

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Ивановский государственный химико-технологический университет»
Факультет органической химии и технологии
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии



Утверждаю: проректор по УР

Н.Р. Кокина

» 2016 г.

Рабочая программа производственной практики

(тип: Технологическая практика)

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Профиль подготовки **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация (степень) **Бакалавр**

Иваново, 2016

1

1. Цели производственной (технологической) практики

Целями освоения технологической практики являются закрепление теоретических знаний, полученных в университете, практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве, в лабораториях оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в проектных и других организациях и, таким образом, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

2. Задачи технологической практики

Задачами технологической практики являются изучение:

- общей организации работы предприятия и его производственных функций;
- изучение ассортимента выпускаемой продукции;
- технологии приемки, обработки, размещения, хранения и отпуска сырья и полуфабрикатов;
- технологических схем и технологических режимов переработки сырья и подготовки к пуску в производство;
- основных технологических стадий процесса производства и их влияние на формирование качества готовой продукции;
- принципов работы и эксплуатации основного технологического оборудования на действующих предприятиях;
- знакомство со службой теххимического контроля, изучение правил и методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- стандартизации, контроля качества продукции, организации теххимического контроля;
- вопросов охраны окружающей среды;
- охраны труда на предприятии.

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Технологическая практика базируется на естественнонаучных и профессиональных дисциплинах основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и дисциплин профиля.

Для успешного прохождения технологической практики студент должен:

знать: структуру и функции предприятия, его внешние и внутренние связи, структуру управления производством, основные правила техники безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии, ассортимент выпускаемой продукции, характеристику готовой продукции;

уметь: осуществить поиск информации по заданной тематике из различных источников и баз данных, представить ее в форме отчета по практике с использованием информационных и компьютерных технологий, использовать приемы первой помощи; выполнить некоторые виды работ по рабочим профессиям;

владеть: информацией об основных видах используемого сырья, сущности технологических операций, составляющих процесс производства данного вида изделия, используемом оборудовании, организации производственного контроля на действующем предприятии.

4. Формы проведения технологической практики: выездная на предприятиях и в организациях г. Иваново и Ивановской области, г. Владимира и Владимирской области и др.

Для инвалидов I, II, III групп и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5. Место и время проведения технологической практики

Направление студентов на технологическую практику происходит на основе двухсторонних договоров между ФГБОУ ВО «Ивановский государственный химико-технологический университет» и предприятием приказом по университету. Этим же приказом назначается для каждого студента руководитель практики от университета из числа преподавателей кафедры.

Места проведения технологической практики:

- промышленные предприятия хлебобулочных изделий, оснащенные современным оборудованием и приборами;
- промышленные предприятия кондитерских изделий, оснащенные современным оборудованием и приборами;
- промышленные фабрики макаронных изделий, оснащенные современным оборудованием и приборами;
- прочие предприятия, выпускающие продукты питания из растительного сырья, оснащенные современным оборудованием и приборами;

Выбор места прохождения технологической практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся. При определении места технологической практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обязательно учитывают рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Время проведения практики – 4 недели в конце 6 семестра обучения.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения технологической практики:

В результате прохождения данной технологической практики обучающийся должен приобрести следующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

- способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производств (ПК-1);
- способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

- способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- готовность выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16).

7. Организация технологической практики

Организация технологической практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентом профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Для руководства практикой, проводимой на предприятиях, назначаются руководитель практики из числа лиц профессорско-преподавательского состава университета и руководитель практики из числа работников предприятия. На весь период прохождения практики на обучающихся распространяются правила охраны труда, а также внутреннего трудового распорядка, действующий в организации.

Несчастные случаи, произошедшие с обучающимися, проходящими практику в организации, расследуются и учитываются в соответствии со статьёй 227 Трудового кодекса Российской Федерации.

В случае трудоустройства студентов на период практики продолжительность рабочего дня студентов определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

- для студентов в возрасте до 16 лет – не более 24 часов в неделю;
- для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;
- для студентов в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

8. Структура технологической практики приведена в приложении 1 к рабочей программе.

9. Содержание технологической практики

Задачами технологической практики являются:

- общее ознакомление с предприятием, его структурой и функциями, внешними и внутренними связями;
- ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции;
- с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;
- с основными технологическими процессами, связанными с получением готового продукта;
- с оборудованием для производства изделий на действующих предприятиях;
- с условиями хранения и реализации готовой продукции.

- сбор материалов для подготовки отчета по практике, в соответствии с заданием на практику.

На предприятие перед началом экскурсии студентов необходимо ознакомить с правилами безопасности, санитарными нормами и правилами на производстве и пройти инструктаж по технике безопасности.

В соответствии с заданием на практику совместно с руководителем студент составляет план прохождения практики, включая детальное ознакомление с технологией производства, стажировки (хотя бы и пассивной) на рабочих местах, изучение технологического оборудования, изучение технической документации, сбор материалов для отчета по практике. Выполнение этих работ проводится студентом при систематических консультациях с руководителем практики от предприятия.

Находясь на технологической практике, студент обязан:

1. полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
2. подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
3. изучать и строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности;
4. нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
5. представить руководителю письменный отчет по практике.

Отчет по практике состоит из основных разделов, соответствующих заданию практики. Отчет о практике оформляется каждым студентом независимо от вида задания.

Отчет должен содержать:

- титульный лист;
- задание;
- история предприятия;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- характеристика готовой продукции;
- характеристика сырья;
- рецептура продукта;
- производственно- энергетические ресурсы;
- теоретические основы технологических процессов;
- описание технологического процесса;
- описание технологического оборудования;
- контроль производства и качества продукции;
- дефекты изделия и способы их устранения;
- охрана труда;
- охрана окружающей среды;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение. Структурная схема производства того или иного изделия.

Объем отчета составляет 10-15 страниц.

При прохождении студентами технологической практики используются следующие технологии:

- лекции с использованием мультимедийного и компьютерного оборудования специалистами предприятия;
- групповое обучение при проведении экскурсий на предприятиях;
- индивидуальное обучение в процессе сбора материалов к отчету по практике и написанию отчета;
- стажировка (хотя бы и пассивная) на рабочих местах.

9.1 Разделы технологической практики приведены в приложении 2 к рабочей программе.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на технологической практике

Учебно-методическим обеспечением технологической практики является основная и дополнительная литература, рекомендуемая преподавателями кафедры при чтении лекций, конспекты лекций, учебно-методические пособия университета и другие материалы, связанные с профилем работы предприятия (подразделения), где проходят практику студенты.

Методические указания по выполнению квалификационной работы бакалавра и магистерской диссертации для студентов направлений 260100 и 240700: методические указания / ФГБОУ ВПО Иван. гос.хим.-техн.ун-т.- Иваново, 2012.- 48с.

В процессе прохождения практики при написании отчета и оформлении технологической схемы, рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы.

11. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По окончании практики студент-практикант составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения. Отчет о практике должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня.

По окончании практики студент сдает зачет (защищает отчет) с оценкой. Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов и при рассмотрении вопроса о назначении стипендии. Если зачет по практике проводится после издания приказа о зачислении студента на стипендию, то оценка за практику относится к результатам следующей сессии.

Студенты, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из высшего учебного заведения как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом вуза.

12. Материально-техническое обеспечение производственной (технологической) практики

В период прохождения практики за студентами-стипендиатами, независимо от получения ими заработной платы по месту прохождения практики, сохраняется право на получение стипендии.

Оплата труда студентов в период практики при выполнении ими производительного труда осуществляется в порядке, предусмотренном действующим законодательством для организаций соответствующей отрасли, а также в соответствии с договорами, заключаемыми ФГБОУ ВО ИГХТУ с организациями различных организационно-правовых форм.

Оплата труда работников предприятий и организаций по руководству производственной практикой производится согласно договору о практике.

Студентам-практикантам, проходящим учебную практику по месту жительства и связанную с выездом из Иванова, командировочные и оплата проезда не предусмотрены.

Оплата командировок преподавателей, выезжающих для руководства практикой, производится вузом в соответствии с законодательством об оплате служебных командировок за весь период нахождения в командировке.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Автор  (Найденко Е.В.)

Заведующий кафедрой  (Макаров С.В.)

7. Структура производственной практики (тип: технологическая практика)

Для учебных планов год начала подготовки студентов 2016 г.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5	6	7	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет с оценкой		зачет с оценкой		
Общая трудоемкость час	216		216		
зач. ед.	6		6		

Для учебных планов год начала подготовки студентов заочного обучения (УСО) 2016 г.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5	6	7	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет с оценкой				зачет с оценкой
Общая трудоемкость час	432				432
зач. ед.	12				12

Для учебных планов год начала подготовки студентов заочного обучения (ПСО) 2016 г.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	8	9	10
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет с оценкой				зачет с оценкой
Общая трудоемкость час	432				432
зач. ед.	12				12

8.1. Разделы технологической практики.

Для учебных планов год начала подготовки студентов 2016 г.

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Всего часов
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, выдача задания на технологическую практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, общее ознакомление с предприятием (подразделением).	12
2.	Технологический этап, включает экскурсии на хлебобулочные и кондитерские предприятия, а также макаронные фабрики, изучение истории предприятия, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства, рецептуры продукта, технологического оборудования, организации производства.	110
3	Заключительный этап, в том числе обработка и анализ полученной информации, составление структурной и технологической схемы производства, подготовка и защита отчета по практике.	94
	Итого	216

Для учебных планов год начала подготовки студентов заочного обучения 2016 г.
(УСО, ПСО)

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Всего часов
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, выдача задания на технологическую практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, общее ознакомление с предприятием (подразделением).	24
2.	Технологический этап, включает экскурсии на хлебобулочные и кондитерские предприятия, а также макаронные фабрики, изучение истории предприятия, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства, рецептуры продукта, технологического оборудования, организации производства.	196
3	Заключительный этап, в том числе обработка и анализ полученной информации, составление структурной и технологической схемы производства, подготовка и защита отчета по практике.	212
	Итого	432