

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 учебная программа

Учебная 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 учебной практики

Целями учебной практики являются:

- формирование у студентов первичных профессиональных умений и навыков, общего представления о будущей профессиональной деятельности;
- знакомство с производством в целом и его структурными подразделениями, с основами технологических процессов, с ролью будущего специалиста в структуре производства;
- выработка некоторых практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности по избранной профессии;
- закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения на 1 курсе по направлению «Продукты питания из растительного сырья».

2. Место практики в структуре ООП бакалавриата

Учебная практика – это первое звено, связывающее теоретические знания, получаемые студентами при изучении фундаментальных, общепрофессиональных и специальных дисциплин, с их применением в технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья.

Учебная практика базируется на естественнонаучных и профессиональных дисциплинах 1 курса основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики:

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

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- 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 работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- готовность выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

В результате учебной практики обучающийся 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 учебной практики: стационарная на кафедре ТПП и БТ и выездная на предприятиях и в организациях г. Иваново и Ивановской области.

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 учебной практики

Учебная практика проводится как на кафедре ТПП и БТ, так и на пищевых предприятиях посредством проведения экскурсий.

На кафедре ТПП и БТ читаются установочные лекции, отражающие основные принципы организации пищевого производства, его иерархической структуры, дающие первичные знания о технологиях пищевых производств, формирующие общее представление о будущей профессиональной деятельности бакалавра.

Знакомство студентов с производством в целом и его структурными подразделениями, с организацией труда на предприятии и технологией производства продуктов питания из растительного сырья проходит посредством проведения экскурсий на пищевые предприятия г. Иваново и Ивановской области. Допускается прохождение практики студентами по месту жительства на пищевых предприятиях экскурсионно или путем трудоустройства на время практики.

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

Время проведения практики – 2 недели в конце 2 семестра обучения.

6. Организация учебной практики

Организация учебной 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 в организациях, назначаются руководитель практики из числа лиц профессорско-преподавательского состава университета и руководитель практики из числа работников организации. Для руководства практикой, проводимой в университете, каждому студенту назначается руководитель практики от вуза.

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 статьей 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.

7. Структура учебной практики приведена в приложении 1 к рабочей программе.

8. Содержание учебной практики

Разделы учебной практики приведены в приложении 2 к рабочей программе.

Задачами учебной 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.

В начале практики студентам преподавателями кафедры ТПП и БТ читаются установочные лекции, отражающие основные принципы организации пищевого производства, его иерархической структуры; знакомят с технологиями некоторых пищевых производств из растительного сырья; охватывают организацию производственного контроля и управления технологическими процессами на предприятии; решение вопросов охраны труда и окружающей среды и т.д.

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 учебной практике, студент обязан:

1. посещать все виды занятий, проводимых во время практики;
2. вести дневник прохождения практики;
3. полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
4. подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
5. изучать и строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности;
6. нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
7. 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;
- дневник учебной практики;
- содержательную часть, согласно выданному заданию;
- заключение;
- список используемой литературы;
- приложения (при необходимости).

Объем отчета составляет 10-15 страниц.

При прохождении студентами учебной практики используются следующие технологии:

- лекции с использованием мультимедийного и компьютерного оборудования;
- 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;
- модульно-рейтинговая система квалитетрии учебной деятельности студентов.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Учебно-методическим обеспечением учебной 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 рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

10. Формы аттестации

По окончании практики студент-практикант составляет письменный отчет и сдает его вместе с дневником прохождения практики 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.

11. Материально-техническое обеспечение учебной 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 учебной практики

Для учебных планов год начала подготовки студентов 2016 г.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (2 недели), 108 часов.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет с оценкой		зачет с оценкой		
Общая трудоемкость	час	108	108		
	зач. ед.	3	3		

8.1. Разделы учебной практики.

Для учебных планов год начала подготовки студентов 2016 г.
г.

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Всего часов
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, выдача задания на учебную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, общее ознакомление с предприятием (подразделением).	12
2.	Технологический этап, включает ознакомительные лекции, экскурсии на пищевые и парфюмерно-косметические предприятия, изучение технологии производства, технологического оборудования, организации производства.	64
3	Заключительный этап, в том числе обработка и анализ полученной информации, подготовка и защита отчета по практике.	32
	Итого	108