основного технологического и испытательного оборудования, задействованного в производстве и исследовании качества пищевой продукции.
- 11 Охарактеризовать инфраструктуру пищевого производства по обеспечению холодом, водой, паром, системой канализации.
- 12 Изучить основные требования по охране труда и технике безопасности при работе в отдельных цехах пищевого производства.
- 13 Изложить основные природоохранные мероприятия на пищевом производстве
- 14 Сопоставить известные теоретические данные и экспериментальные результаты практики.
- 15 Оформить отчет в соответствии с правилами оформления.
- 16 Провести критический анализ результатов практики.

Примерный перечень вопросов на защите отчета

- 1 Какие цеха, вспомогательные и административные подразделения входят в состав предприятия пищевой промышленности? Каковы их функции?
- 2 Каковы производственные мощности предприятия по выпуску пищевой и сопутствующей продукции?
- 3 Как изменяет динамика объемов производства продукции предприятием за последние три года?
- 4 Каков коэффициент использования производственных мощностей предприятия?
- 5 Какова численность производственного и непромышленного персонала предприятия?
- 6 Раскройте структуру ассортимента производимой продукции.
- 7 Дайте анализ рынка сбыта товарной продукции предприятия.
- 8 Охарактеризуйте органолептические показатели выбранного пищевого продукта.
- 9 Охарактеризуйте физико-химические показатели выбранного пищевого продукта.
- 10 Какие опасные факторы (биологической, физической, химической природы, аллергены) учитывают при производстве выбранного вами пищевого продукта?
- 11 С какой целью определяют и управляют критическими контрольными точками процесса производства выбранного вами продукта в рамках системы ХАССП?
- 12 Какие мероприятия относят к корректирующим и предупреждающим в рамках системы ХАССП для выбранного вами пищевого продукта?
- 13 Перечислите требований к условиям и срокам хранения пищевого продукта.
- 14 Укажите способы употребления, а также случаи использования продукта не по назначению и ограничений в применении продукта.
- 15 Какова сырьевая и общая себестоимость пищевого продукта, цена его реализации?
- 16 Приведите перечень сырья, используемого в производстве выбранного пищевого продукта.
- 17 Укажите рецептуру продукта по видам основного и вспомогательного сырья.
- 18 Какие упаковочные и иные вспомогательные материалы необходимы для обеспечения сохранности вашего продукта?
- 19 Детализируйте технологическую схему производства выбранного продукта в виде модульной блок-схемы его производства.
- 20 По какой технологической инструкции осуществляется производство пищевого продукта?
- 21 Как поддерживается санитарное состояние зданий, производственных и бытовых помещений?
- 22 Как проводится контроль состояния систем отопления, водоснабжения, канализации пищевого производства?
- 23 Кто обеспечивает контроль безопасности работников и безвредности факторов производства?
- 24 Как обеспечивается входной контроль качества сырья и материалов?
- 25 Кто на предприятии отвечает за контроль производственного процесса, проводит контроль оборудования и производственного инвентаря?
- 26 Как обеспечивается контроль личной гигиены персонала?
- 27 Укажите перечень основного технологического оборудования и производственных зон предприятия.
- 28 Дайте детальную техническую характеристику оборудованию, применяемому в производстве пищевого продукта.
- 29 Кто составляет график и разрабатывает процедуры технического обслуживания оборудования?
- 30 Какие инфраструктурные подразделения предприятия обеспечивают производство паром, холодом, водой?

31 Опишите мероприятия по охране труда и технике безопасности на пищевом предприятии.

10 Методические указания, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В процессе прохождения практики студент в условиях реального производства должен закрепить теоретические знания, полученные в вузе, а также приобрести практический опыт профессиональной деятельности. Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета студента. Заслушивание и защита положений отчета, а также анализ сопроводительных документов (рабочий график, дневник практики, аттестационный лист, характеристика) происходит на заседании кафедры перед ответственными от кафедры за организацию и проведение практики.

В процессе защиты студент должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации. Особое внимание уделяется характеристике технологических, инженерно-технических показателей предприятия, организации производственного контроля, обеспечению природоохранных мероприятий. Оценивается умение использовать современные методы работы с продовольственным сырьем и пищевой продукцией, навыки работы с современной аппаратурой в производственных и лабораторных условиях. После доклада студенту задаются вопросы по его работе и оценивается объем и качество выполнения задания и качество представленного отчета. По итогам аттестации выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

11 Список учебной литературы и ресурсов сети Internet, необходимых для проведения практики

Список основной учебной литературы

1. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. – Электрон. текстовые дан. (1 файл). – Москва: Дашков и К, 2013. – 104 с.
2. Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие [Текст] / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. – 512 с.
3. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции: учебник для вузов [Текст] / ред. В. И. Манжесов. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 536 с.

Список дополнительной учебной литературы

1. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов: в 2 кн.: учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - Москва: КолосС, 2009 - Кн. 2: Технология мясных продуктов. – 2009. – 711 с.
2. Крусъ, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов: учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусъ [и др.]; ред. А. М. Шалыгина. – Москва: КолосС, 2006. – 455 с.
3. Программа и методика проведения учебной и производственной практик: метод. указания для студентов биолого-технологического факультета. Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) выпускника Бакалавр [Текст] / А. И. Афанасьева [и др.]; АГАУ. – Барнаул: РИО Алтайского ГАУ, 2015. – 44 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

<http://www.wikipedia.org/> – Википедия – свободная энциклопедия

<https://www.cyberleninka.ru/> – Научная электронная библиотека Киберленинка

12 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1 Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.

2 Пакет программ OpenOffice для работы с текстовыми документами, электронными таблицами и для создания презентаций.

3 Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины, находящиеся в доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.

4 ЭБС: ЛАНЬ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM– znanium.com; BOOK.RU– book.ru; РУКОНТ – lib.rucont.ru; НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА – elibrary.ru.

13 Описание материально-технической базы

Для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической) имеются учебные аудитории, а также помещения для выполнения самостоятельной работы, хранения и обслуживания учебного оборудования.

Таблица 6 – Перечень материально-технического обеспечения

№ ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
502	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Доски учебные 1600*1200мм - 1 шт. Кафедра закрытая (500*640*1270) - 1 шт. Стол лекционный (2500*600*750) - 1 шт. Доски учебные 1600*1200мм-1 шт. Мультимедийный проектор (для стац. использования) в комплекте - 1 шт. Мебель аудиторная – 25 шт.
245а, 245б гл. корп.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с выходом в интернет
511 корп. 7б	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с подключением к сети «Интернет»

Аннотация

практики по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)

Цель практики – формирование у студентов полного представления о будущей профессиональной деятельности посредством закрепление профессиональных знаний, полученных в университете, а также приобретение практического опыта профессиональной деятельности на профильных предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично практикой
1	ПК-1: способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
2	ПК-4: способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
3	ПК-5: способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
4	ПК-7: способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
5	ПК-8: способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
6	ПК-10: готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
7	ПК-11: способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
8	ПК-12: готовность выполнять работы по рабочим профессиям
9	ПК-14: готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
10	ПК-18: способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
11	ПК-21: готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
12	ПК-22: способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий
13	ПК-23: владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга
14	ПК-24: способность организовывать работу структурного подразделения

Трудоемкость практики, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Наименование работы	Трудоемкость работы	
	очное обучение	заочное обучение
Общая трудоемкость практики (з.ед. / академ.час), в т.ч.:	12 / 432	12 / 432
контактная работа со студентами (академ.час.)	6	1
самостоятельная работа студентов (академ.час.)	426	431

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой.

Перечень изучаемых тем:

- 1 Составление рабочего плана согласно индивидуальному заданию на практику.
- 2 Общая характеристика профильного предприятия.
- 3 Технологическая характеристика профильного предприятия.
- 4 Инженерно-техническая характеристика профильного предприятия.
- 5 Охрана труда и техника безопасности на профильном предприятии. Охрана окружающей среды профильного предприятия.
- 6 Владение навыками практической работы на пищевом производстве.
- 7 Подготовка отчета по практике. Защита отчета по практике.

Приложение 2 к программе практики

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
основной учебной литературы

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров / ссылка на ЭБС
1	Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие [Текст] / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. – 512 с.	30
2	Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции: учебник для вузов [Текст] / ред. В. И. Манжесов. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 536 с.	55
3	Основные принципы переработки сырья растительного, животного, микробиологического происхождения и рыбы [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / С. Б. Васильева, Н. И. Давыденко, О. В. Жукова; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Электрон. текстовые дан. - Кемерово: [б. и.], 2008 - Ч. 1: Основы переработки сырья растительного происхождения. - 2008. - 104 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4610	ЭБС «Лань»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
дополнительной учебной литературы

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров / ссылка на ЭБС
1	Технология молока и молочных продуктов: учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.]; ред. А. М. Шалыгина. - М.: КолосС, 2006. - 455 с.	27
2	Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Электрон. текстовые дан. - Кемерово: Кемеровский ТИПП, 2017. - 118 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102690 .	ЭБС «Лань»

Составитель:
доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

Список верен:

зав. отделом
должность работника библиотеки



В.И.
подпись

О.В. Чернышова
И.О. Фамилия

Приложение 3 к программе практики

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО
руководитель практики
от профильной организации

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой

подпись

ФИО

«__» _____ 20__ г.

подпись

ФИО

«__» _____ 20__ г.

Рабочий график и индивидуальное задание

на прохождение практики по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)
обучающегося _____

Ф.И.О.

№ п/п	Сроки выполнения	Формулировка и содержание задания	Форма текущего контроля

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Задание выдал руководитель практики от университета _____
подпись _____ ФИО _____

Задание принял к исполнению обучающийся _____
подпись _____ ФИО _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

О Т Ч Е Т

о прохождении практики по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)
по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
программа – прикладной бакалавриат

Отчет принят:
руководитель практики от университета

подпись

ФИО

Отчет выполнен:
обучающийся

подпись

ФИО

Отчет согласован с:
руководителем от профильной организации

подпись

ФИО

Отметка, полученная по результатам защиты отчета _____

прописью

Барнаул 20__ г.

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося

Ф.И.О.

Рекомендуемая оценка _____

Руководитель практики от предприятия:

должность

подпись

Ф.И.О.

Место печати

ВЫПИСКА

из журнала вводного инструктажа _____
(название организации)

Дата	Фамилия И.О. инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующего	Подпись	
						инструктирующего	инструктируемого

Выписка верна:
 специалист по охране труда _____

«__» _____ 20__ г

название профильной организации

ПРИКАЗ

№ _____

« ____ » _____ 20__ г.

О принятии студента и назначении руководителя практики

1 Принять студента _____
ФИО

на практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическую) с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г. на основании договора, без оплаты труда.

2 Назначить руководителем практики _____
ФИО _____ должность

Руководитель организации _____
ФИО _____ подпись

НАПРАВЛЕНИЕ № _____ от « ___ » _____ 20__ г.

Обучающийся _____
фамилия, имя, отчество

группа _____, курс _____, направление подготовки _____

согласно приказу ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ от « ___ » _____ 20__ г. № _____
направляется в _____

наименование организации

для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)

на период: с « ___ » _____ 20__ г. по « ___ » _____ 20__ г.

Декан

подпись

Фамилия И.О.

« ___ » _____ 20__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

ДНЕВНИК
прохождения практики обучающегося

фамилия, имя, отчество обучающегося

Курс _____ группа _____

Направление подготовки _____

Направление (профиль) _____

Сроки практики _____

Место прохождения практики _____

организация, район, область

Руководитель практики от организации:

должность

подпись

Ф.И.О.

МП

Календарно-тематический план
прохождения практики по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)

№ п/п	Наименование разделов и тем программы практики (видов работ или индивидуальных заданий)	Период выполнения видов работ и заданий	Отметка о вы- полнении

Руководитель практики от организации _____

подпись

ФИО

**ДОГОВОР № _____
о прохождении практики**

г. Барнаул

«___» _____ 20__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ), осуществляющее образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования на основании лицензии от 10.06.2015 № 1485, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки, именуемое в дальнейшем «**Университет**» в лице проректора по учебной работе Завалишина Сергея Ивановича, действующего на основании доверенности от 10.01.2018 № 12-ОД и приказа ректора от 10.01.2018 № 06-ОД «О предоставлении права подписи должностным лицам университета», с одной стороны, и _____

(наименование организации, органа власти или управления)

_____, именуемое в дальнейшем «**Организация**», в лице _____,

(наименование должности, Ф.И.О.)

действующего на основании _____, с другой стороны, заключили настоящий Договор о ниже следующем:

1. Предмет договора

В целях обеспечения качества подготовки высококвалифицированных специалистов «Университет» и «Организация» объединяют свои усилия и договариваются об использовании ресурсно-информационной базы «Организации» для прохождения производственной практики обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

очной/заочной (*нужное подчеркнуть*) формы обучения по направлению подготовки (специальности) _____

(шифр, наименование направления подготовки/специальности)

2. Обязательства сторон

2.1. «Организация» обязуется:

2.1.1. Предоставить обучающемуся возможность прохождения производственной практики в соответствии с направлением (ходатайством) «Университета».

2.1.2. Обеспечить прохождение производственной практики в соответствии с программой практики.

2.1.3. Предоставить обучающемуся необходимую информацию для написания курсовых и выпускных квалификационных работ, отчетов по результатам прохождения практики.

2.1.4. При потребности создать необходимые условия на период прохождения практики обучающимся.

2.1.5. Обеспечить обучающемуся условия безопасной работы на каждом рабочем месте. Проводить обязательные инструктажи по охране труда (вводный и на рабочем месте) с оформлением установленной документации, а в отдельных случаях обучение обучающегося безопасным методам работы.

2.1.6. Расследовать и учитывать несчастные случаи, если они произойдут с обучающимся в период практики в «Организации», в соответствии с Положением о расследовании и учете несчастных случаев на производстве (Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 24 октября 2002 г. № 73 в ред. Приказа Минтруда России от 14.11.2016 № 640 н). В состав комиссии по расследованию несчастных случаев включить представителя «Университета».

2.1.7. Обо всех случаях нарушения обучающимся трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка «Организации» ставить в известность преподавателя – руководителя практики и сообщать при необходимости в «Университет».

2.1.8. В случае принятия обучающегося на период прохождения практики в штат «Организации» осуществлять начисление и выплату заработной платы на основе принятых в организации условий оплаты труда.

2.1.9. Назначить квалифицированных специалистов для руководства практикой в подразделениях «Организации».

2.1.10. По окончании практики дать отзыв закрепленного специалиста о работе каждого обучающегося и заверить дневник прохождения практики руководителем «Организации» (при необходимости).

2.2. «Университет» обязуется:

2.2.1. Разработать и представить «Организации» программу и календарные графики прохождения практики не менее чем за две недели до ее начала.

2.2.2. Направить в «Организацию» обучающегося в сроки, предусмотренные учебным графиком прохождения практики.

2.2.3. Назначить ответственных за организацию практики из числа преподавателей закрепленной кафедры.

2.2.4. Обеспечить соблюдение обучающимся трудовой дисциплины и правил внутреннего трудового распорядка, обязательных для работников «Организации».

2.2.5. Принимать участие в комиссии «Организации» по расследованию несчастных случаев, если они произойдут с обучающимся во время прохождения им практики.

2.2.6. Оказывать работникам «Организации», которые являются руководителями производственной практики обучающегося методическую помощь в организации проведения практики.

2.2.7. Оказывать «Организации» консультационную помощь по ее запросам.

3. Ответственность сторон

3.1. Стороны несут ответственность за невыполнение условий Договора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.2. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения настоящего Договора, разрешаются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4. Действия непреодолимой силы

Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (при условии сообщения об их возникновении в течение суток с момента их возникновения), т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, а именно – пожара, наводнения, землетрясения, массовых беспорядков и т.п., а также издание нормативных документов государственными или местными органами власти, и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего Договора.

5. Изменение, дополнение и расторжение договора

5.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору имеют юридическую силу, если они оформлены соглашением и подписаны обеими сторонами.

5.2. Настоящий Договор может быть расторгнут по инициативе любой из сторон, о чём другая сторона должна быть поставлена в известность за 30 дней.

5.3. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует до «__» _____ 20__ года.

6. Заключительные положения

6.1. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах (по одному экземпляру для каждой из сторон).

7. Юридические адреса, реквизиты и подписи сторон

Университет:
ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ
пр. Красноармейский, 98,
г. Барнаул, 656049.
ИНН 2221016531, КПП 222101001
УФК по Алтайскому краю
(ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ
л/с 20176U84390)
р/с 40501810401732000002
БИК 040173001,
ОГРН 1022200900479
Отделение Барнаул г. Барнаул

Организация:

_____/С.И. Завалишин/

М. П.

М. П.

ДОГОВОР № _____
об организации базы практики

г. Барнаул

«__» _____ 20__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный аграрный университет», именуемое в дальнейшем «Университет» в лице ректора Колпакова Н. А., действующего на основании Устава, с одной стороны,

_____, именуемое в дальнейшем «Организация»,
в лице _____,
действующего на основании _____, с другой стороны,
заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. В целях обеспечения качества подготовки высококвалифицированных специалистов «Университет» и «Организация» объединяют свои усилия и договариваются об использовании производственной базы «Организации» как базового хозяйства для обеспечения стажировки (повышения квалификации) преподавателей и практической подготовки обучающихся по следующим направлениям подготовки (специальностям): _____.

1.2. Стороны после подписания настоящего договора и в последующем ежегодно до 31 декабря каждого года согласовывают программы и календарные сроки прохождения практик и стажировок (повышения квалификации) на следующий календарный год с указанием примерного количества обучающихся и преподавателей по каждому направлению подготовки (специальности).

2. Обязательства сторон

2.1. «Организация» обязуется:

2.1.1. Предоставить обучающимся возможность прохождения учебных и производственных (в том числе преддипломных) практик в соответствии с предварительной заявкой «Университета» и графиком учебного процесса соответствующего направления подготовки (специальности).

2.1.2. Обеспечить прохождение практики в соответствии с программой практики.

2.1.3. Предоставить обучающимся «Университета» необходимую информацию в виде первичной документации и сводных отчетов для написания курсовых, выпускных квалификационных работ и отчетов по результатам прохождения практики.

2.1.4. При потребности и при наличии возможности у «Организации» создать необходимые жилищно-бытовые условия обучающимся на период прохождения практики.

2.1.5. Обеспечить обучающимся условия безопасной работы на каждом рабочем месте. Проводить обязательные инструктажи по охране труда (вводный и на рабочем месте) с оформлением установленной документации, а в отдельных случаях - обучение обучающихся безопасным методам работы.

2.1.6. Расследовать и учитывать несчастные случаи, если они произойдут с обучающимися в период практики в «Организации», в соответствии с Положением о расследовании и учете несчастных случаев на производстве (Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 24 октября 2002 г. № 73 в ред. Приказа Минтруда России от 14.11.2016 № 640 н). В состав комиссии по расследованию несчастных случаев включить представителя «Университета».

2.1.7. Обо всех случаях нарушения обучающимся трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка «Организации» ставить в известность преподавателя - руководителя практики и сообщать при необходимости в «Университет».

2.1.8. В случае принятия обучающихся на период прохождения практики в штат «Организации» осуществлять начисление и выплату заработной платы в соответствии с условиями оплаты труда, принятыми в «Организации».

2.1.9. Назначить квалифицированных специалистов для руководства практикой в подразделениях «Организации».

2.1.10. По окончании практики дать отзыв закрепленного специалиста о работе каждого обучающегося и заверить дневник прохождения практики руководителем «Организации» (при необходимости).

2.1.11. Предоставить преподавателям «Университета» возможность прохождения стажировки (повышения квалификации) в соответствии с предварительной заявкой и планом повышения квалификации «Университета»

2.2. «Университет» обязуется:

2.2.1. Разработать и представить «Организации» программу и календарные графики прохождения практик в сроки, указанные в настоящем договоре. Не менее чем за две недели до начала практики представить «Организации» список обучающихся, направляемых на практику.

2.2.2. Направить в «Организацию» обучающихся в согласованные Сторонами сроки, предусмотренные графиком прохождения практики.

2.2.3. Назначить ответственных за организацию практики из числа преподавателей закрепленной кафедры.

2.2.4. Обеспечить соблюдение обучающимся трудовой дисциплины и правил внутреннего трудового распорядка, обязательных для работников «Организации».

2.2.5. Принимать участие в расследовании несчастных случаев, если они произойдут с обучающимися в период практики.

2.2.6. Оказывать работникам «Организации», которые являются руководителями производственной практики обучающегося, методическую помощь в организации проведения практики.

2.2.7. Оказывать «Организации» консультационную помощь по ее запросам.

3. Ответственность сторон

3.1. Стороны несут ответственность за невыполнение условий договора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.2. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения настоящего Договора, разрешаются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4. Действия непреодолимой силы

Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (при условии сообщения об их возникновении в течение суток), т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, а именно - пожара, наводнения, землетрясения, массовых беспорядков и т.п., а также издания нормативных документов государственными или местными органами власти, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего Договора.

5. Изменения, дополнения в договор и расторжение договора

5.1. Любые изменения и дополнения к настоящему) Договору имеют юридическую силу, если они оформлены соглашением и подписаны обеими сторонами.

5.2. Настоящий Договор может быть расторгнут по инициативе любой из сторон, о чём другая сторона должна быть поставлена в известность за 30 дней.

5.3. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует до **«31» декабря 20 года.**

6. Заключительные положения

6.1. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах (по одному экземпляру для каждой из сторон).

7. Юридические адреса, реквизиты и подписи сторон

Университет:
 ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ
 пр. Красноармейский, 98,
 г. Барнаул, 656049.
 ИНН 2221016531, КПП 222101001
 УФК по Алтайскому краю
 (ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ
 л/с 20176U84390)
 р/с 40501810401732000002
 БИК 040173001,
 ОГРН 1022200900479
 Отделение Барнаул г. Барнаул

Организация:

_____ / _____ / _____

Ректор _____ / Н.А. Колпаков/

М.П.

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Тип:Семестр: 6

_____ учебной группы _____,

Ф.И.О. студента

проходившего(ей) практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в организации _____

наименование организации, юридический адрес

в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Уровень сформированности профессиональных компетенций (ПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)	Обеспечивает проведение технологического процесса в соответствии с нормативными требованиями, регламентами и документацией	достаточный / недостаточный
Готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14)	Использует базовые маркетинговые инструменты для анализа рынка продукции	достаточный / недостаточный
Готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21)	Готов проводить мероприятия по жизнеобеспечению в случае возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии	достаточный / недостаточный
Владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23)	Анализирует поставщиков сырья и рынков сбыта выпускаемой продукции	достаточный / недостаточный

Уровень сформированности компетенций: _____
достаточный / недостаточный

Заключение: аттестуемый (ая) _____ профессиональными компетенциями.
овладел(а)/не овладел(а)

Руководитель практики _____
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата «__» _____ 20__ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Тип:

Семестр: 7

_____ учебной группы _____,

Ф.И.О. студента

проходившего(ей) практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в организации _____

наименование организации, юридический адрес

в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Уровень сформированности профессиональных компетенций (ПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)	Обеспечивает проведение технологического процесса в соответствии с нормативными требованиями, регламентами и документацией	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)	Проводит технологический и лабораторный контроль процессов с использованием средств измерений и методик их выполнения	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	Участствует в обеспечении производственного контроля на всех стадиях жизненного цикла продукции в условиях производства	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)	Применяет современные методы сырьевого и продуктового расчета в производстве	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8)	Осуществляет совершенствование и актуализацию действующей нормативной и технической документации предприятия	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)	Самостоятельно эксплуатирует и обслуживает технологическое и/или испытательное оборудование на предприятии	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Способность организовывать	Организует технологический процесс производства про-	повышенный /

вать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)	дукции животного происхождения и применяет элементы его совершенствования	достаточный / пороговый / недопустимый
Готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)	Владеет практическими навыками работы линейного персонала производственного подразделения предприятия (по рабочим профессиям)	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14)	Использует базовые маркетинговые инструменты для анализа рынка продукции	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18)	Составляет материальный баланс и проводит расчеты потерь на производственном участке	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21)	Готов проводить мероприятия по жизнеобеспечению в случае возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятии	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22)	Принимает управленческие решения при изменении производственных условий	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23)	Формулирует основы инвестиционных проектов	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
Способность организовывать работу структурного подразделения (ПК-24)	Руководит работой коллектива структурного подразделения предприятия	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый

Уровень сформированности компетенций: _____
высокий / достаточный / пороговый / недопустимый

Заключение: аттестуемый (ая) _____ профессиональными компетенциями.
овладел(а)/не овладел(а)

Руководитель практики от организации _____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата «__» _____ 20__ г.

**Лист внесения дополнений и изменений
в программу практики по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)**

на 2017 - 2018 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры,
протокол № 36 от 20.06 2017 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1 Актуализирован список основной и дополнительной литературы
- 2 Добавлены индивидуальные задания в п. 9 Фонд оценочных средств

Составители изменений и дополнений:

канд. с.-х. наук, доцент
ученая степень, должность


подпись

А.И. Яшкин
И.О. Фамилия

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д-р с.-х. наук, профессор
ученая степень, ученое звание


подпись

Н. И. Владимиров
И.О. Фамилия

Примерный перечень индивидуальных заданий

- 1 Проработать структуру и содержание литературного обзора по теме исследований.
- 2 Сделать анализ структуры ассортимента продукции пищевого предприятия.
- 3 Изучить границы сырьевой базы предприятия, перечень основных поставщиков сырья и материалов.
- 4 Изучить организационную структуру предприятия: перечень цехов и подразделений, штат сотрудников и специалистов.
- 5 Привести технические требования к показателям качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции предприятия.
- 6 Дать детальную характеристику основному и вспомогательному сырью, материалам для изготовления пищевой продукции. Изучить и проанализировать рецептуры продукции.
- 7 Изучить схемы и технологические инструкции по производству полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.
- 8 Привести основные положения программы теххимического контроля производства пищевой продукции.
- 9 Изложить перечень опасных факторов и критических контрольных точек с системой их мониторинга, корректирующих и предупреждающих действий при производстве пищевой продукции.
- 10 Изложить список основного технологического и испытательного оборудования, задействованного в производстве и исследовании качества пищевой продукции.
- 11 Охарактеризовать инфраструктуру пищевого производства по обеспечению холодом, водой, паром, системой канализации.
- 12 Изучить основные требования по охране труда и технике безопасности при работе в отдельных цехах пищевого производства.
- 13 Изложить основные природоохранные мероприятия на пищевом производстве
- 14 Сопоставить известные теоретические данные и экспериментальные результаты практики.
- 15 Оформить отчет в соответствии с правилами оформления.
- 16 Провести критический анализ результатов практики.
- 17 Сформулировать основные результаты в виде выводов. Обосновать выводы.
- 18 Сформулировать предложения по улучшению технологических, инженерных и иных производственных условий в работе пищевого предприятия.
- 19 Спроектировать дальнейшие направления собственных исследований.
- 20 Приготовить доклад и презентационные материалы для защиты отчета.

**Лист внесения дополнений и изменений
в программу практики по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)**

на 2018 - 2019 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры,
протокол № 33 от 19.06 2018 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1 Актуализирован список основной и дополнительной литературы
- 2 Расширен примерный перечень вопросов на защиту отчета в п. 9 Фонд оценочных средств

Составители изменений и дополнений:

канд. с.-х. наук, доцент
ученая степень, должность


подпись

А.И. Яшкин
И.О. Фамилия

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д-р с.-х. наук, профессор
ученая степень, ученое звание


подпись

Н. И. Владимиров
И.О. Фамилия

Примерный перечень вопросов на защите отчета

- 1 Какие цеха, вспомогательные и административные подразделения входят в состав предприятия пищевой промышленности? Каковы их функции?
- 2 Каковы производственные мощности предприятия по выпуску пищевой и сопутствующей продукции?
- 3 Как изменяет динамика объемов производства продукции предприятием за последние три года?
- 4 Каков коэффициент использования производственных мощностей предприятия?
- 5 Какова численность производственного и непроизводственного персонала предприятия?
- 6 Раскройте структуру ассортимента производимой продукции.
- 7 Дайте анализ рынка сбыта товарной продукции предприятия.
- 8 Охарактеризуйте органолептические показатели выбранного пищевого продукта.
- 9 Охарактеризуйте физико-химические показатели выбранного пищевого продукта.
- 10 Какие опасные факторы (биологической, физической, химической природы, аллергены) учитывают при производстве выбранного вами пищевого продукта?
- 11 С какой целью определяют и управляют критическими контрольными точками процесса производства выбранного вами продукта в рамках системы ХАССП?
- 12 Какие мероприятия относят к корректирующим и предупреждающим в рамках системы ХАССП для выбранного вами пищевого продукта?
- 13 Перечислите требований к условиям и срокам хранения пищевого продукта.
- 14 Укажите способы употребления, а также случаи использования продукта не по назначению и ограничений в применении продукта.
- 15 Какова сырьевая и общая себестоимость пищевого продукта, цена его реализации?
- 16 Приведите перечень сырья, используемого в производстве выбранного пищевого продукта.
- 17 Укажите рецептуру продукта по видам основного и вспомогательного сырья.
- 18 Какие упаковочные и иные вспомогательные материалы необходимы для обеспечения сохранности вашего продукта?
- 19 Детализируйте технологическую схему производства выбранного продукта в виде модульной блок-схемы его производства.
- 20 По какой технологической инструкции осуществляется производство пищевого продукта?
- 21 Как поддерживается санитарное состояние зданий, производственных и бытовых помещений?
- 22 Как проводится контроль состояния систем отопления, водоснабжения, канализации пищевого производства?
- 23 Кто обеспечивает контроль безопасности работников и безвредности факторов производства?
- 24 Как обеспечивается входной контроль качества сырья и материалов?
- 25 Кто на предприятии отвечает за контроль производственного процесса, проводит контроль оборудования и производственного инвентаря?
- 26 Как обеспечивается контроль личной гигиены персонала?
- 27 Укажите перечень основного технологического оборудования и производственных зон предприятия.
- 28 Дайте детальную техническую характеристику оборудованию, применяемому в производстве пищевого продукта.
- 29 Кто составляет график и разрабатывает процедуры технического обслуживания оборудования?
- 30 Какие инфраструктурные подразделения предприятия обеспечивают производство паром, холодом, водой?

31 Опишите мероприятия по охране труда и технике безопасности на пищевом предприятии.

32 Опишите базовые положения экологической политики предприятия в соответствии со стандартами ISO серии 14000 или другими нормативными требованиями.

33 Как функционирует система мониторинга технологических операций, оказывающих значимое влияние на окружающую среду? Кто отвечает за ее документирование?

34 Укажите процедуры обращения с несоответствиями и действия по смягчению их влияния на окружающую среду, порядок документирования этих действий.

**Лист внесения дополнений и изменений
в программу практики по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)**

на 2019 - 2020 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры,
протокол № 24 от 14.06. 2019 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1 Актуализирован список основной и дополнительной литературы

Составители изменений и дополнений:

канд. с.-х. наук, доцент
ученая степень, должность


подпись

А.И. Яшкин
И.О. Фамилия

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д-р с.-х. наук, профессор
ученая степень, ученое звание


подпись

Н. И. Владимиров
И.О. Фамилия