

Ознакомительная практика

Продукты питания животного происхождения
Технология молока и молочных продуктов
Очная
Учебная практика

1. Направление подготовки:

2. Профиль подготовки:

3. Форма обучения:

4. Вид практики:

5. Цель и задачи практики

Цель практики - получение первичных профессиональных умений и практических навыков, комплексное формирование общекультурных и универсальных компетенций обучающихся, подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (профиль - «Технология молока и молочных продуктов»).

Задачи практики:

- знакомство со структурой молочного предприятия и ассортиментом выпускаемой продукции;
- изучение требований к сырью и знакомство с методиками проведения анализов сырья в приемном отделении завода;
- изучение основных технологических операций, проводимых в аппаратном участке завода (очистка, нормализация, сепарирование, пастеризация, охлаждение и др.) и основным оборудованием участка;
- знакомство с производственной лабораторией завода.

6. Место практики в структуре ОПОП

Учебная практика «Ознакомительная практика» является обязательным видом учебной работы, входит в раздел «Обязательная часть» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

7. Требования к результатам обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование компетенций.

- **ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности**
- **ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**
- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**
- **УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**
- **УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**
- **УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**
- **УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**
- **УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**
- **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**
- **УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах**

8. Содержание практики

Программой практики предусматривается 324 часов. За период практики студенты обязаны выполнить следующий объем по видам работ:

Вид работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции
Общие сведения о предприятии. Экскурсия на основные производственные и вспомогательные участки предприятия. Инструктаж по технике безопасности, знакомство с требованиями санитарии и гигиены на пищевом предприятии	24	ОПК-1, ОПК-2, УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9
Организация закупок молочного сырья. Изучение работы приемного и аппаратного участка	68	ОПК-1, ОПК-2, УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9
Аппаратный участок. Изучение основных технологических операций при производстве молочных продуктов	98	ОПК-1, ОПК-2, УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9
Производственная лаборатория. Изучение структуры лаборатории и знакомство с основными методами контроля продукции. Анализ показателей состава и свойств молока и молочных продуктов, выявление взаимосвязи показателей и влияющих на их факторов	110	ОПК-1, ОПК-2, УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9
Оформление и защита отчета по практике	24	ОПК-1, ОПК-2, УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9

9. Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость учебной продолжительностью 324 часов.

практики составляет 9 зачетных единиц(-ы)

10. Промежуточная аттестация

Второй семестр: зачет

Аннотация рабочей программы практики Организационно-управленческая практика

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Направление подготовки: | Продукты питания животного происхождения |
| 2. Профиль подготовки: | Технология молока и молочных продуктов |
| 3. Форма обучения: | Очная |
| 4. Вид практики: | Производственная практика |
| 5. Цель и задачи практики | |

Цель практики - закрепление и углубление знаний профессиональных компетенций и профильно-специализированных дисциплин, включенных в учебный план, подготовка к преддипломной практике и выполнению выпускной квалификационной работы; приобретение обучающимися практических навыков, связанных с организацией и управлением производственно-экономическими объектами молочного комплекса

Задачи практики:

- закрепление теоретического материала, полученного в процессе изучения производственно-экономических и управленческих дисциплин;
- ознакомление с предприятием (организацией), его организационной структурой, производственно-экономической и организационно-управленческой документацией;
- изучение миссии и целей, программ и планов организации в области молочно-хозяйственной деятельности;
- исследование факторов ее внешней и внутренней среды молочной отрасли;
- оценка кадрового потенциала и процессов управления персоналом в молочно-хозяйственной деятельности;
- исследование процессов формирования и развития организационно-производственной культуры в молочно-хозяйственной деятельности;
- ознакомление с системы планирования и бюджетирования, организации производств в молочной отрасли;
- отработка навыков управленческого анализа деятельности молочно-хозяйственных производств;
- ознакомление с процессами разработки и принятия управленческих решений в молочно-хозяйственной деятельности;
- приобретение практических навыков организационно-управленческой работы в различных производствах молочной отрасли.

6. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика «Организационно-управленческая практика» является обязательным видом учебной работы, входит в раздел «Часть, формируемая участниками образовательных отношений» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

7. Требования к результатам обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование компетенций.

- **ПК-10 Способен осуществлять технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве молочных продуктов питания**
- **ПК-11 Способен осуществлять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой молочной продукции**
- **ПК-9 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях**

8. Содержание практики

Программой практики предусматривается 432 часов. За период практики студенты обязаны выполнить следующий объем по видам работ:

Вид работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции
Инструктаж по программе практики, подготовке промежуточного отчета; разработка индивидуального задания (1 этап, 7 семестр)	8	ПК-10
Получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, закрепление первичных навыков научно-исследовательской работы, выполнение индивидуального задания (1 этап)	174	ПК-10
Подготовка и оформление промежуточного отчета по практике (1 этап)	32	ПК-10
Защита промежуточного отчета по практике (1 этап)	2	ПК-10
Инструктаж по программе практики, подготовке заключительного отчета; уточнение и дополнение индивидуального задания (2 этап, 8 семестр)	8	ПК-11, ПК-10
Защита заключительного отчета по практике (2 этап)	2	ПК-10, ПК-11, ПК-9
Подготовка и оформление заключительного отчета по практике (2 этап)	32	ПК-10, ПК-11, ПК-9
Получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, закрепление первичных навыков научно-исследовательской работы, выполнение индивидуального задания (2 этап)	174	ПК-10, ПК-11, ПК-9

9. Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 432 часов.

10. Промежуточная аттестация

Седьмой семестр: зачет

Восьмой семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы практики

Проектная практика

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Направление подготовки: | Продукты питания животного происхождения |
| 2. Профиль подготовки: | Технология молока и молочных продуктов |
| 3. Форма обучения: | Очная |
| 4. Вид практики: | Производственная практика |
| 5. Цель и задачи практики | |

Цель практики - закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении дисциплин учебного плана, получение умений и профессиональных навыков производственной (проектной) деятельности; приобретение опыта практической работы, в том числе самостоятельной проектной деятельности на предприятии (в организации); приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения профессиональных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Задачи практики:

- Закрепление теоретических знаний, умений и навыков, полученных в процессе изучения дисциплин;
- Изучение фундаментальной и периодической литературы, нормативных и методических материалов по вопросам технологии молочного производства;
- Сбор, систематизация и обобщение практического материала для разработки отчета по практике;
- Углубленное изучение проектно-сметной, производственно-технической и первичной документации на предприятиях молочной промышленности;
- Ознакомление с применяемыми в организации передовыми приемами и методами технологии, организации и управления производством, инновационных материалов, технологий, конструкций и систем, в том числе с использованием научных достижений.

6. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика «Проектная практика» является обязательным видом учебной работы, входит в раздел «Часть, формируемая участниками образовательных отношений» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

7. Требования к результатам обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование компетенций.

- ПК-10 Способен осуществлять технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве молочных продуктов питания

- ПК-11 Способен осуществлять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой молочной продукции

- ПК-12 Способен разрабатывать технические задания на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства молочных продуктов питания

- ПК-13 Способен применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве молочных продуктов питания

8. Содержание практики

Программой практики предусматривается 108 часов. За период практики студенты обязаны выполнить следующий объем по видам работ:

Вид работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции
-----------	--------------	-------------------------

Знакомство с проектно-сметной документацией, производственно-технической документацией организации	20	ПК-13
Ознакомление с расчетным обеспечением проектной и рабочей документации, оформление законченных проектных работ	20	ПК-12
Проведение авторского надзора за реализацией проекта совместно с наставником от организации.	16	ПК-13
Обработка и систематизация фактического материала, оформление в виде отчета по практике	10	ПК-11, ПК-12, ПК-13
Ознакомление с инструкциями по технике безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка. Составление плана работы, сбор материалов в соответствии с индивидуальным заданием. Ознакомление со структурой, й, основными направлениями деятельности организации	10	ПК-10, ПК-11
Анализ возможности повышения производительности труда на предприятии	16	ПК-10, ПК-11, ПК-12
Проведение контроля соответствия разрабатываемых проектов и технической документации на проектирование, стандартам, техническим условиям и другим исполнительным документам	16	ПК-10, ПК-11

9. Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 108 часов.

10. Промежуточная аттестация

Восьмой семестр: зачет

Аннотация рабочей программы практики

Технологическая практика

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Направление подготовки: | Продукты питания животного происхождения |
| 2. Профиль подготовки: | Технология молока и молочных продуктов |
| 3. Форма обучения: | Очная |
| 4. Вид практики: | Производственная практика |
| 5. Цель и задачи практики | |

Цель практики - технологической практики является приобретение профессиональных умений и навыков по реализации технологий хранения и переработки молока сырья, оценка качества сырья и готовой продукции, а также постановка производственных и лабораторных опытов.

Задачи практики:

- Ознакомится и применить современные методы научных исследований в области переработки молока сырья;;
- Ознакомится с производственной деятельностью предприятия по переработке молока сырья, овладеть способностью управлять персоналом структурных подразделений предприятий, и принимать управленческие решения в производственных условиях;;
- Изучить и использовать технологии в области переработки молока сырья;;
- Овладеть и применять методы анализа показателей качества и безопасности молока сырья и молочных продуктов;;
- Изучить и эксплуатировать механические и автоматические устройства, технологическое оборудование для переработки молока сырья и производства молочных продуктов;;
- Изучить и проанализировать методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от экологических катастроф, инфекционных и инвазионных заболеваний;
- Приобрести навыки работы с документами нормативной и законодательной базы, и оценивать качество и безопасность молока сырья и молочной продукции в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

6. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика «Технологическая практика» является обязательным видом учебной работы, входит в раздел «Часть, формируемая участниками образовательных отношений» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

7. Требования к результатам обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование компетенций.

- **ПК-1 Способен рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства молочных продуктов питания на автоматизированных линиях**
- **ПК-10 Способен осуществлять технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве молочных продуктов питания**
- **ПК-11 Способен осуществлять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой молочной продукции**
- **ПК-12 Способен разрабатывать технические задания на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства молочных продуктов питания**
- **ПК-13 Способен применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве молочных продуктов питания**
- **ПК-2 Способен контролировать технологические параметры и режимы производства молочных продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации**

- ПК-3 Способен к внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства молочных продуктов питания на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

- ПК-4 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества молока-сырья, полуфабрикатов и молочных продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

- ПК-5 Способен осуществлять учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

- ПК-6 Способен осуществлять контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству молочных продуктов питания

- ПК-7 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества молока-сырья, полуфабрикатов и молочных продуктов питания для организации рационального ведения технологического процесса производства, в целях разработки мероприятий по повышению эффективности молочного производства

- ПК-8 Способен определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства молочных продуктов питания на автоматизированных линиях

- ПК-9 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

8. Содержание практики

Программой практики предусматривается 324 часов. За период практики студенты обязаны выполнить следующий объем по видам работ:

Вид работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции
Презентация результатов работы.	10	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ.	10	ПК-1, ПК-2
Инструктаж по программе практики, подготовке дневника, отчета к процедуре защиты. Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ.	8	ПК-1
Подготовка дневника, отчета и презентации к защите.	20	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9
Технология переработки молока сырья. Технология производства молочных продуктов.	276	ПК-1, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9

9. Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 324 часов.

10. Промежуточная аттестация

Шестой семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы практики

Технологическая практика

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Направление подготовки: | Продукты питания животного происхождения |
| 2. Профиль подготовки: | Технология молока и молочных продуктов |
| 3. Форма обучения: | Очная |
| 4. Вид практики: | Учебная практика |
| 5. Цель и задачи практики | |

Цель практики - учебной технологической практики является закрепление теоретических знаний, полученных при изучении естественно - научных и профессиональных дисциплин; приобретение опыта практической работы на предприятии (в организации), практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- ознакомление со структурой и организацией работы предприятия (участок, цех);
- ;
- изучение технологических процессов, осуществляемых в цехе (участке) и технологического оборудования;
- сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

6. Место практики в структуре ОПОП

Учебная практика «Технологическая практика» является обязательным видом учебной работы, входит в раздел «Обязательная часть» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

7. Требования к результатам обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование компетенций.

- **ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**
- **ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**
- **ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения**
- **ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения**
- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**
- **УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности**
- **УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности**
- **УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**
- **УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**
- **УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**
- **УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**

- 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

8. Содержание практики

Программой практики предусматривается 324 часов. За период практики студенты обязаны выполнить следующий объем по видам работ:

Вид работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции
Ознакомление с правилами работы предприятия, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности.	30	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-1, УК-10, УК-11, УК-2, УК-4, УК-5, УК-7, УК-8
Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию	81	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-1, УК-10, УК-11, УК-2, УК-4, УК-5, УК-7, УК-8
Технологические схемы производства продукции, описание технологических операций и режимы производства.	81	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-1, УК-10, УК-11, УК-2, УК-4, УК-5, УК-7, УК-8
Краткая характеристика имеющегося технологического оборудования предприятия	96	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-1, УК-10, УК-11, УК-2, УК-4, УК-5, УК-7, УК-8
Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии.	12	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-1, УК-10, УК-11, УК-2, УК-4, УК-5, УК-7, УК-8
Подготовка отчета по учебной практике	24	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-1, УК-10, УК-11, УК-2, УК-4, УК-5, УК-7, УК-8

9. Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 9 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 324 часов.

10. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: зачет