

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 жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов**
Квалификация (степень) **Бакалавр**
Форма обучения **очная**

Иваново, 2016

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 пищевой и парфюмерно-косметической промышленности, 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 масложировой отрасли, оснащенные современным оборудованием и приборами;
- промышленные предприятия парфюмерно-косметических продуктов, 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 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 в 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;
- 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 15-20 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.

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

Содержание основных разделов отчета отражено в методичке 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.

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 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.)

Программа одобрена на заседании научно-методического совета
От 19.10.2015 года, протокол № 1.

7. Структура технологической практики.

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		зачет с оценкой
Общая трудоемкость	час	216	216		216
	зач. ед.	6	6		6

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 пищевые и парфюмерно-косметические предприятия, 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