

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б2.П.В.П.1 Преддипломная практика»

Вид производственная практика
учебная, производственная

Тип преддипломная практика

Форма дискретная по видам практик
непрерывная, дискретная

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Технология переработки молока и мяса
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2022

Рабочая программа практики «Б2.П.В.П.1 Преддипломная практика» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

биотехнологии животного сырья и аквакультуры

наименование кафедры

протокол № 12 от "10" 05 2023.

Заведующий кафедрой

биотехнологии животного сырья и аквакультуры

наименование кафедры

подпись

расшифровка подписи

Е.П. Мирошникова

Исполнители:

доцент

должность

подпись

расшифровка подписи

Ю.С. Кичко

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

код наименование

личная подпись

расшифровка подписи

Е.П. Мирошникова

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

личная подпись

расшифровка подписи

Н.Н. Бигалиева

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

расшифровка подписи

Т.М. Крахмалева

№ регистрации _____

© Кичко Ю.С., 2022

© ОГУ, 2022

1 Цели и задачи освоения практики

Преддипломная практика входит в число практик, включенных в учебный план по решению методической комиссии по направлению 260200.62 Продукты питания животного происхождения.

Цель практики: углубленное изучение студентами основных процессов переработки сырья животного происхождения, современных методов и технологии их переработки; приобретение практических навыков работы в области мясных производств и управления качеством получаемой продукции; сбор материалов к дипломной работе.

Задачи: В результате прохождения практики студент должен владеть:

- оценочной методологией, приемами и методами оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной документации качества мясной и молочной продукции;
- методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия;
- методами расчета норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной и молочной продукции для производственного отчета на предприятии;
- навыками теххимического и микробиологического контроля качества; контроля биологической безопасности сырья, готовой мясной и молочной продукции;
- навыками производственных расчетов и составления отчетов, оценки эффективности технологических операций; формирования пооперационных технологических схем, основными методиками проведения анализа;
- современными информационными технологиям и методами выполнения необходимых расчетов в научно-исследовательской деятельности в области переработки молока и мяса;
- навыками моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;
- методологией постановки задачи и анализа результатов научных экспериментов;
- навыками измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления отчетов и научных публикаций и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок на предприятиях мясной и молочной промышленности;
- основными способами, алгоритмами, технологиями по организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок по технологии мясных продуктов как коммерческой тайны.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Практика реализуется в форме практической подготовки.

Практика относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока П «Практика»

Пререквизиты практики: *Б1.Д.В.3 Технохимический контроль и управление качеством, Б1.Д.В.4 Проектирование предприятий молочной промышленности, Б1.Д.В.5 Проектирование предприятий мясной промышленности, Б1.Д.В.8 Безотходная технология переработки сырья животного происхождения, Б1.Д.В.9 Переработка рыбы, Б1.Д.В.13 Основы исследовательской деятельности в сфере биотехнологии, Б1.Д.В.15 Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения*

Постреквизиты практики: *Отсутствуют*

3 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Процесс изучения практики направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК*-1 Способен использовать нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и гигиенические правила в производственном процессе	ПК*-1-В-1 Использует нормативную и техническую документацию в производственном процессе ПК*-1-В-2 Знает и применяет ветеринарные нормы и гигиенические правила в производственном процессе	Знать: требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила; основные параметры оценки на предмет соответствия мясной и молочной продукции. Уметь: давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам. Владеть: оценочной методологией, приемами и методами оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной документации качества мясной и молочной продукции.
ПК*-2 Способен применять современные методы исследования в конкретной предметной области	ПК*-2-В-1 Знает современные методы исследования в области переработки сырья животного происхождения ПК*-2-В-2 Применяет современные методы исследования в области переработки сырья животного происхождения	Знать: современные методы и средства контроля качества сырья; организацию контроля качества и управления технологическими процессами. Уметь: пользоваться методами анализа данных о качестве сырья и способами анализа причин брака; определять качество, состав и сорность мясного и молочного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта. Владеть: методами определения точности измерений; методами анализа показателей качества и безопасности сырья животного происхождения.
ПК*-3 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК*-3-В-1 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов ПК*-3-В-2 Организует, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов ПК*-3-В-3 Организует контроль качества готовой продукции	Знать: основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции, методы контроля мясной и молочной продукции. Уметь: организовать, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов Владеть: методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, параметров технологических процессов, свойств готовой продукции.

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11-В-1 Понимает сущность экстремизма, терроризма, коррупции и осознает их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества УК-11-В-2 Соблюдает нормы права и морали, применяет правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений УК-11-В-3 Идентифицирует угрозы и проявления экстремизма, терроризма, способен противодействовать им в профессиональной деятельности	Знать: сущность экстремизма, терроризма, коррупции и осознает их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества Уметь: соблюдать нормы права и морали, применять правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений Владеть: навыками идентификации угрозы и проявления экстремизма, терроризма, способностью противодействовать им в профессиональной деятельности
---	---	--

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 10 зачетных единиц (360 академических часов).

Практика проводится в 8 семестре.

Вид итогового контроля – дифференцированный зачет.

4.2 Содержание практики

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций:

- ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;
- выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного и мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;
- технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Этапы прохождения практики

Этап 1: Характеристика предприятия

Производственная мощность, основной ассортимент, основные и подсобные цехи предприятия, снабжение водой и всеми видами энергии, режим работы предприятия, структура управления. Требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, основные параметры оценки на предмет соответствия мясной и молочной продукции.

Этап 2: Технологии производства

Изучение технологии производства всех видов выпускаемой продукции (технологических схем, режимов, процессов, рецептур, технологических инструкций). Требования к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной и молочной продукции. Особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки мясного и молочного сырья, общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов. Современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ в области переработки молока и мяса.

Этап 3: Производственное оборудование

Характеристика конструкции, производительности, принципа действия основных машин и аппаратов. Составление машинно-аппаратурных схем, графика работы оборудования.

Этап 4: Контроль качества продукции

Требования к организации и работе производственной лаборатории. Аппараты и приборы для контроля качества продукции, методы исследования сырья и готовой продукции, схемы ТХК и МБК, форма и порядок ведения лабораторных журналов.

Этап 5: Техничко-экономические показатели работы предприятия

Себестоимость продукции, прибыль, убытки, уровень рентабельности.

Этап 6: Оформление отчетной документации и промежуточной аттестации по итогам практики

Оформление отчета и дневника по практике. Защита отчета по практике и сдача дифференцированного зачета.

5 Формы отчетной документации по итогам практики

В отчете студент должен показать умение фиксировать главное, обобщать существенное, обеспечить полноту сведений в тексте, на схемах, в таблицах, анализировать возможные пути решения поставленных задач.

В отчете должно быть отражено:

- структура управления предприятием
- карта сырьевой зоны
- линейные технологические схемы с указанием режимов
- технологические схемы в аппаратурном оформлении с указанием точек ТХК и МБК
- планы производственных цехов с размещением технологического оборудования
- качество готовой продукции
- санитарно-гигиенические условия производства
- технико-экономические показатели
- образцы первичной, отчетной документации, качественные удостоверения, сертификаты.

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

1. Коростелева, Л. А. Методические указания для прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции животноводства) : методические указания / Л. А. Коростелева. — Самара : СамГАУ, 2019. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123554> (дата обращения: 24.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технология хранения и переработка биологического сырья животного происхождения : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Каравеево : КГСХА, 2020. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/171604> (дата обращения: 24.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Планирование научного эксперимента [Электронный ресурс]: Учебник / В.А. Волосухин, А.И. Тищенко, 2-е изд. - Электрон. текстовые данные. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 176 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516516> - ЭБС «Znanium.com»

4. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст] : учеб. пособие / М. Ф. Шкляр.- 5-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 244 с. ISBN 978-5-394-02162-6.

5. <http://gostexpert.ru> - Единая база ГОСТов РФ. Стандарты, ГОСТы.

6. <http://molokorus.ru> - Ассоциация «Производители и переработчики молока». Новости отрасли по хранению и переработке молока.

7. <http://emeat.ru> - Информационно-аналитическое агентство «Имит». Предоставление экономической информации о состоянии российского и зарубежного мясных рынков.

8. <http://svek56.ru> - Сводный электронный каталог библиотек Оренбурга и Оренбургской области. Справочники, словари, энциклопедии.

9. <http://www.orenport.ru> - Региональный портал образовательного сообщества Оренбуржья. Ссылки на образовательные ресурсы Оренбургской области

Интернет-ресурсы

1. <http://gostexpert.ru> - Единая база ГОСТов РФ. Стандарты, ГОСТы.

2. <http://molokorus.ru> - Ассоциация «Производители и переработчики молока». Новости отрасли по хранению и переработке молока.

3. <http://emeat.ru> - Информационно-аналитическое агентство «Имит». Предоставление экономической информации о состоянии российского и зарубежного мясных рынков.

4. <http://svek56.ru> - Сводный электронный каталог библиотек Оренбурга и Оренбургской области. Справочники, словари, энциклопедии.

5. <http://www.orenport.ru> - Региональный портал образовательного сообщества Оренбуржья. Ссылки на образовательные ресурсы Оренбургской области.

6. <http://biblioclub.ru> - Университетская библиотека он-лайн. Справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиоматериалы.

6.2 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.

2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).

3. Бесплатное средство просмотра файлов PDF Adobe Reader.

4. Свободный файловый архиватор 7-Zip.

5. SCOPUS [Электронный ресурс]: реферативная база данных / компания Elsevier. – Режим доступа: <https://www.scopus.com/>, в локальной сети ОГУ.

6. Springer [Электронный ресурс]: база данных научных книг, журналов, справочных материалов / компания Springer Customer Service Center GmbH. – Режим доступа : <https://link.springer.com/>, в локальной сети ОГУ.

7. Консультант Плюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2016]. – Режим доступа: в локальной сети ОГУ <\\fileserv1\CONSULT\cons.exe>.

8. Microsoft Teams – корпоративная платформа, объединяющая в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения

9. LMS Moodle [Электронный ресурс] : система управления курсами – URL: <https://moodle.osu.ru/> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

10. Федеральный институт промышленной собственности - URL: <http://new.fips.ru> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7 Места прохождения практики

ООО МД «Концепт», ООО МК «Долина», ООО «А7 Агро», ООО «СГЦ Вишневский», ФГБ-НУ «Федеральный научный центр биологических систем и агротехнологий Российской академии наук».

8 Материально-техническое обеспечение практики

Производственное оборудование, измерительные и вычислительные комплексы, нормативно-техническая документация, лабораторный инвентарь для научно-исследовательских работ.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.