

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



Исполнитель: проректор по УР

Н.Р. Кокина

» 2016 г.

Рабочая программа учебной практики

(производственно-технологическая деятельность)

Направление подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**
Профиль подготовки **Биокаталитические процессы в пищевых технологиях**
Квалификация (степень) **Магистр**
Форма обучения **очная**

Иваново, 2016

1. Цели учебной практики

Целями освоения учебной практики являются закрепление теоретических знаний, полученных в университете, практическое знакомство с производством, приобретение магистрантами навыков инженерно-технологической работы на производстве в области производства продуктов питания из растительного сырья, в проектных и других организациях и, таким образом, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Учебная практика магистрантов технического университета является одной из составных частей подготовки специалиста по программе высшего образования.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются изучение:

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

3. Место учебной практики в структуре ООП магистратуры

Учебная практика базируется на базовых дисциплинах и дисциплинах вариативной части основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Для успешного прохождения учебной практики магистрант 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, основные биокаталитические процессы в пищевых технологиях, технические и технологические особенности производства продуктов питания из растительного сырья, теоретические основы и методы конверсии растительного сырья;

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, использовать теоретические и практические знания для проведения исследований биокаталитических процессов; использовать знания фундаментальных разделов техники и технологии продуктов питания из растительного сырья, проводить оценку существующих технологий и их модернизацию на предмет создания новых продуктов питания;

владеть: информацией об основных видах используемого сырья, сущности

технологических операций, составляющих процесс производства данного вида изделия, о используемом оборудовании, организацией производственного контроля на действующем предприятии; вопросами моделирования технологических процессов на основе анализа биокаталитических превращений структурных компонентов сырья, разделами техники и технологии пищевых производств, способностью выбирать оптимальные решения для разработки и создания новых продуктов питания.

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

Тип учебной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

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

Направление магистрантов на учебную 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 магистранта руководитель практики от университета из числа преподавателей кафедры.

Места проведения учебной практики:

- промышленные предприятия, занимающиеся переработкой растительного сырья и производством соответствующей продукции, оснащенные современным оборудованием и приборами;
- промышленные предприятия пищевой промышленности, оснащенные современным оборудованием и приборами.

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 учитывают рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Время проведения практики – 4 недели в начале 2 семестра обучения.

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

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- готовность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);
- готовность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);

- способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда (ПК-4);
- готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);
- способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проверки исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биотехнологических, тепло- и массообменных реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);
- способность применять современные информационные технологии, оборудование, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);
- способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);
- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);
- готовность использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16).

7. Организация учебной практики

Организация учебной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения магистрантом 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 магистрантов на период практики продолжительность рабочего дня практикантов определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет не более 40 часов в неделю.

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

9. Содержание учебной практики

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.

На предприятие перед началом экскурсии магистрантов необходимо ознакомить с правилами безопасности, санитарными нормами и правилами на производстве и пройти инструктаж по технике безопасности. При необходимости до прибытия на базу практики магистрант должен пройти медицинский осмотр (по прибытию на предприятие предъявить медицинскую книжку).

В соответствии с заданием на практику совместно с руководителем магистрант 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 магистрантом при систематических консультациях с руководителем практики от предприятия.

Находясь на учебной практике, магистрант 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, производственной санитарии и личной гигиены;
4. нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
5. соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
6. ежедневно обрабатывать собранный материал;
7. составить отчет по практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью;
8. представить руководителю письменный отчет по практике.

Отчет по практике состоит из основных разделов, соответствующих заданию практики. Отчет о практике оформляется каждым магистрантом 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 магистрантами учебной 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 учебной практики приведены в приложении 2 к рабочей программе.

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

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 магистранты.

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

По окончании практики магистрант 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 магистрантов и при рассмотрении вопроса о назначении стипендии. Магистранты, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Магистранты, 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 учебной практики

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

Оплата труда магистрантов 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 преддипломной практикой производится согласно договору о практике.

Практикантам, проходящим преддипломную 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 преддипломной практики

Для учебных планов год начала подготовки студентов 2015 г.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 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	216		216		
зач. ед.	6		6		

8.1. Разделы преддипломной практики.

Для учебных планов год начала подготовки студентов 2015 г.

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Всего часов
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, выдача задания на производственную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, общее ознакомление с предприятием (подразделением).	12
2.	Технологический этап, включает экскурсии на пищевые и перерабатывающие предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья, ознакомление с технологией производства конкретного вида продукции, изучение оборудования, обеспечивающего технологический процесс, принципов переработки растительного сырья, организации производства.	110
3	Заключительный этап, в том числе обработка и анализ полученной информации, подготовка и защита отчета по практике.	94
	Итого	216