



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
профессионального образования

**«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)**

Школа биомедицины

СБОРНИК ПРОГРАММ ПРАКТИК

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Программа академического бакалавриата

Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) 4 *года*

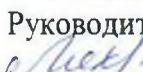
Владивосток
2015




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Согласовано:

Руководитель ОП
 Лях В.А.
«11» 06 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой биотехнологии и
функционального питания
 Каленик Т.К.
«11» 06 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(наименование типа учебной практики)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр
(бакалавр, магистр, специалист)

г. Владивосток
2015 г.

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ «12» марта 2015г. № 199.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целями учебной практики (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) являются закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин; приобретение первичных профессиональных навыков в будущей профессиональной деятельности; формирование представлений о работе мясоперерабатывающих предприятий.

3. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами учебной практики (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) являются:

- сбор материала с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности для решения стандартных задач профессиональной деятельности;
- знакомство с основным технологическим оборудованием, технологическими процессами и с требованиями техники безопасности;
- ознакомление с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе.

4. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Блок 2 «Практики» Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утверждённого Министерством образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, является обязательным, вариативным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная практика является первым этапом практической подготовки по уровню высшего образования – бакалавриат – и направлена на получение студентами первичных профессиональных умений и навыков.

Учебная практика проводится как в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом (выездная), так и на базе ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» (стационарная).

Учебная практика базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Философия», «Экология», «Математика», «Информатика», «Основы менеджмента», «Основы общей и органической химии», «Основные принципы переработки сырья», «Введение в технологию мясопродуктов».

Прохождение студентами учебной практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального цикла («Технология мяса и мясопродуктов», «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли», «Автоматизированные системы управления производством», «Технологическое оборудование мясной отрасли» и др.), а также при прохождении других видов практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - производственно-технологическая, научно-исследовательская, Организационно-управленческая, проектная и преддипломная практики).

5. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 1 курса).

Время проведения практики: 2 семестр

Место проведения практики: предприятие по выращиванию и переработке мяса птицы ЗАО «Михайловский бройлер», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Мясокомбинат Лесозаводский», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Элефант», предприятие по производству колбасных изделий ООО «Доброе дело», предприятие по производству колбасной продукции и полуфабрикатов ООО «ППО «Никольск», завод мясных изделий ООО «Ратимир», торгово-промышленная компания ООО «Бразерс Групп», учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением контракта по установленному ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знает	задачи профессиональной деятельности, требования информационной безопасности, математические методы анализа и алгоритмы принятия решений
	Умеет	применять информационно-коммуникационные технологии (интернет, универсальные компьютерные программы, базы данных и литературы)
	Владеет	способами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	технологические процессы производства продуктов питания (мясо и мясопродукты)
	Умеет	применять знания о технологическом процессе производства для организации работы
	Владеет	опытом практического применения знаний технологического процесса производства продукции питания различного назначения
ПК-1 способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знает	нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила
	Умеет	рационально использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
	Владеет	навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
ПК-2 способность осуществлять элементарные	Знает	способы осуществления мер безопасности на предприятии

меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Умеет	принимать меры при возникновении экстренной ситуации на предприятии по технике безопасности
	Владеет	элементарными мерами безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знает	способы поиска научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Умеет	проводить поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Владеет	способами поиска научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-12 готовность выполнять работы по рабочим профессиям	Знает	трудовые функции основных рабочих профессий мясоперерабатывающего предприятия
	Умеет	выполнять технологические операции согласно трудовым функциям основных рабочих профессий мясоперерабатывающего предприятия
	Владеет	способами выполнения трудовых действия согласно трудовым функциям основных рабочих профессий мясоперерабатывающего предприятия
ПК-20 способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Знает	новейшие достижения техники и технологий в области производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области достижений техники и технологий в области производства продуктов питания животного происхождения
	Владеет	способами и методами проведения поиска, выбора и использования информации в области достижений

		техники и технологий в области производства продуктов питания животного происхождения
ПК-21 готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	технику безопасности на предприятии
	Умеет	принимать меры при возникновении чрезвычайной ситуации на предприятии по технике безопасности
	Владеет	техникой безопасности при возникновении чрезвычайной ситуации на предприятии
ПК-27 способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	Знает	способы измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Умеет	проводить измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований
	Владеет	навыками составления обзоров, отчетов и научных публикаций

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики составляет 2 недели/ 3 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап: - Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и знакомство с коллективом.	Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной и технической документации; - Выполнение отдельных	Выполнение заданий практик и в соответствии с программой (40 ч)	Инструктаж по технике безопасности на предприятии (2 ч)	Изучение материалов и документов по месту прохождения практик	Обработка и анализ полученных материалов практики	Внесение записей в дневник. Устные беседы.

	производственных заданий; - Изучение практической деятельности.			и (20 ч)	(20 ч)	
3	Заключительный этап: - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении учебной практики; - Защита отчета по учебной практике.	Написание отчета (10 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Учебная практика направлена на ознакомление студентов с материально-техническим обеспечением предприятия/ цеха/ лаборатории, программным обеспечением и современными методами проведения анализов сырья и материалов.

Во время учебной практики независимо от места ее прохождения, особое внимание студенты должны уделять вопросам, связанным с безопасностью жизнедеятельности, охраной труда и производственной санитарией. Для этого необходимо рассмотреть принципы государственного и общественного контроля за соблюдением законодательства о труде, организацию службы безопасности жизнедеятельности и ее задачи.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с технологией получения одного из видов мясных изделий.

Контрольные вопросы:

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
3. Какой режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?

4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите характеристику производственных линий, опишите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Какова роль и значение лаборатории на предприятии?
8. Какие методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляются на предприятии?
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно-профилактическим мероприятиям на предприятии?
11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?
12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
14. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
15. Какова зона реализации продукции предприятия?

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Перед прохождением учебной практики студент получает от руководителя практики от университета индивидуальное задание, содержание и объем которого оговариваются с руководителем практики.

По итогам практики студент оформляет отчет о прохождении практики, участвует в заключительной конференции с презентацией результатов практики, после чего получает зачет с оценкой.

Отчет о практике должен содержать следующие элементы:

- титульный лист (приложение 3);
- задание и календарный план практики (приложение 1);

– введение;
– отчет о производственной деятельности в процессе прохождения практики;

– источники информации;

Отчет оформляется в соответствии с «Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ».

Объем отчета зависит от темы индивидуального задания и не должен превышать 25 страниц.

Примерная структура отчета

1. Общие сведения о предприятии и его краткая характеристика (история, географическое положение, перечень основных цехов, зданий и сооружений с указанием их назначения; сведения об основных службах предприятия).

2. Структура предприятия и отдельных его подразделений, его сырьевая база.

3. Ассортимент выпускаемой продукции и ее характеристика. Нормативные документы на выпускаемую продукцию. Проектная и действующая мощность предприятия.

4. Индивидуальное задание. Технологический регламент производства одного из видов продукции (требования к сырью и готовой продукции, рецептура, методы теххимического контроля, описание основных технологических стадий производства и способов утилизации отходов).

5. Характеристика готовой продукции (в т. ч. виды упаковки, условия хранения, транспортировки, реализации, виды контроля готовой продукции).

6. Заключение.

По согласованию с руководителем практики от университета и в зависимости от места прохождения данного вида практики структура отчета или отдельных его частей может меняться.

После окончания практики и оформления отчета в соответствии с требованиями, студент представляет свой отчет к защите руководителю от

университета. По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

а) основная литература:

1. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 135 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736781&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

4. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

5. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

8. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:735049&theme=FEFU>

б) дополнительная литература:

1. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения : справочник / О. В. Соловьев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 469 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664700&theme=FEFU>

2. Технология производства пищевых продуктов (животное сырье) : лабораторный практикум / Ж. П. Павлова, Т. В. Парфенова. – Владивосток: Изд-в ТГЭУ, 2010. – 112 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357851&theme=FEFU>

3. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса : учебно-практическое пособие : учебное пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова ; Восточно-Сибирский государственный технологический университет. – Улан-Удэ, Изд-во Восточно-Сибирского технологического университета, 2010. – 161 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425729&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>

2. НЭБ - <http://elibrary.ru>

3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

4. <http://www.twirpx.com/>

5. <http://www.biotechnolog.ru/>

6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>

7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Базами практики могут быть цеха и лаборатории промышленных предприятий пищевого и перерабатывающего профиля (мясоперерабатывающие предприятия), оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, позволяющими контролировать качество сырья и выпускаемой продукции, лаборатории по анализу и оценке качества пищевой продукции, а также научная лаборатория пищевой биотехнологии и фармаконутрициологии Школы биомедицины ДВФУ и кафедра биотехнологии и функционального питания, где имеются условия для прохождения учебной практики.

Базы практик: предприятие по выращиванию и переработке мяса птицы ЗАО «Михайловский бройлер», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Мясокомбинат Лесозаводский», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Элефант», предприятие по производству колбасных изделий ООО «Доброе дело», предприятие по производству колбасной продукции и полуфабрикатов ООО «ППО «Никольск», завод мясных изделий ООО «Ратимир», торгово-промышленная компания ООО «Бразерс Групп», учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Материально-техническое обеспечение реализации учебной практики на базе кафедры биотехнологии и функционального питания включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Лекционная аудитория и аудитория для проведения практических заданий: мультимедийный проектор Mitsubishi – 1 шт; аудио усилитель Sennhiser – 1 шт; колонки – 4 шт; ИБП – 1 шт; настенный экран.

Расположение: 690001, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, кампус ДВФУ, корпус М, ауд.312

Используемая приборная база для учебной практики:

pH-метр милливольтметр pH-150 МИ - Прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;

весы BM 510DM - Прибор для взвешивания проб;

весы лабораторные ЛВ-210-А - Прибор для взвешивания проб;

колбонагреватель LOIPLH-253 - Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;

магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом - Прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;

планиметр Planix 5 - Прибор для определения площадей продуктов;

рефрактометр ИРФ-454 Б2 М - Прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;

термостат жидкостный LOIPLt-208a - Прибор для поддержания заданной температуры;

холодильник Океан RFD-325B - Прибор для поддержания заданной температуры;

мясорубка Unit-ugr-452 - Прибор для гомогенизации проб;

печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;

плита кухонная - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб.

Составитель(и):

руководитель ОП 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения _____



В.А. Лях

Программа практики обсуждена на заседании кафедры биотехнологии и функционального питания, протокол от «14» 06 2015 г. № 10.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»
 (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ОП

Ф.И.О.

" ____ " ____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
(вид практики)

студенту ____ группы _____
(ФИО студента)

Образовательной программы 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

База (место, организация) практики _____

Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Обобщенная формулировка задания	
---------------------------------	--

Календарный план выполнения задания

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)
1.	
2.	
3.	

Руководитель практики _____

подпись

 Ф.И.О., должность

Образец дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Кафедра биотехнологии и функционального питания

Руководитель практики от кафедры

Руководитель практики от принимающей на практику организации

ДНЕВНИК

по _____ практике
студента _____ курса _____ группы
по программе _____
Место практики _____
Срок практики _____ недель _____

1. Календарный график работы студента

№ п/п	Наименование работ	Календарные сроки		Фамилия руководителя практики
		начало	окончание	

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета на кафедре

Отчет защищен « ____ » _____ 20__ г.

С оценкой _____

Зав. кафедрой _____

И.О. Фамилия _____

Форма титульного листа отчета о практике



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

_____ 20__ г

Зав. кафедрой

_____ Фамилия И.О.

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики на

_____ (полное наименование предприятия)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель от организации _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель
от университета _____ (_____)
Подпись *ФИО*



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
Кафедра биотехнологии и функционального питания

НА П Р А В Л Е Н И Е
на учебную практику (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

студент (ка) 1 курса бакалавриата

_____ *Фамилия Имя Отчество* _____ *группы* _____
 (фамилия, имя, отчество)

командируется в _____
 наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ №

для прохождения _____ *учебной практики* _____
 по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
 на срок _____ с _____ **2016** по _____ **2016** _____ (непрерывная/ дискретная)

Руководитель практики по получению
 первичных профессиональных умений и
 навыков, в том числе первичных умений и
 навыков научно-исследовательской деятельности

М.П. _____
 (должность, уч.звание) (подпись) (И.О.Ф)

Отметки о выполнении и сроках практики		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
<i>Название предприятия, организации в соответствии с договором</i>	Прибыл _____.20__ г.	
	Выбыл _____.20__ г.	



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

Согласовано:

Руководитель ОП
Лях В.А.
«11» 06 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой биотехнологии и
функционального питания
Каленик Т.К.
«11» 06 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПРОИЗВОДСТВЕННО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)
(наименование производственной практики)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр
(бакалавр, магистр, специалист)

г. Владивосток
2015 г.

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ «12» марта 2015г. № 199.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ) ПРАКТИКИ

Целями производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)) являются знакомство со спецификой мясоперерабатывающих производств; освоение навыков и умений по специальности; самостоятельное изучение технологических процессов в основных цехах производства; изучение структуры и особенностей производства; ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики являются:

– приобретение практических навыков выполнения технологических операций и обслуживания оборудования предприятий путем дублирования (работы) рабочих основных технологических специальностей, изучение прав и обязанностей мастера цеха, участка;

– закрепление и углубление теоретических знаний по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования, средств механизации и автоматизации производства, организации передовых методов работы, вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды;

– изучение технологических процессов производства мясных продуктов, включая их техническое и энергетическое обеспечение;

– изучение работы основного технологического оборудования и вспомогательного производства;

– ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;

– ознакомление с организацией и методами технокимического и микробиологического контроля технологических процессов производства мясных продуктов и их соответствия требованиям нормативной документации;

– анализ санитарно-гигиенического состояния предприятия и характеристика средств его обеспечения;

– закрепление теоретических знаний по методам расчета расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур, изучение форм учета и отчетности на предприятии;

– изучение вопросов организации закупок сырья и контроля его качества;

– анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия;

– ознакомление с организационно-правовой формой предприятия и его организационной структурой, основами производственных отношений и принципами управления;

– изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов реализации продукции;

– сбор материалов для выполнения курсовых работ и проектов по разработке комбинированных мясных продуктов и их аналогов на основе сырья животного происхождения;

– выполнение индивидуального задания.

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Блок 2 «Практики» Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утверждённого Министерством образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, является обязательным, вариативным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 2-ом курсе в четвертом семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет две недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Основные принципы переработки сырья», «Введение в технологию мясопродуктов», «Основы менеджмента», «Экономика», «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Биохимия мяса», «Состав пищевых

систем и методы его определения», «Реология мяса и мясных систем», «Автоматизированные системы управления производством», «Экспертиза пищевых продуктов».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального цикла («Технология мяса и мясопродуктов», «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли», «Технологическое оборудование мясной отрасли» и др.), а также при прохождении других видов практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - научно-исследовательская, организационно-управленческая, проектная и преддипломная практики).

5. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая).

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 2 курса).

Время проведения практики: 4 семестр

Место проведения практики: предприятие по выращиванию и переработке мяса птицы ЗАО «Михайловский бройлер», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Мясокомбинат Лесозаводский», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Элефант», предприятие по производству колбасных изделий ООО «Доброе дело», предприятие по производству колбасной продукции и полуфабрикатов ООО «ППО «Никольск», завод мясных изделий ООО «Ратимир», торгово-промышленная компания ООО «Бразерс Групп», учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением контракта по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знает	основы экономических знаний в сфере мясопереработки
	Умеет	использовать экономические знания для расчетов показателей мясоперерабатывающего предприятия
	Владеет	базовыми экономическими знаниями для проведения расчетов показателей работы мясоперерабатывающего предприятия
ОК-9 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знает	методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Умеет	определять защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Владеет	навыками защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-1 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе	Знает	задачи профессиональной деятельности, требования информационной безопасности, математические методы анализа и

информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности		алгоритмы принятия решений
	Умеет	применять информационно-коммуникационные технологии (интернет, универсальные компьютерные программы, базы данных и литературы)
	Владеет	способами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры
ПК-1 способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знает	нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила
	Умеет	рационально использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
	Владеет	навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
ПК-2 способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	способы осуществления мер безопасности на предприятии
	Умеет	принимать меры при возникновении экстренной ситуации на предприятии по технике безопасности
	Владеет	элементарными мерами безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знает	способы поиска научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Умеет	проводить поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Владеет	способами поиска научно-технической информации отечественного и

		зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-5 способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знает	способы проведения входного контроля сырья и материалов и контроля качества готовой продукции
	Умеет	определять точки входного контроля сырья и материалов и контроля качества готовой продукции
	Владеет	навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции
ПК-9 готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знает	способы осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Умеет	осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Владеет	навыками осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-10 готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Знает	новые виды технологического оборудования
	Умеет	осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
	Владеет	навыками работы на новом виде технологического оборудования и новыми методами исследования
ПК-12 готовность выполнять работы по рабочим профессиям	Знает	трудовые функции основных рабочих профессий мясоперерабатывающего предприятия
	Умеет	выполнять технологические операции согласно трудовым функциям основных рабочих профессий мясоперерабатывающего предприятия
	Владеет	способами выполнения трудовых

		действия согласно трудовым функциям основных рабочих профессий мясоперерабатывающего предприятия
ПК-13 владеть современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Знает	пакеты прикладных программ для проведения расчетов, базы данных для поиска информации
	Умеет	использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных для поиска и подбора информации в области мясопереработки
	Владеет	современными информационными технологиями, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в области мясопереработки, пакетами прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)) составляет 2 недели/ 3 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап: - Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и знакомство с коллективом.	Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной и технической	Выполнение заданий практик и в соответствии с	Инструктаж по технике безопасности на предпр	Изучение материалов и документов по месту	Обработка и анализ полученных материалов	Внесение записей в дневник. Устные

	документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	программой (40 ч)	иятии (2 ч)	прохождения практик и (20 ч)	иалов практики (20 ч)	беседы.
3	Заключительный этап: - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении производственной практики; - Защита отчета по учебной практике.	Написание отчета (10 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) предполагает использование студентами теоретических знаний в ведении технологического процесса через критический анализ тех направлений деятельности предприятия, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает анализ схемы управления.

Технико-экономическая характеристика предприятия включает в себя данные о себестоимости, прибыли и рентабельности для всех видов готовой продукции, выпускаемой на предприятии. Анализ этих данных в совокупности с данными общей характеристики предприятия позволит сделать вывод об эффективности использования сырья и материалов на данном предприятии, эффективности работы предприятия в целом и наметить в случае необходимости пути ее совершенствования.

Информацию, полученную на технологической практике, студенты излагают в соответствии со следующим содержанием.

Введение

1. Общая характеристика предприятия

1.1 Производственная структура

1.2 Генеральный план предприятия

1.3 Производственная мощность, ассортимент продукции

1.4 Организация поставок на предприятие сырья, материалов, тары

2. Технологическая часть.

2.1 Характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

2.2 Технологическая схема производства продукции.

2.3 Аппаратурно-технологическая схема производства продукции.

2.4 Требования к качеству сырья.

2.5 Требования к качеству полуфабрикатов.

2.6 Требования к качеству готовой продукции.

2.4 Организация реализации готовой продукции.

2.5 Технологическое оборудование.

2.6 Автоматизация контроля производства

3 Производственный контроль

4 Технохимический контроль производства

5 Стандартизация производства и контроль качества пищевых продуктов

6 Экологическая экспертиза

5 Выводы

Весь материал, собранный студентами во время практики, систематизируется в отчете по следующим позициям.

Введение

Содержит цель и задачи практики, характеристику производственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

Общая характеристика предприятия

Включает в себя структуру предприятия, программу производственной деятельности, организацию сбыта готовой продукции и перспективные направления дальнейшего развития предприятия.

Производственная структура содержит перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.

Изучение структуры предприятия в период производственной практики в отличие от ознакомительной включает анализ схемы управления. При этом необходимо установить, обеспечивает ли данная схема оперативность управления при решении всех производственных вопросов, и сделать выводы о ее эффективности.

Генеральный план предприятия представляет собой графическое изображение предприятия со всеми зданиями и другими сооружениями, а также инженерными коммуникациями, находящимися на территории предприятия. К отчету прилагается копия генерального плана или выполняется его эскиз.

Производственная мощность - это максимальное количество продукции, которую можно выпускать в единицу времени (смену, сутки, год) при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия.

Производственную мощность предприятия по всему ассортименту продукции, выпускаемой предприятием, представляют в табл. 1.1.

Таблица 1.1 Производственная мощность предприятия

№ п/п	Ассортимент продукции	Единица измерения	Производственная мощность	Фактический выпуск за последний год
1				
2				
3				

Анализируя производственную программу предприятия, студенты разрабатывают заключение об эффективности производственной деятельности и ее перспективных направлениях.

Организация поставок на предприятие сырья, материалов, тары и реализация готовой продукции. Раздел включает перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков, который оформляется в виде табл. 1.2.

Таблица 1.2 Перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

№ п/п	Наименование сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары	Нормативный документ	Наименование заказчика
1			
2			
3			

Материал по реализации готовой продукции, состоящий из перечня всех видов готовой продукции, наименования заказчика, представляют в табл. 1.3.

Таблица 1.3 Реализация готовой продукции

№ п/п	Ассортимент готовой продукции	Нормативный документ	Наименование поставщика

Перспективный план развития предприятия разрабатывают исходя из анализа производственной деятельности за истекший период с учетом реальных возможностей осуществления выбранных направлений.

Наряду с информацией о предполагаемых изменениях в работе предприятия (перечень перспективных производственных задач) студенты вносят свои предложения, обоснованные собственным анализом общей характеристики предприятия.

Технологическая часть

Заключается в характеристике основного производства по теме курсового проекта.

Характеристика основного производства начинается с характеристики сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Характеристика сырья включает технологическую характеристику сырья и требования к его качеству. Технологическая характеристика сырья содержит следующие позиции: наименование сырья, вид его предварительной обработки, краткие биологические данные (для сырья животного происхождения), массовый и химический состав, их изменчивость, биологические особенности данного вида сырья и его пищевую ценность.

Требования к качеству сырья регламентируются соответствующим видом нормативной документации (НД). Необходимо не только описать требования к качеству сырья с указанием номера и названия НД, но и проанализировать качество сырья, поступающего на предприятие, и при необходимости наметить пути его улучшения.

Качество основных, вспомогательных, упаковочных материалов и тары формируется в процессе их изготовления и может изменяться при хранении. Поэтому при характеристике материалов и тары необходимо изучить требования к их качеству в соответствии с НД. В период практики студенты должны составить перечень вспомогательных, упаковочных материалов и тары; описать требования к их качеству с указанием номера и названия НД; проанализировать качество материалов и тары, поступающих на предприятие, и условия их хранения, а также при необходимости разработать мероприятия по улучшению их качества.

Составление технологической схемы производства заданного вида продукции является одной из главных задач технологической части. Технологическую схему производства данного вида продукции составляют по действующей НД (Технологической инструкции). По этой же ТИ составляют описание технологической схемы с указанием цели операции, технологических параметров, изменения качества полуфабриката, организации процесса (ручной или механизированный способ).

В технологической схеме и ее описании необходимо также изложить организацию операций по подготовке всех материалов и тары, которые «входят» в технологическую схему, а также указать процессы обработки отходов производства, которые «выходят» из технологической схемы.

Студенты выполняют анализ соответствия производственного процесса на предприятии требованиям НД и намечают пути совершенствования технологии производства.

Требования к качеству готовой продукции также регламентируются соответствующими стандартами. Студенты описывают требования к качеству заданного вида готовой продукции в соответствии с НД, указав номер и название, и тщательно изучают качество продукции, определяют виды брака и причины его образования.

На основании проведенного анализа при необходимости разрабатывают пути вывода качества на необходимый уровень, учитывая все сферы формирования качества готовой продукции.

Стандартизация производства и контроль качества пищевых продуктов. Студенты характеризуют обеспеченность предприятия комплектом нормативной документации, регламентирующей выпуск стандартной продукции, и приводят копии документов (НД на сырье, материалы, тару, заданную готовую продукцию и ТИ) в приложении к отчету по практике.

Перечень нормативных документов, используемых для производства одного вида готовой продукции, следует изложить в виде табл. 1.4.

Таблица 1.4 Комплект нормативных документов

Объект стандартизации	Информация о нормативно-технической документации			
	Условное обозначение	Номер	Наименование	Дата утверждения
Качество сырья:	ГОСТ			
Качество готовой продукции:				
Качество материалов:				
Качество материалов:				
Качество потребительской тары:				
Качество транспортной тары:				
Технология изготовления готовой продукции:				
Условия хранения готовой продукции:				
Методы исследования сырья, материалов, готовой продукции:				

Студенты должны изучить организацию работы производственной лаборатории, составить схемы теххимического и микробиологического контроля производства заданного вида продукции.

Данная схема составляется в соответствии с технологической схемой производства и требованиями соответствующей НД. Точками контроля являются технологические операции. Контролируемые показатели - это технологические параметры, качество полуфабриката, а также качество и количество материалов и тары.

Информацию следует изложить в виде табл. 1.5, 1.6.

Таблица 1.5 Схема теххимического контроля (наименование готовой продукции)

Точка контроля	Контролируемые показатели	Метод контроля	Периодичность контроля	Кто контролирует	Чем руководствуется

Таблица 1.6 Схема микробиологического контроля производства

Объект контроля	Микробиологическое определение	Допустимые микробиологические показатели	Периодичность контроля	Наименование нормативного документа, по которому проводятся исследования

При изучении организации контроля следует установить, существует ли четкое распределение обязанностей сотрудников производственной лаборатории и мастеров в осуществлении контроля производства, какова его эффективность и есть ли необходимость в его совершенствовании.

Технологическое оборудование, имеющееся на предприятии для производства выбранного ассортимента продукции, имеет техническую характеристику, изучив которую, следует заполнить табл. 1.7.

Таблица 1.7 Характеристика технологического оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка, завод изготовитель	Производительность	Габариты	Расход			Количество обслуживающего персонала
				Воды	Пара	Электричества	

Также приводят сведения о средствах механизации внутрипроизводственного транспорта.

На основании полученных данных студент определяет узкие места производства, необходимость замены действующих машин и аппаратов или механизации ручного способа обработки.

При обосновании того или иного решения по совершенствованию материально-технической базы производства необходимо обязательно учитывать не только технологическую, но и производственную целесообразность принимаемых решений. Эффективность производства как по качеству, так и по количеству выпускаемой продукции в определенной степени зависит от взаимного расположения отдельных машин и аппаратов на производственных площадях и их связи с транспортными средствами. Несоблюдение основных принципов проектирования (прямолинейность и

поточность), неоправданная удаленность отдельных узлов обработки друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают не только производительность технологической линии, но и качество полуфабриката, что ведет к снижению качества готовой продукции и необоснованным затратам на ее изготовление. Поэтому в процессе производственной практики необходимо выполнить эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции, заданной темой курсового проекта.

Эскиз цеха представляет собой план (вид сверху) размещения в цехе технологического оборудования, средств механизации. На эскизе должны быть изображены столы и другие приспособления для выполнения отдельных технологических операций. При наличии в цехе вспомогательных помещений их необходимо включить в эскиз с указанием назначения этих помещений. К эскизу плана цеха прилагается спецификация – перечень всех предметов, которые находятся на эскизе.

Автоматизация контроля производства

При разработке этого подраздела необходимо составить полный перечень средств автоматизации и дать их техническую характеристику. При этом необходимо обязательно указать производственную значимость и практическую целесообразность применения каждого из средств автоматизации. Выполнить это необходимо на основании технических характеристик средств автоматизации, их надежности в эксплуатации, степени точности определяемых показателей, влияния применения средств автоматизации на производство в целом. Если на предприятии низкий уровень автоматизации контроля производства, необходимо обосновать перечень операций, контроль выполнения которых должен быть автоматизирован. На основании собранных данных составляется перечень мероприятий по совершенствованию автоматизации производства и его контроля.

Технико-экономическая характеристика предприятия В технико-экономическую характеристику включены себестоимость (заводская), прибыль от реализации, рентабельность всех видов готовой продукции за предшествующие годы и на перспективу. Полученную информацию следует изложить в виде табл. 1.8.

Таблица 1.8 Технико-экономические показатели предприятия на единицу готовой продукции

Наименование готовой продукции	Единица измерения	Себестоимость, руб.	Прибыль от реализации, руб.	Рентабельность, %
--------------------------------	-------------------	---------------------	-----------------------------	-------------------

Безопасность жизнедеятельности

Включает в себя изучение вопросов охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности.

При прохождении производственной практики студентам необходимо составить для производства данной продукции перечень опасных участков работы, дать характеристику опасности для работающих на этих участках и выполнить анализ всех служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности.

По мере необходимости обосновать и разработать конкретные мероприятия по совершенствованию системы защиты работающих на данном предприятии.

Экологическая экспертиза

Заключается в полной характеристике источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продукции. Кроме того, студенты дают характеристику очистных сооружений и средств защиты окружающей среды, мероприятий по рациональному природопользованию, существующих на данном предприятии. Устанавливают эффективность системы охраны окружающей среды и соответствие современному уровню. При необходимости разрабатывают мероприятия по ее совершенствованию.

Работа по специальности

Прохождение производственной практики неразрывно связано с работой студентов по специальности. Осваивая рабочую профессию на данном производстве, после этого или одновременно студенты детально знакомятся с работой мастера.

В данном разделе студенты излагают информацию о выполненной работе (с перечнем навыков и умений, приобретенных ими) и о работе мастера.

Выводы

Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с технологией получения одного из видов мясных изделий.

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Для аттестации по итогам практики студент должен предоставить отчет о практике (форма титульного листа в приложении 3) с отметкой руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики (Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

Примечание: в отчет о прохождении практики обязательно должен быть включен раздел «описание рабочего места и функциональные обязанности практиканта», отзывы и рекомендации по оптимизации процесса организации практики руководителей практики от предприятия.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) основная литература:

1. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 135 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736781&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

4. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

5. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

8. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:735049&theme=FEFU>

б) дополнительная литература:

1. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения : справочник / О. В. Соловьев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 469 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664700&theme=FEFU>

2. Технология производства пищевых продуктов (животное сырье) : лабораторный практикум / Ж. П. Павлова, Т. В. Парфенова. – Владивосток: Изд-в ТГЭУ, 2010. – 112 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357851&theme=FEFU>

3. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса : учебно-практическое пособие : учебное пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова ; Восточно-Сибирский государственный технологический университет. – Улан-Удэ, Изд-во Восточно-Сибирского технологического университета, 2010. – 161 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425729&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>

2. НЭБ - <http://elibrary.ru>

3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

4. <http://www.twirpx.com/>

5. <http://www.biotechnolog.ru/>

6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>

7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Базами практики могут быть цеха и лаборатории промышленных предприятий пищевого и перерабатывающего профиля (мясоперерабатывающие предприятия), оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, позволяющими контролировать качество сырья и выпускаемой продукции, лаборатории по анализу и оценке качества пищевой продукции, а также научная лаборатория пищевой биотехнологии и фармаконутрициологии Школы биомедицины ДВФУ.

Базы практик: предприятие по выращиванию и переработке мяса птицы ЗАО «Михайловский бройлер», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Мясокомбинат Лесозаводский», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Элефант», предприятие по производству колбасных изделий ООО «Доброе дело», предприятие по производству колбасной продукции и полуфабрикатов ООО «ППО «Никольск», завод мясных изделий ООО «Ратимир», торгово-промышленная компания ООО «Бразерс Групп», учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Используемая приборная база для производственной практики:

рН-метр милливольтметр рН-150 МИ - Прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;

весы ВМ 510ДМ - Прибор для взвешивания проб;

весы лабораторные ЛВ-210-А - Прибор для взвешивания проб;

колбонагреватель LOIPLH-253 - Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;

магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом - Прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;

планиметр Planix 5 - Прибор для определения площадей продуктов;

рефрактометр ИРФ-454 Б2 М - Прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;

термостат жидкостный LOIPLt-208a - Прибор для поддержания заданной температуры;

холодильник Океан RFD-325B - Прибор для поддержания заданной температуры;

мясорубка Unit-ugr-452 - Прибор для гомогенизации проб;

печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;

плита кухонная - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб.

Примечание: во время прохождения производственной практики обучающийся может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатываемые программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Составитель(и):

руководитель ОП 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения _____



В.А. Лях

Программа практики обсуждена на заседании кафедры биотехнологии и функционального питания, протокол от «14» 06 2015 г. № 10.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»
 (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ОП

Ф.И.О.

" ____ " _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
(вид практики)

студенту ____ группы _____
(ФИО студента)

Образовательной программы 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

База (место, организация) практики

Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Обобщенная формулировка задания	
---------------------------------	--

Календарный план выполнения задания

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)
1.	
2.	
3.	

Руководитель практики _____

подпись

Ф.И.О., должность

Образец дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Кафедра биотехнологии и функционального питания

Руководитель практики от кафедры

Руководитель практики от принимающей на практику организации

ДНЕВНИК

по _____ практике студента _____ курс _____ группы по программе _____ Место практики _____ Срок практики _____ недель _____

1. Календарный график работы студента

№ п/п	Наименование работ	Календарные сроки		Фамилия руководителя практики
		начало	окончание	

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета на кафедре

Отчет защищен « ____ » _____ 20__ г.

С оценкой _____

Зав. кафедрой _____ И.О. Фамилия

Форма титульного листа отчета о практике



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»
 (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

" _____ " _____ 20__ г

Зав. кафедрой

_____ Фамилия И.О.

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)) на

(полное наименование предприятия)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
Подпись ФИО

Руководитель от организации _____ (_____)
Подпись ФИО

Руководитель от университета _____ (_____)
Подпись ФИО

Форма направления на практику



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
Кафедра биотехнологии и функционального питания

НА П Р А В Л Е Н И Е
на практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)

студент (ка) 1 курса бакалавриата

_____ *Фамилия Имя Отчество* _____ *группы* _____
 (фамилия, имя, отчество)

командируется в _____
 наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ № _____

для прохождения _____ *учебной практики* _____
 по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
 на срок _____ с _____ **2016** по _____ **2016** _____ (непрерывная/ дискретная)

Руководитель практики по получению
 первичных профессиональных умений и
 навыков, в том числе первичных умений и
 навыков научно-исследовательской деятельности

М.П. _____ (должность, уч. звание) _____ (подпись) _____ (И.О.Ф)

Отметки о выполнении и сроках практики		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
Название предприятия, организации в соответствии с договором	Прибыл __.__.20__ г.	
	Выбыл __.__.20__ г.	



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Согласовано:

Руководитель ОП

Лях В.А.

«11» 06 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой биотехнологии и
функционального питания

Каленик Т.К.

«11» 06 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ОРГАНИЗАЦИОННО-
УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ, ПРОЕКТНАЯ)
(наименование производственной практики)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр
(бакалавр, магистр, специалист)

г. Владивосток
2015 г.

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ «12» марта 2015г. № 199.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ, ПРОЕКТНАЯ) ПРАКТИКИ

Целями производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)) являются знакомство со спецификой мясоперерабатывающих производств; освоение навыков и умений по специальности; самостоятельное изучение технологических процессов в основных цехах производства; изучение структуры и особенностей производства; ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики являются:

– приобретение практических навыков выполнения технологических операций и обслуживания оборудования предприятий путем дублирования

(работы) рабочих основных технологических специальностей, изучение прав и обязанностей мастера цеха, участка;

– закрепление и углубление теоретических знаний по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования, средств механизации и автоматизации производства, организации передовых методов работы, вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды;

– изучение технологических процессов производства мясных продуктов, включая их техническое и энергетическое обеспечение;

– изучение работы основного технологического оборудования и вспомогательного производства;

– ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;

– ознакомление с организацией и методами технокимического и микробиологического контроля технологических процессов производства мясных продуктов и их соответствия требованиям нормативной документации;

– анализ санитарно-гигиенического состояния предприятия и характеристика средств его обеспечения;

– закрепление теоретических знаний по методам расчета расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур, изучение форм учета и отчетности на предприятии;

– изучение вопросов организации закупок сырья и контроля его качества;

– анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия;

– ознакомление с организационно-правовой формой предприятия и его организационной структурой, основами производственных отношений и принципами управления;

- изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов реализации продукции;
- сбор материалов для выполнения курсовых работ и проектов по разработке комбинированных мясных продуктов и их аналогов на основе сырья животного происхождения;
- выполнение индивидуального задания.

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Блок 2 «Практики» Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утверждённого Министерством образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, является обязательным, вариативным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 3-ем курсе в шестом семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет две недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Основные принципы переработки сырья», «Основы менеджмента», «Экономика», «Безопасность жизнедеятельности», «Организация и ведение

технологического процесса на предприятиях отрасли», «Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции», «Общая и пищевая микробиология», «Научные основы процессов производства пищевой продукции», «Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности», «Автоматизированные системы управления производством», «Экспертиза пищевых продуктов», «Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального цикла («Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов», «Технология мяса и мясопродуктов», «Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технохимический контроль, сертификация и управление качеством» и др.), а также при прохождении других видов практики (преддипломная практика).

5. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная).

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 3 курса).

Время проведения практики: 6 семестр

Место проведения практики: предприятие по выращиванию и переработке мяса птицы ЗАО «Михайловский бройлер», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Мясокомбинат Лесозаводский», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Элефант», предприятие по производству колбасных изделий ООО «Доброе дело», предприятие по производству колбасной продукции и

полуфабрикатов ООО «ГПО «Никольск», завод мясных изделий ООО «Ратимир», торгово-промышленная компания ООО «Бразерс Групп», учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением контракта по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-14 готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Знает	достижения глобального пищевого рынка
	Умеет	проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
	Владеет	навыками проведения оценки достижений глобального пищевого рынка, проведения маркетинговых исследований и предложения новых конкурентоспособных продуктов
ПК-15 способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов	Знает	организационную структуру предприятия и способы подчинения
	Умеет	планировать работу персонала и фондов оплаты труда
	Владеет	навыками проведения анализа затрат и результатов деятельности

деятельности производственных подразделений		производственных подразделений
ПК-16 способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Знает	производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)
	Умеет	составлять отчёты по утвержденным формам
	Владеет	навыками составления производственной документации и отчетных документов
ПК-17 готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Знает	основы проведения работ по стандартизации
	Умеет	проводить подготовку продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
	Владеет	навыками выполнения работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
ПК-18 способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	Знает	организационную структуру производственных участков
	Умеет	разрабатывать производственные участки по производству заданного ассортимента продукции
	Владеет	навыками проведения организационно- плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков
ПК-19 способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	Знает	планы работы первичных производственных подразделений
	Умеет	составлять планы производственного участка по выработке заданного объема продукции
	Владеет	навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений
ПК-21 готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Умеет	принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах

		жизнеобеспечения предприятия
	Владеет	навыками разработки мероприятий по разработке мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-22 способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Знает	основы управления на предприятиях пищевой промышленности (в частности мясной)
	Умеет	принимать управленческие решения с учетом производственных условий
	Владеет	навыками управленческих решения с учетом производственных условий
ПК-23 владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	Знает	принципы разработки бизнес-планов производства и основы маркетинга
	Умеет	разрабатывать бизнес-план производства и проводить маркетинговые исследования
	Владеет	навыками разработки бизнес-планов производства и основами проведения маркетинговых исследований
ПК-24 способностью организовывать работу структурного подразделения	Знает	способы организации работы структурного подразделения мясоперерабатывающего предприятия
	Умеет	организовывать собственное рабочее место
	Владеет	Навыками организации работы структурного подразделения мясоперерабатывающего предприятия
ПК-29 способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	Знает	способы формулирования целей проекта (программы)
	Умеет	решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей
	Владеет	навыками определения приоритетных задач с учетом нравственных аспектов деятельности
ПК-30 готовностью выполнять работу в области научно-	Знает	работу в области научно-технической деятельности по проектированию

технической деятельности по проектированию	Умеет	выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию
	Владеет	навыками научно-технической деятельности по проектированию
ПК-31 способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	Знает	основы расчёта нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки)
	Владеет	навыками разработки порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)) составляет 2 недели/ 3 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
		Получение документов на практику у (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)	
1	Подготовительный этап: - Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и знакомство с коллективом.	Получение документов на практику у (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)	Внесение записей в дневник. Устные беседы.

2	<p>Основной этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной и технической документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности. 	<p>Выполнение заданий практик и в соответствии с программой (40 ч)</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности на предприятии (2 ч)</p>	<p>Изучение материалов и документов по месту прохождения практики (20 ч)</p>	<p>Обработка и анализ полученных материалов практики (20 ч)</p>	<p>Внесение записей в дневник. Устные беседы.</p>
3	<p>Заключительный этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении производственной практики; - Защита отчета по учебной практике. 	<p>Написание отчета (10 ч)</p>	<p>Подготовка презентации (6 ч)</p>	<p>Защита отчета (2 ч)</p>		<p>Зачет с оценкой</p>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная) предполагает использование студентами теоретических знаний в ведении технологического процесса через критический анализ тех направлений деятельности предприятия, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная) начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает анализ схемы управления.

Технико-экономическая характеристика предприятия включает в себя данные о себестоимости, прибыли и рентабельности для всех видов готовой продукции, выпускаемой на предприятии. Анализ этих данных в совокупности с данными общей характеристики предприятия позволит

сделать вывод об эффективности использования сырья и материалов на данном предприятии, эффективности работы предприятия в целом и наметить в случае необходимости пути ее совершенствования.

Информацию, полученную на технологической практике, студенты излагают в соответствии со следующим содержанием.

Введение

1. Общая характеристика предприятия

1.1 Производственная структура

1.2 Генеральный план предприятия

1.3 Производственная мощность, ассортимент продукции

1.4 Организация поставок на предприятие сырья, материалов, тары

2. Технологическая часть.

2.1 Характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

2.2 Технологическая схема производства продукции.

2.3 Аппаратурно-технологическая схема производства продукции.

2.4 Требования к качеству сырья.

2.5 Требования к качеству полуфабрикатов.

2.6 Требования к качеству готовой продукции.

2.4 Организация реализации готовой продукции.

2.5 Технологическое оборудование.

2.6 Автоматизация контроля производства

3 Производственный контроль

4 Технохимический контроль производства

5 Стандартизация производства и контроль качества пищевых продуктов

6 Экологическая экспертиза

5 Выводы

Весь материал, собранный студентами во время практики, систематизируется в отчете по следующим позициям.

Введение

Содержит цель и задачи практики, характеристику производственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

Общая характеристика предприятия

Включает в себя структуру предприятия, программу производственной деятельности, организацию сбыта готовой продукции и перспективные направления дальнейшего развития предприятия.

Производственная структура содержит перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.

Изучение структуры предприятия в период производственной практики в отличие от ознакомительной включает анализ схемы управления. При этом необходимо установить, обеспечивает ли данная схема оперативность управления при решении всех производственных вопросов, и сделать выводы о ее эффективности.

Генеральный план предприятия представляет собой графическое изображение предприятия со всеми зданиями и другими сооружениями, а также инженерными коммуникациями, находящимися на территории предприятия. К отчету прилагается копия генерального плана или выполняется его эскиз.

Производственная мощность - это максимальное количество продукции, которую можно выпускать в единицу времени (смену, сутки, год) при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия.

Производственную мощность предприятия по всему ассортименту продукции, выпускаемой предприятием, представляют в табл. 1.1.

Таблица 1.1 Производственная мощность предприятия

№ п/п	Ассортимент продукции	Единица измерения	Производственная мощность	Фактический выпуск за последний год
1				
2				
3				

Анализируя производственную программу предприятия, студенты разрабатывают заключение об эффективности производственной деятельности и ее перспективных направлениях.

Организация поставок на предприятие сырья, материалов, тары и реализация готовой продукции. Раздел включает перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков, который оформляется в виде табл. 1.2.

Таблица 1.2 Перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

№ п/п	Наименование сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары	Нормативный документ	Наименование заказчика
1			
2			
3			

Материал по реализации готовой продукции, состоящий из перечня всех видов готовой продукции, наименования заказчика, представляют в табл. 1.3.

Таблица 1.3 Реализация готовой продукции

№ п/п	Ассортимент готовой продукции	Нормативный документ	Наименование поставщика

Перспективный план развития предприятия разрабатывают исходя из анализа производственной деятельности за истекший период с учетом реальных возможностей осуществления выбранных направлений.

Наряду с информацией о предполагаемых изменениях в работе предприятия (перечень перспективных производственных задач) студенты вносят свои предложения, обоснованные собственным анализом общей характеристики предприятия.

Технологическая часть

Заключается в характеристике основного производства по теме курсового проекта.

Характеристика основного производства начинается с характеристики сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Характеристика сырья включает технологическую характеристику сырья и требования к его качеству. Технологическая характеристика сырья содержит следующие позиции: наименование сырья, вид его предварительной обработки, краткие биологические данные (для сырья животного происхождения), массовый и химический состав, их изменчивость, биологические особенности данного вида сырья и его пищевую ценность.

Требования к качеству сырья регламентируются соответствующим видом нормативной документации (НД). Необходимо не только описать требования к качеству сырья с указанием номера и названия НД, но и проанализировать качество сырья, поступающего на предприятие, и при необходимости наметить пути его улучшения.

Качество основных, вспомогательных, упаковочных материалов и тары формируется в процессе их изготовления и может изменяться при хранении. Поэтому при характеристике материалов и тары необходимо изучить требования к их качеству в соответствии с НД. В период практики студенты должны составить перечень вспомогательных, упаковочных материалов и тары; описать требования к их качеству с указанием номера и названия НД; проанализировать качество материалов и тары, поступающих на предприятие, и условия их хранения, а также при необходимости разработать мероприятия по улучшению их качества.

Составление технологической схемы производства заданного вида продукции является одной из главных задач технологической части. Технологическую схему производства данного вида продукции составляют по действующей НД (Технологической инструкции). По этой же ТИ составляют описание технологической схемы с указанием цели операции, технологических параметров, изменения качества полуфабриката, организации процесса (ручной или механизированный способ).

В технологической схеме и ее описании необходимо также изложить организацию операций по подготовке всех материалов и тары, которые «входят» в технологическую схему, а также указать процессы обработки отходов производства, которые «выходят» из технологической схемы.

Студенты выполняют анализ соответствия производственного процесса на предприятии требованиям НД и намечают пути совершенствования технологии производства.

Требования к качеству готовой продукции также регламентируются соответствующими стандартами. Студенты описывают требования к качеству заданного вида готовой продукции в соответствии с НД, указав номер и название, и тщательно изучают качество продукции, определяют виды брака и причины его образования.

На основании проведенного анализа при необходимости разрабатывают пути вывода качества на необходимый уровень, учитывая все сферы формирования качества готовой продукции.

Стандартизация производства и контроль качества пищевых продуктов. Студенты характеризуют обеспеченность предприятия комплектом нормативной документации, регламентирующей выпуск стандартной продукции, и приводят копии документов (НД на сырье, материалы, тару, заданную готовую продукцию и ТИ) в приложении к отчету по практике.

Перечень нормативных документов, используемых для производства одного вида готовой продукции, следует изложить в виде табл. 1.4.

Таблица 1.4 Комплект нормативных документов

Объект стандартизации	Информация о нормативно-технической документации			
	Условное обозначение	Номер	Наименование	Дата утверждения
Качество сырья:	ГОСТ			
Качество готовой продукции:				
Качество материалов:				
Качество материалов:				
Качество потребительской тары:				
Качество транспортной тары:				
Технология изготовления готовой продукции:				
Условия хранения готовой продукции:				
Методы исследования сырья, материалов, готовой продукции:				

Студенты должны изучить организацию работы производственной лаборатории, составить схемы теххимического и микробиологического контроля производства заданного вида продукции.

Данная схема составляется в соответствии с технологической схемой производства и требованиями соответствующей НД. Точками контроля являются технологические операции. Контролируемые показатели - это технологические параметры, качество полуфабриката, а также качество и количество материалов и тары.

Информацию следует изложить в виде табл. 1.5, 1.6.

Таблица 1.5 Схема теххимического контроля (наименование готовой продукции)

Точка контроля	Контролируемые показатели	Метод контроля	Периодичность контроля	Кто контролирует	Чем руководствуется

Таблица 1.6 Схема микробиологического контроля производства

Объект контроля	Микробиологическое определение	Допустимые микробиологические показатели	Периодичность контроля	Наименование нормативного документа, по которому проводятся исследования

При изучении организации контроля следует установить, существует ли четкое распределение обязанностей сотрудников производственной лаборатории и мастеров в осуществлении контроля производства, какова его эффективность и есть ли необходимость в его совершенствовании.

Технологическое оборудование, имеющееся на предприятии для производства выбранного ассортимента продукции, имеет техническую характеристику, изучив которую, следует заполнить табл. 1.7.

Таблица 1.7 Характеристика технологического оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка, завод изготовитель	Производительность	Габариты	Расход			Количество обслуживающего персонала
				Воды	Пара	Электричества	

Также приводят сведения о средствах механизации внутрипроизводственного транспорта.

На основании полученных данных студент определяет узкие места производства, необходимость замены действующих машин и аппаратов или механизации ручного способа обработки.

При обосновании того или иного решения по совершенствованию материально-технической базы производства необходимо обязательно учитывать не только технологическую, но и производственную целесообразность принимаемых решений. Эффективность производства как по качеству, так и по количеству выпускаемой продукции в определенной степени зависит от взаимного расположения отдельных машин и аппаратов на производственных площадях и их связи с транспортными средствами.

Несоблюдение основных принципов проектирования (прямолинейность и поточность), неоправданная удаленность отдельных узлов обработки друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают не только производительность технологической линии, но и качество полуфабриката, что ведет к снижению качества готовой продукции и необоснованным затратам на ее изготовление. Поэтому в процессе производственной практики необходимо выполнить эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции, заданной темой курсового проекта.

Эскиз цеха представляет собой план (вид сверху) размещения в цехе технологического оборудования, средств механизации. На эскизе должны быть изображены столы и другие приспособления для выполнения отдельных технологических операций. При наличии в цехе вспомогательных помещений их необходимо включить в эскиз с указанием назначения этих помещений. К эскизу плана цеха прилагается спецификация – перечень всех предметов, которые находятся на эскизе.

Автоматизация контроля производства

При разработке этого подраздела необходимо составить полный перечень средств автоматизации и дать их техническую характеристику. При этом необходимо обязательно указать производственную значимость и практическую целесообразность применения каждого из средств автоматизации. Выполнить это необходимо на основании технических характеристик средств автоматизации, их надежности в эксплуатации, степени точности определяемых показателей, влияния применения средств автоматизации на производство в целом. Если на предприятии низкий уровень автоматизации контроля производства, необходимо обосновать перечень операций, контроль выполнения которых должен быть автоматизирован. На основании собранных данных составляется перечень мероприятий по совершенствованию автоматизации производства и его контроля.

Технико-экономическая характеристика предприятия В технико-экономическую характеристику включены себестоимость (заводская), прибыль от реализации, рентабельность всех видов готовой продукции за предшествующие годы и на перспективу. Полученную информацию следует изложить в виде табл. 1.8.

Таблица 1.8 Технико-экономические показатели предприятия на единицу готовой продукции

Наименование готовой продукции	Единица измерения	Себестоимость, руб.	Прибыль от реализации, руб.	Рентабельность, %
--------------------------------	-------------------	---------------------	-----------------------------	-------------------

Безопасность жизнедеятельности

Включает в себя изучение вопросов охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности.

При прохождении производственной практики студентам необходимо составить для производства данной продукции перечень опасных участков работы, дать характеристику опасности для работающих на этих участках и выполнить анализ всех служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности.

По мере необходимости обосновать и разработать конкретные мероприятия по совершенствованию системы защиты работающих на данном предприятии.

Экологическая экспертиза

Заключается в полной характеристике источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продукции. Кроме того, студенты дают характеристику очистных сооружений и средств защиты окружающей среды, мероприятий по рациональному природопользованию, существующих на данном предприятии. Устанавливают эффективность системы охраны окружающей среды и соответствие современному уровню. При необходимости разрабатывают мероприятия по ее совершенствованию.

Работа по специальности

Прохождение производственной практики неразрывно связано с работой студентов по специальности. Осваивая рабочую профессию на данном производстве, после этого или одновременно студенты детально знакомятся с работой мастера.

В данном разделе студенты излагают информацию о выполненной работе (с перечнем навыков и умений, приобретенных ими) и о работе мастера.

Выводы

Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с технологией получения одного из видов мясных изделий.

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Для аттестации по итогам практики студент должен предоставить отчет о практике (форма титульного листа в приложении 3) с отметкой руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики (Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

Примечание: в отчет о прохождении практики обязательно должен быть включен раздел «описание рабочего места и функциональные обязанности практиканта», отзывы и рекомендации по оптимизации процесса организации практики руководителей практики от предприятия.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) основная литература:

1. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 135 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736781&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

4. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

5. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

8. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:735049&theme=FEFU>

б) дополнительная литература:

1. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения : справочник / О. В. Соловьев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 469 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664700&theme=FEFU>

2. Технология производства пищевых продуктов (животное сырье) : лабораторный практикум / Ж. П. Павлова, Т. В. Парфенова. – Владивосток: Изд-в ТГЭУ, 2010. – 112 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357851&theme=FEFU>

3. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса : учебно-практическое пособие : учебное пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова ; Восточно-Сибирский государственный технологический университет. – Улан-Удэ, Изд-во Восточно-Сибирского технологического университета, 2010. – 161 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425729&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
4. <http://www.twirpx.com/>
5. <http://www.biotechnolog.ru/>
6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Базами практики могут быть цеха и лаборатории промышленных предприятий пищевого и перерабатывающего профиля (мясоперерабатывающие предприятия), оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, позволяющими контролировать качество сырья и выпускаемой продукции, лаборатории по анализу и оценке качества пищевой продукции, а также научная лаборатория пищевой биотехнологии и фармаконутрициологии Школы биомедицины ДВФУ.

Базы практик: предприятие по выращиванию и переработке мяса птицы ЗАО «Михайловский бройлер», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Мясокомбинат Лесозаводский», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Элефант», предприятие по производству колбасных изделий ООО «Доброе дело», предприятие по производству колбасной продукции и полуфабрикатов ООО «ППО «Никольск», завод мясных изделий ООО «Ратимир», торгово-промышленная компания ООО «Бразерс Групп», учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Используемая приборная база для производственной практики:

рН-метр милливольтметр рН-150 МИ - Прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;

весы ВМ 510ДМ - Прибор для взвешивания проб;

весы лабораторные ЛВ-210-А - Прибор для взвешивания проб;

колбонагреватель LOIPLH-253 - Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;

магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом - Прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;

планиметр Planix 5 - Прибор для определения площадей продуктов;

рефрактометр ИРФ-454 Б2 М - Прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;

термостат жидкостный LOIPLt-208a - Прибор для поддержания заданной температуры;

холодильник Океан RFD-325B - Прибор для поддержания заданной температуры;

мясорубка Unit-ugr-452 - Прибор для гомогенизации проб;

печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;

плита кухонная - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб.

Примечание: во время прохождения производственной практики обучающийся может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатываемые программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Составитель(и):

руководитель ОП 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения _____



В.А. Лях

Программа практики обсуждена на заседании кафедры биотехнологии и функционального питания, протокол от «11» 06 2015 г. № 10.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»
 (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ОП

Ф.И.О.

" ___ " _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
(вид практики)

студенту _____ группы _____
(ФИО студента)

Образовательной программы 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

База (место, организация) практики

Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Обобщенная формулировка задания	
---------------------------------	--

Календарный план выполнения задания

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)
1.	
2.	
3.	

Руководитель практики _____

подпись

Ф.И.О., должность

Образец дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Кафедра биотехнологии и функционального питания

Руководитель практики от кафедры

Руководитель практики от принимающей на практику организации

ДНЕВНИК

по _____ практике
студента _____ курс _____ группы
по программе _____
Место практики _____
Срок практики _____ недель _____

1. Календарный график работы студента

№ п/п	Наименование работ	Календарные сроки		Фамилия руководителя практики
		начало	окончание	

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета на кафедре

Отчет защищен « ____ » _____ 20__ г.

С оценкой _____

Зав. кафедрой _____ И.О. Фамилия

Форма титульного листа отчета о практике



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

_____ 20__ г

Зав. кафедрой

_____ Фамилия И.О.

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)) на

_____ (полное наименование предприятия)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель от организации _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель от университета _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Форма направления на практику



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
Кафедра биотехнологии и функционального питания

НА П Р А В Л Е Н И Е
на практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (Организационно-управленческая, проектная)

студент (ка) 1 курса бакалавриата

_____ *Фамилия Имя Отчество* _____ *группы* _____
 (фамилия, имя, отчество)

командируется в _____
 наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ №

для прохождения _____ *учебной практики* _____
 по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
 на срок _____ с _____ **2016** по _____ **2016** _____ (непрерывная/ дискретная)

Руководитель практики по получению
 первичных профессиональных умений и
 навыков, в том числе первичных умений и
 навыков научно-исследовательской деятельности

М.П. _____
 (должность, уч. звание) (подпись) (И.О.Ф)

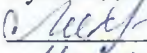
Отметки о выполнении и сроках практики		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
<i>Название предприятия, организации в соответствии с договором</i>	Прибыл __. __. 20__ г.	
	Выбыл __. __. 20__ г.	



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


Согласовано:

Руководитель ОП

 Лях В.А.
«11» 06 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой биотехнологии и
функционального питания

 Каленик Т.К.
«11» 06 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ)
(наименование производственной практики)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр
(бакалавр, магистр, специалист)

г. Владивосток
2015 г.

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ «12» марта 2015г. № 199.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ) ПРАКТИКИ

Целью производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере направления подготовки, закрепление теоретических знаний по пройденным дисциплинам направления и специальным дисциплинам, овладение необходимыми компетенциями.

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики являются:

- сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
- изучение методов исследования и проведения экспериментальных работ в рамках выпускной квалификационной работы;
- овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
- подготовка материалов для публикации (тезисы и/ или статья);

– изучение требований к оформлению нормативной, нормативно-технической и научно-технической документации.

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Блок 2 «Практики» Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утверждённого Министерством образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, является обязательным, вариативным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 3-ем курсе в шестом семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет две недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Основные принципы переработки сырья», «Основы менеджмента», «Экономика», «Безопасность жизнедеятельности», «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли», «Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции», «Общая и пищевая микробиология», «Научные основы процессов производства пищевой продукции», «Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности», «Автоматизированные

системы управления производством», «Экспертиза пищевых продуктов», «Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального цикла («Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов», «Технология мяса и мясопродуктов», «Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технохимический контроль, сертификация и управление качеством» и др.), а также при прохождении других видов практики (преддипломная практика).

5. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская).

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 3 курса).

Время проведения практики: 6 семестр

Место проведения практики: промышленные предприятия по переработке мясного сырья и производству мясных изделий, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением контракта по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Способы получения недостающей информации для проведения эксперимента
	Умеет	самостоятельно получать знания по тематике своего исследования
	Владеет	навыками самоорганизации при проведении экспериментальных работ
ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знает	способы поиска научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Умеет	проводить поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Владеет	способами поиска научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-4 способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной	Знает	аппараты и оборудования для проведения измерений
	Умеет	проводить инструментальные измерения

предметной области	Владеет	навыками использования метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для мясной отрасли
ПК-25 готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Знает	стандартные пакеты программ для автоматизированного проектирования и исследований
	Умеет	проводить математическую обработку полученных результатов
	Владеет	навыками использования математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
ПК-26 способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Знает	методики проведения эксперимента в соответствии с поставленной задачей
	Умеет	подбирать методы проведения исследования в соответствии с объектами исследования
	Владеет	навыками анализа полученных результатов
ПК-27 способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	Знает	способы измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Умеет	проводить измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований
	Владеет	навыками составления обзоров, отчетов и научных публикаций

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)) составляет 2 недели/ 3 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля	
		Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		
1	Подготовительный этап: - Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места.	Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)	Внесение записей в дневник. Устные беседы.	
2	Основной этап: - сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы; - изучение методов исследования и проведения экспериментальных работ в рамках выпускной квалификационной работы; - овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных; подготовка материалов для публикации (тезисы и/ или статья); - изучение требований к оформлению нормативной, нормативно-технической и научно-технической документации.	Выполнение индивидуального задания в рамках эксперимента и подбора информации (62 ч)			Обработка и анализ полученных материалов практики (20 ч)	Внесение записей в дневник. Устные беседы.
3	Заключительный этап: - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении производственной практики; - Защита отчета по учебной практике.	Написание отчета (10 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)	Зачет с оценкой	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская) начинается с получения индивидуального задания от руководителя практики от вуза, в котором отражена структура отчета по научно-исследовательской практике.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с технологией получения одного из видов мясных изделий и новых тенденций в области производства.

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Для аттестации по итогам практики студент должен предоставить отчет о практике (форма титульного листа в приложении 3) с отметкой руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики (Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество

выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

Примечание: в отчет о прохождении практики обязательно должен быть включен раздел «описание рабочего места и функциональные обязанности практиканта», отзывы и рекомендации по оптимизации процесса организации практики руководителей практики от предприятия.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) основная литература:

1. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 135 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736781&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

4. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

5. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибэгатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

8. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:735049&theme=FEFU>

б) дополнительная литература:

1. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения : справочник / О. В. Соловьев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 469 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664700&theme=FEFU>

2. Технология производства пищевых продуктов (животное сырье) : лабораторный практикум / Ж. П. Павлова, Т. В. Парфенова. – Владивосток: Изд-в ТГЭУ, 2010. – 112 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357851&theme=FEFU>

3. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса : учебно-практическое пособие : учебное пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова ; Восточно-Сибирский государственный технологический университет. – Улан-Удэ, Изд-во Восточно-Сибирского технологического университета, 2010. – 161 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425729&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>

2. НЭБ - <http://elibrary.ru>

3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

4. <http://www.twirpx.com/>

5. <http://www.biotechnolog.ru/>

6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>

7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Базами практики могут быть цеха и лаборатории промышленных предприятий пищевого и перерабатывающего профиля, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, позволяющими контролировать качество сырья и выпускаемой продукции, лаборатории по анализу и оценке качества пищевой продукции, а также учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Используемая приборная база для производственной практики:

pH-метр милливольтметр рН-150 МИ - Прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;

весы BM 510DM - Прибор для взвешивания проб;

весы лабораторные ЛВ-210-А - Прибор для взвешивания проб;

колбонагреватель LOIPLH-253 - Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;

магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом - Прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;

планиметр Planix 5 - Прибор для определения площадей продуктов;

рефрактометр ИРФ-454 Б2 М - Прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;

термостат жидкостный LOIPLt-208a - Прибор для поддержания заданной температуры;

холодильник Океан RFD-325B - Прибор для поддержания заданной температуры;

мясорубка Unit-ugr-452 - Прибор для гомогенизации проб;

печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;

плита кухонная - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб.

Примечание: во время прохождения производственной практики обучающийся может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатываемые программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Составитель(и):

руководитель ОП 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения _____



В.А. Лях

Программа практики обсуждена на заседании кафедры биотехнологии и функционального питания, протокол от «11» 06 2015 г. № 10.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»
 (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
 Руководитель ОП

Ф.И.О. _____
 " ____ " _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
 (вид практики)

студенту _____ группы _____
 (ФИО студента)

Образовательной программы 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

База (место, организация) практики

Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Обобщенная формулировка задания	
---------------------------------	--

Календарный план выполнения задания

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)
1.	
2.	
3.	

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Образец дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Кафедра биотехнологии и функционального питания

Руководитель практики от кафедры

Руководитель практики от принимающей на практику организации

ДНЕВНИК

по _____ практике
студента _____ курс _____ группы
по программе _____
Место практики _____
Срок практики _____ недель _____

1. Календарный график работы студента

№ п/п	Наименование работ	Календарные сроки		Фамилия руководителя практики
		начало	окончание	

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета на кафедре

Отчет защищен « ____ » _____ 20__ г.

С оценкой _____

Зав. кафедрой _____ И.О. Фамилия

Форма титульного листа отчета о практике



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

" ____ " _____ 20__ г

Зав. кафедрой

_____ Фамилия И.О.

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)) на

_____ (полное наименование предприятия)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель от организации _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель от университета _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Форма направления на практику



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
Кафедра биотехнологии и функционального питания

НА П Р А В Л Е Н И Е
на практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (Научно-исследовательская)

студент (ка) 1 курса бакалавриата

_____ *Фамилия Имя Отчество* _____ *группы* _____
 (фамилия, имя, отчество)

командируется в _____
 наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ №

для прохождения _____ *учебной практики* _____
 по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
 на срок _____ с _____ **2016** по _____ **2016** _____ (непрерывная/ дискретная)

Руководитель практики по получению
 первичных профессиональных умений и
 навыков, в том числе первичных умений и
 навыков научно-исследовательской деятельности

М.П. _____
 (должность, уч. звание) _____ (подпись) _____ (И.О.Ф)

Отметки о выполнении и сроках практики		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
<i>Название предприятия, организации в соответствии с договором</i>	Прибыл __. __. 20__ г.	
	Выбыл __. __. 20__ г.	



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Согласовано:

Руководитель ОП
Лях В.А.
«11» 06 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой биотехнологии и
функционального питания
Каленик Т.К.
«11» 06 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

(наименование производственной практики)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр
(бакалавр, магистр, специалист)

г. Владивосток
2015 г.

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ «12» марта 2015г. № 199.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА) ПРАКТИКИ

Основная цель производственной практики (Преддипломная практика) является приобретение навыков по использованию теоретических знаний в производственной деятельности на предприятиях мясной и мясоперерабатывающей промышленности, углубление знаний по дисциплинам направления подготовки и закрепление навыков использования традиционных и современных методов, используемых в технологии продуктов питания животного происхождения.

Цели преддипломной практики:

- анализ экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых технологических процессов, проектирования нового оборудования, зданий и сооружений;
- ознакомление с инфраструктурой предприятия в целом и работой ключевых структурных подразделений;
- ознакомление с технологической и проектно-конструкторской документацией;

- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством,
- привлечение студента к решению проектно-конструкторских, производственно-технологических, научно-исследовательских задач непосредственно на производстве или в научно-исследовательской лаборатории;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
- проведения самостоятельных научно-исследовательских работ;
- выполнение индивидуальных заданий, выданных руководителем выпускной квалификационной работы.

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной (Преддипломной) практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний по профилирующим дисциплинам базовой и вариативной части путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования, средств механизации и автоматизации производства, организации передовых методов работы, вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды;
- изучение технологических процессов производства мясных продуктов, включая их техническое и энергетическое обеспечение;
- изучение работы основного технологического оборудования и вспомогательного производства;
- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомление с организацией и методами теххимического и микробиологического контроля технологических процессов производства

мясных продуктов и их соответствия требованиям нормативной документации;

– анализ санитарно-гигиенического состояния предприятия и характеристика средств его обеспечения;

– закрепление теоретических знаний по методам расчета расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур, изучение форм учета и отчетности на предприятии;

– изучение вопросов организации закупок сырья и контроля его качества;

– анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия;

– ознакомление с организационно-правовой формой предприятия и его организационной структурой, основами производственных отношений и принципами управления;

– изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов реализации продукции;

– сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;

– выполнение индивидуального задания.

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Блок 2 «Практики» Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утверждённого Министерством образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, является обязательным, вариативным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Преддипломная практика) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 4-ом курсе в восьмом семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет две недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой

Преддипломная практика базируется на теоретическом освоении дисциплинам базовой и вариативной части: «Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции», «Основные принципы переработки сырья», «Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности», «Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов», «Технология мяса и мясопродуктов», «Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли», «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли», «Автоматизированные системы управления производством», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования», «Технохимический контроль, сертификация и управление качеством», «Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для закрепления полученных теоретических знаний. Знания и навыки, полученные и закреплённые в рамках преддипломной практики, позволяют добиться необходимого уровня освоения программы подготовки бакалавра. Также при прохождении преддипломной практики студент формирует и развивает свои практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции.

5. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики: Преддипломная практика.

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 4 курса).

Время проведения практики: 8 семестр

Место проведения практики: предприятие по выращиванию и переработке мяса птицы ЗАО «Михайловский бройлер», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Мясокомбинат Лесозаводский», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Элефант», предприятие по производству колбасных изделий ООО «Доброе дело», предприятие по производству колбасной продукции и полуфабрикатов ООО «ППО «Никольск», завод мясных изделий ООО «Ратимир», торгово-промышленная компания ООО «Бразерс Групп», учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением контракта по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знает	способы поиска научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Умеет	проводить поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Владеет	способами поиска научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-4 способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Знает	метрологические принципы при проведении инструментальных измерений в технологии мяса и мясных продуктов
	Умеет	применять метрологические принципы инструментальных измерений в технологии мяса и мясных продуктов
	Владеет	метрологическими принципами при проведении инструментальных измерений в технологии мяса и мясных продуктов
ПК-6 способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Знает	основные принципы определения качества продукции
	Умеет	обрабатывать текущую производственную информацию
	Владеет	навыками анализа полученных данных обработки производственной информации и использования их в управлении качеством продукции
ПК-7 способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знает	нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции
	Умеет	проводить расчеты расхода сырья и вспомогательных материалов
	Владеет	навыками продуктовых расчетов при

		производстве мясных продуктов
ПК-8 способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.	Знает	виды нормативной и технической документации
	Умеет	пользоваться нормативной и технической документацией, проводить поиск необходимой информации в ней
	Владеет	навыками разработки нормативной и технической документации для производства мясных продуктов
ПК-10 готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Знает	новые виды технологического оборудования
	Умеет	осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
	Владеет	навыками работы на новом виде технологического оборудования и новыми методами исследования
ПК-11 способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знает	основные технологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения (мясных продуктов)
	Умеет	описывать основные этапы технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (мясных продуктов)
	Владеет	навыками организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (мясных продуктов)
ПК-20 способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Знает	наиболее современные достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет	проводить поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
	Владеет	навыками использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

ПК-28 способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Знает	способы защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия
	Умеет	проводить поиск объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок
	Владеет	навыками проведения патентного поиска и методами организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия
ПК-30 готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	Знает	работу в области научно-технической деятельности по проектированию
	Умеет	выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию
	Владеет	навыками научно-технической деятельности по проектированию

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Преддипломная практика) составляет 2 недели/ 3 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
1.	Установочные занятия 3ч	ознакомительные лекции 2ч		инструктаж по технике безопасности 1ч		Зачет с регистрацией в журнале ТБ
2.	Учебный этап в производстве 2 ч	ознакомительные лекции 30 мин	вводный инструктаж 30 мин	первичный инструктаж 30 мин	инструктаж на рабочем месте 30 мин	отчет

3.	Производственно-технологический этап 120ч	Овладение навыками работы технолога 40 ч	Изучение организации и производственного процесса 20 ч	Изучение организации технологического оборудования 20 ч	Самостоятельное выполнение индивидуальных заданий 40 ч	отчет
4.	Обработка и анализ полученной информации 16ч	Сбор информации согласно методическим указаниям 16ч				отчет
5.	Подготовка отчета о практике 16ч	Систематизация фактического материала	Систематизация литературного материала	Написание отчета по плану методических указаний		отчет
6.	Защита отчета о практике с презентацией	Консультация преподавателя 4ч				Зачет с оценкой
7.	Итоговое занятие	Результаты и обсуждения 2ч				

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Преддипломная практика предполагает использование студентами теоретических знаний в ведении технологического процесса через критический анализ тех направлений деятельности предприятия, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Содержание практики определяется прежде всего темой выпускной квалификационной работы, которая утверждается заведующим кафедрой и выдается студенту перед его отъездом на практику. В отдельных случаях допускается обоснованное изменение темы выпускной квалификационной

работы, что в обязательном порядке должно быть согласовано с кафедрой и утверждено приказом по вузу.

Преддипломная практика начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает анализ схемы управления.

Технико-экономическая характеристика предприятия включает в себя данные о себестоимости, прибыли и рентабельности для всех видов готовой продукции, выпускаемой на предприятии. Анализ этих данных в совокупности с данными общей характеристики предприятия позволит сделать вывод об эффективности использования сырья и материалов на данном предприятии, эффективности работы предприятия в целом и наметить в случае необходимости пути ее совершенствования.

Информацию, полученную на технологической практике, студенты излагают в соответствии со следующим содержанием.

Введение

1. Общая характеристика предприятия

1.1 Производственная структура

1.2 Генеральный план предприятия

1.3 Производственная мощность, ассортимент продукции

1.4 Организация поставок на предприятие сырья, материалов, тары

2. Технологическая часть.

2.1 Характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

2.2 Технологическая схема производства продукции.

2.3 Аппаратурно-технологическая схема производства продукции.

2.4 Требования к качеству сырья.

2.5 Требования к качеству полуфабрикатов.

2.6 Требования к качеству готовой продукции.

2.4 Организация реализации готовой продукции.

2.5 Технологическое оборудование.

2.6 Автоматизация контроля производства

3 Производственный контроль

4 Технохимический контроль производства

5 Стандартизация производства и контроль качества пищевых продуктов

6 Экологическая экспертиза

5 Выводы

Весь материал, собранный студентами во время практики, систематизируется в отчете по следующим позициям.

Введение

Краткая историческая справка о предприятии. Назначение предприятия; основные направления его развития; условия, необходимые для обеспечения перспективных направлений развития предприятия.

1 Экономико-географическая и климатическая характеристика района привязки предприятия и строительной площадки

Географическая характеристика района привязки предприятия. Характеристика транспортных связей района с другими регионами, внутрирайонный транспорт. Удаленность проектируемого предприятия от основных транспортных узлов.

Характеристика организации реализации готовой продукции и снабжения предприятия сырьем и материалами. Климатические данные. Характеристика рельефа местности и грунта на территории предприятия. Генеральный план предприятия.

Анализ существующего строительного-планировочного решения объекта проектирования или реконструкции. Характеристика конструкции здания и ее строительных элементов. Численность населения, перспективы его роста и занятости в производстве.

2 Техничко-экономическая характеристика предприятия

2.1 Структура предприятия

Производственный профиль предприятия, его специализация. Схема управления предприятием, взаимосвязь отдельных цехов, включая вспомогательные цеха и отделения по переработке отходов основного производства.

2.2 Обеспеченность предприятия сырьем

Ассортимент сырья, поступающего на предприятие, способ предварительной обработки сырья. Фактическое поступление сырья по годам в течение предыдущих трех лет.

Перечень предприятий, поставляющих сырье; удаленность района снабжения сырьем; стоимость сырья.

Способы доставки сырья от различных поставщиков, их сравнительная характеристика.

Отдельные данные по этому подразделу можно изложить в виде таблиц 1 и 2.

Таблица 1 – Характеристика сырьевой базы предприятия

Вид сырья и способ предварительной обработки	Наименование предприятия, поставляющего сырье	Удаленность района снабжения, км.	Цена за единицу массы, руб.

Таблица 2 – Динамика поступления сырья по годам

Вид сырья	Поставщик сырья	За предыдущий период					
		2016		2017		2018	
		план	факт	план	факт	план	факт

2.3 Производственная деятельность предприятия

Перечень всех видов готовой продукции, выпускаемой на предприятии, включая продукцию из пищевых и непищевых отходов основного производства.

Фактический объем продукции, выпущенной за предыдущий год. Экономическая характеристика выпускаемой продукции. Плановые задания на перспективу. Показатели производственной деятельности предприятия дать в виде таблицы 3.

При подразделении готовой продукции по сортам в соответствии с действующей нормативной документацией в графе «Наименование продукции» указать сорт выпускаемой продукции.

Таблица 3 – Показатели производственной деятельности предприятия за прошедший год

Наименование продукции	Объем выпущенной продукции		Экономические показатели			Вид продукции из отходов основного производства
	план	факт	прибыль от реализации	себестоимость	рентабельность	

Для характеристики обеспеченности предприятия водой, электроэнергией, холодом указать источники снабжения предприятия водой, электроэнергией, холодом, возможность их использования при увеличении мощности проектируемого предприятия. Показать обеспеченность предприятия вспомогательными, упаковочными материалами и тарой.

Дать перечень вспомогательных, упаковочных материалов и тары, наименование предприятий-поставщиков, перспективы развития предприятия в этом направлении.

Указать требования к качеству материалов и тары в соответствии с действующей нормативной документацией, условия хранения.

В характеристике переработки отходов производства указать производственная мощность подразделений по переработке отходов основного производства, коэффициент использования при увеличении производственной мощности предприятия.

3 Характеристика производства

3.1 Технология производства продукции

Составить технологические схемы производства продукции. Описать технологические операции и процессы по выпуску готовой продукции в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

По каждой операции, начиная с приема сырья, должна быть отражена следующая информация: цель операции, технологические режимы и параметры обработки, характеристика изменения качества сырья и полуфабриката на данной стадии технологического процесса, способ выполнения (ручной, машинный).

3.2 Производственный контроль производства

Описать, как осуществляется контроль производства на предприятии.

Указать нормативные и законодательные акты, на основании которых осуществляется производственный контроль. Составить схемы теххимического, микробиологического и радиационного контроля производства по таблице 4:

Таблица 4 – Схема контроля производства

Точка контроля	Контролируемые показатели	Метод контроля	Периодичность контроля	Кто контролирует	Руководящий документ

3.3 Характеристика средств механизации

Дать производственную характеристику машинам и аппаратам, транспортным средствам по всем этапам технологического процесса в таблице 5. Оценить соответствие установленного оборудования требованиям технологического процесса. Указать физический износ средств механизации производства.

Таблица 5 – Производственная характеристика средств механизации

Наименование	Марка машин	Потребляемая	Режим работы	Производительность	Коэффициент фактического	Срок эксплуатации

операци и	ы	мощность, кВт/ч		паспо ртная	факти ческая	использования	

Составить план проектируемого цеха с размещением технологического оборудования, поперечный или продольный разрезы цеха с основными размерами оборудования.

Дать характеристику существующего планировочного решения объекта проектирования, коэффициент использования производственных площадей.

3.4 Автоматизация производства и контрольно-измерительные приборы

Описать схемы работы средств автоматизации управления и контроля технологических процессов, контрольно-измерительные приборы.

4 Экономика и организация производства

Дать характеристику режима работы предприятия по выпуску готовой продукции.

Указать порядок расчета и обеспечение численности персонала на различных рабочих местах, систему заработной платы, действующей на предприятии, по всем группам рабочих, нормы выработки и расценки для основных производственных рабочих, методы планирования фондов заработной платы по всем группам работающих.

Указать нормы выработки по отдельным трудовым процессам. Степень выполнения норм по разрядам и квалификациям, прогрессивные нормы по отдельным процессам. Порядок планирования и распределения рабочей силы. Методы учета и отчетности по труду. Подобрать материалы по элементам себестоимости готовой продукции:

- стоимости сырья по видам и сортам;
- заработной плате основных и вспомогательных рабочих, начислению заработной платы;
- стоимости топлива, вспомогательных материалов, тары с

выделением транспортных расходов;

- стоимости пара, воды, электроэнергии, холода, нормам расхода, затрат;

- стоимости оборудования, инвентаря с выделением транспортных расходов;

- стоимости строительных материалов (без транспортных расходов);

- стоимости строительных сооружений, ремонтных и монтажных работ;

- нормам амортизации строений и оборудования;

- цеховым и общезаводским внепроизводственным расходам: статьям затрат и суммам, распределению по видам продукции;

- цене на готовую продукцию.

5. Охрана труда и техника безопасности

Охарактеризовать опасные участки работы по всем этапам технологического процесса.

Определить обеспеченность рабочих спецодеждой, дополнительным питанием и индивидуальными средствами защиты. Описать, как производится учет и отчетность по охране труда; организационные мероприятия (инструкции, наглядная агитация); методы контроля производственных процессов в целях обеспечения охраны труда, норм по охране труда для каждой группы оборудования; методы контроля автоматике, термовентиляции, гидравлических и других видов испытаний, их периодичность. Описать системы пожаротушения, противопожарный запас воды.

6 Охрана окружающей среды

Охарактеризовать сточные вод и парогазовых выбросов предприятия. Дать характеристику очистных сооружений, действующих на предприятии.

Текущий и перспективный планы мероприятий по вопросам охраны природы. Состояние территории предприятия и окружающей зоны.

Планировка и состояние озеленения территории предприятия и вокруг промышленной зоны.

7 Критический анализ основных направлений деятельности предприятия

Критический анализ выполняется по всем разделам отчета по практике с целью определения «узких мест работы предприятия». В данном разделе излагается материал, характеризующий любые отклонения в работе предприятия от существующих требований, правил и норм работы предприятия мясной отрасли по выпуску высококачественной продукции.

8 Разработка основных направлений реконструкции предприятия

Перечень мероприятий по реконструкции с указанием конкретного ожидаемого результата от их внедрения (улучшение качества, расширение ассортимента и увеличение объема готовой продукции, достижение требуемого уровня охраны труда работающих и окружающих сред и т.д.).

Выбор основных направлений реконструкции осуществляется на основании данных критического анализа деятельности предприятия с обязательным учетом реальной возможности их осуществления на проектируемом предприятии.

Выводы

Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с темой выпускной квалификационной работы.

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Для аттестации по итогам практики студент должен предоставить отчет о практике (форма титульного листа в приложении 3) с отметкой

руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики (Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

Примечание: в отчет о прохождении практики обязательно должен быть включен раздел «описание рабочего места и функциональные

обязанности практиканта», отзывы и рекомендации по оптимизации процесса организации практики руководителей практики от предприятия.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) основная литература:

1. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 135 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736781&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

4. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

5. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

8. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:735049&theme=FEFU>

б) дополнительная литература:

1. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения : справочник / О. В. Соловьев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 469 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664700&theme=FEFU>

2. Технология производства пищевых продуктов (животное сырье) : лабораторный практикум / Ж. П. Павлова, Т. В. Парфенова. – Владивосток: Изд-в ТГЭУ, 2010. – 112 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357851&theme=FEFU>

3. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса : учебно-практическое пособие : учебное пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова ; Восточно-Сибирский государственный технологический университет. – Улан-Удэ, Изд-во Восточно-Сибирского технологического университета, 2010. – 161 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425729&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
4. <http://www.twirpx.com/>
5. <http://www.biotechnolog.ru/>
6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Базами практики могут быть цеха и лаборатории промышленных предприятий пищевого и перерабатывающего профиля (мясоперерабатывающие предприятия), оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, позволяющими контролировать качество сырья и выпускаемой продукции, лаборатории по анализу и оценке качества пищевой продукции, а также научная лаборатория пищевой биотехнологии и фармаконутрициологии Школы биомедицины ДВФУ.

Базы практик: предприятие по выращиванию и переработке мяса птицы ЗАО «Михайловский бройлер», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Мясокомбинат Лесозаводский», предприятие по производству мясных и колбасных изделий ООО «Элефант», предприятие по производству колбасных изделий ООО «Доброе дело», предприятие по производству колбасной продукции и полуфабрикатов ООО «ГПО «Никольск», завод мясных изделий ООО «Ратимир», торгово-промышленная компания ООО «Бразерс Групп», учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Используемая приборная база для производственной практики:

pH-метр милливольтметр pH-150 МИ - Прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;

весы BM 510DM - Прибор для взвешивания проб;

весы лабораторные LB-210-A - Прибор для взвешивания проб;

колбонагреватель LOIPLH-253 - Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;

магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом - Прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;

планиметр Planix 5 - Прибор для определения площадей продуктов;

рефрактометр ИРФ-454 Б2 М - Прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;

термостат жидкостный LOIPLt-208a - Прибор для поддержания заданной температуры;

холодильник Океан RFD-325B - Прибор для поддержания заданной температуры;

мясорубка Unit-ugr-452 - Прибор для гомогенизации проб;

печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;

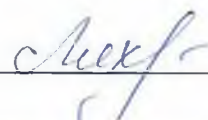
плита кухонная - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб.

Примечание: во время прохождения производственной практики обучающийся может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Составитель(и):

руководитель ОП 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения _____



В.А. Лях

Программа практики обсуждена на заседании кафедры биотехнологии и функционального питания, протокол от «14» 06 2015 г. № 10.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ОП
Ф.И.О.
" ____ " _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
(вид практики)

студенту ____ группы _____
(ФИО студента)

Образовательной программы 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

База (место, организация) практики

Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Обобщенная формулировка задания	
---------------------------------	--

Календарный план выполнения задания

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)
1.	
2.	
3.	

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

Образец дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Кафедра биотехнологии и функционального питания

Руководитель практики от кафедры

Руководитель практики от принимающей на практику организации

ДНЕВНИК

по _____ практике
студента _____ курс _____ группы
по программе _____
Место практики _____
Срок практики _____ недель

1. Календарный график работы студента

№ п/п	Наименование работ	Календарные сроки		Фамилия руководителя практики
		начало	окончание	

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета на кафедре

Отчет защищен « ____ » _____ 20 ____ г.

С оценкой _____

Зав. кафедрой _____ И.О. Фамилия

Форма титульного листа отчета о практике



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»
 (ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

" ____ " _____ 20__ г

Зав. кафедрой

_____ Фамилия И.О.

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (Преддипломная практика) на

_____ (полное наименование предприятия)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
Подпись ФИО

Руководитель от организации _____ (_____)
Подпись ФИО

Руководитель от университета _____ (_____)
Подпись ФИО

Форма направления на практику



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
Кафедра биотехнологии и функционального питания

НА П Р А В Л Е Н И Е
на преддипломную практику

студент (ка) 1 курса бакалавриата

_____ *Фамилия Имя Отчество* _____ группы _____
(фамилия, имя, отчество)

командируется в _____
наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ № _____

для прохождения _____ *учебной практики* _____
 по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
 на срок _____ с _____ **2016** по _____ **2016** _____ (непрерывная/ дискретная)

Руководитель практики по получению
 первичных профессиональных умений и
 навыков, в том числе первичных умений и
 навыков научно-исследовательской деятельности

М.П. _____
(должность, уч.звание) (подпись) (И.О.Ф)

Отметки о выполнении и сроках практики

Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
<i>Название предприятия, организации в соответствии с договором</i>	Прибыл __. __. 20__ г.	
	Выбыл __. __. 20__ г.	



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Согласовано:

Руководитель ОП

Лях В.А.
«11» 06 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой биотехнологии и
функционального питания

Каленик Т.К.
«11» 06 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
(наименование производственной практики)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр
(бакалавр, магистр, специалист)

г. Владивосток
2015 г.

1. Общие положения Программы

1.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с действующим законодательством в области науки и инновации.

1.2. Научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ «12» марта 2015г. № 199..

1.3. Научно-исследовательская работа обучающегося включает научно-исследовательскую работу в семестре (работу в рамках научного семинара, подготовку курсовых работ, написание научных статей, участие в научных мероприятиях), научно-исследовательскую практику, подготовку и защиту выпускной квалификационной работе.

1.4. Объем (общее количество) часов, отведенных на научно-исследовательскую работу, определяется образовательными стандартами высшего образования по направлениям подготовки и учебными планами.

1.5. Содержание научно-исследовательской работы обучающихся определяется в соответствии с профилем программы подготовки, тематикой научных исследований кафедры, хоздоговорной тематикой и другое. Конкретные виды, формы научно-исследовательской работы и сроки их исполнения указываются в индивидуальном плане научно-исследовательской работы обучающегося.

1.6. Индивидуальный план разрабатывается обучающимся совместно с научным руководителем на каждый учебный год с учетом работы по семестрам и утверждается научным руководителем обучающегося (Приложение 1).

1.7. Общее руководство научно-исследовательской работой по программе осуществляет руководитель образовательной программы.

Непосредственное руководство научно-исследовательской работой обучающихся осуществляют научные руководители, назначенные в соответствии с приказом директора школы.

1.8. Организация научно-исследовательской практики магистрантов осуществляется в соответствии с Положением о практиках в ДВФУ.

2. Цели и задачи научно-исследовательской работы

2.1. Цель научно-исследовательской работы в семестре – сформировать у обучающегося навыки и выработать компетенции научно-исследовательской работы, позволяющие проводить научно-исследовательскую работу как индивидуально, так и в коллективе.

2.2. Научно-исследовательская работа в семестре выполняется обучающимся - под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательской работы обучающегося определяется в соответствии с профилем программы подготовки бакалавров.

2.3. Научно-исследовательская работа должна обеспечить приобретение студентами профессиональных компетенций:

- ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

- ПК-4 способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

- ПК-20 способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

- ПК-26 способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты;

- ПК-27 способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров,

отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.

2.4. Предусматриваются следующие виды и этапы выполнения и контроля научно-исследовательской работы обучающегося:

- планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и основные тенденции развития научных исследований, и выбор темы исследования;
- подбор, освоение и проведение научно-исследовательской работы по избранному направлению;
- корректировка плана проведения научно-исследовательской работы;
- составление отчета о научно-исследовательской работе;
- защита выполненной работы.

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара.

2.5. По результатам выполнения научно-исследовательской работы обучающийся должен:

Знать:

- историю развития научной проблемы разработки продуктов питания животного происхождения, ее роль и место в изучаемом научном направлении;
- степень научной разработанности исследуемой проблемы;
- специфику технического изложения научного материала;

Владеть:

- современной проблематикой мясоперерабатывающей отрасли знания;
- основными методами исследования мяса и мясных продуктов;
- навыками научной дискуссии;

Уметь:

- применять определенные методы анализа продуктов питания животного происхождения в научном исследовании;
- практически осуществлять научные исследования, экспериментальные работы в своей научной сфере, связанной с выполнением квалификационной работы;
- осуществлять поиск библиографических источников как в российских, так и в зарубежных базах данных;
- работать с информационными программными продуктами и ресурсами сети Интернет и т.п.

3. Организация научно-исследовательской работы

3.1. Научно-исследовательская работа в семестре может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом научно-исследовательской работы (приложение 2);
- участие в научных мероприятиях ДВФУ, Школы биомедицины и кафедры биотехнологии и функционального питания;
- подготовка докладов и выступлений на научных конференциях, семинарах, симпозиумах и других научных мероприятиях на региональном, всероссийском и международном уровнях;
- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- участие в научно-исследовательских проектах, выполняемых в университете в рамках научно-исследовательских программ,
- подготовка и защита квалификационной работы.

3.2. Содержание научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа входит в Блок 2 «Практики» Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утверждённого Министерством образования и

науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, является обязательным, вариативным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Способ проведения НИР: дискретно (2 недели на 3 курсе).

3.2.1 Научно-исследовательская работа в пятом семестре:

- Планирование научно-исследовательской работы.
- Утверждение индивидуального плана научно-исследовательской работы.
- Выбор и утверждение направления исследования, обоснование актуальности и теоретической значимости, изучение степени научной разработанности проблематики, написание реферата или статьи по избранной теме.
- Анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области изучения продуктов питания животного происхождения (мяса и мясные продукты).

3.3. Форма аттестации

Для аттестации по итогам НИР студент должен предоставить отчет о НИР (форма титульного листа в приложении 1) с отметкой руководителя.

Аттестация по итогам НИР проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов,

некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение НИР

4.1 Основная литература:

1. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 135 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736781&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

4. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

5. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

8. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:735049&theme=FEFU>

4.2 Дополнительная литература:

1. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения : справочник / О. В. Соловьев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 469 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664700&theme=FEFU>

2. Технология производства пищевых продуктов (животное сырье) : лабораторный практикум / Ж. П. Павлова, Т. В. Парфенова. – Владивосток: Изд-в ТГЭУ, 2010. – 112 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357851&theme=FEFU>

3. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса : учебно-практическое пособие : учебное пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова ; Восточно-Сибирский государственный технологический университет. – Улан-Удэ, Изд-во Восточно-Сибирского технологического университета, 2010. – 161 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425729&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

4.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>

2. НЭБ - <http://elibrary.ru>

3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

4. <http://www.twirpx.com/>

5. <http://www.biotechnolog.ru/>

6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>

7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

Составитель(и):

руководитель ОП 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения _____



В.А. Лях

Программа практики обсуждена на заседании кафедры биотехнологии и функционального питания, протокол от «11» 06 2015 г. № 10.

Форма титульного листа отчета о НИР



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

" _____ " _____ 20__ г

Зав. кафедрой

_____ Фамилия И.О.

ОТЧЕТ

о прохождении практики (Научно-исследовательская работа) на тему

_____ (полное наименование темы НИР)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель _____ (_____)
Подпись *ФИО*



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»
 (ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ОП

Ф.И.О.

" ___ " _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
 (вид практики)

студенту _____ группы _____
 (ФИО студента)

Образовательной программы 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

База (место, организация) практики

Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Обобщенная формулировка задания	
---------------------------------	--

Календарный план выполнения задания

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)
1.	
2.	
3.	

Руководитель практики _____
 подпись

_____ Ф.И.О., должность