



Негосударственное образовательное учреждение
высшего образования
Московский технологический институт

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Ученого совета
«23» июня 2016 г. протокол № 10/УС
Проректор по учебно-методической работе
к.ф.н. Яблоновская Т.В.



ПРОГРАММА
Учебной практики
(практики по получению первичных
профессиональных умений и навыков)

Направление подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника

Бакалавр

Москва, 2016

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья»

Составители:

Полянская О.В.

Рецензент:

д.т.н., профессор Васюкова А.Т.

Программа одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания

протокол № 10 от «19» мая 2016 г.

1. Цели и задачи практики

Цель практики по получению первичных профессиональных умений и навыков – подготовка к изучению профессиональных и специальных дисциплин, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения, получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом.

Задачи практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- формирование представлений о современном предприятии пищевой промышленности;
- ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.

2. Место практики в структуре ОПОП

Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин:

Практика следует после изучения большинства дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла и дисциплин математического и естественнонаучного цикла «Информатика», «Математика», «Физика», «Органическая химия», «Биология».

Практика, является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общекультурные компетенции:

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

общепрофессиональные компетенции:

- 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);

При прохождении практики студент:

- изучает организацию технологических процессов;
- знакомится с эксплуатационными характеристиками технологического оборудования, эффективностью его использования;
- знакомится с порядком утверждения соответствующей документации на новую продукцию;
- знакомится с организационно-хозяйственным построением предприятия, с организацией управления и правовыми вопросами деятельности предприятия, со структурой производства, принципами организации производственного процесса.

3. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачётных единиц (216 часов).

3.1. Объем практики

Очная форма обучения

	Всего часов	Семестры
		2
Общая трудоемкость	216	216
Вид итогового контроля	зачет с оценкой	зачет с оценкой

Заочная форма обучения

	Всего часов	Курсы
		2
Общая трудоемкость	216	216
Вид итогового контроля	зачет с оценкой	зачет с оценкой

3.2. Содержание практики

Конкретное содержание учебной практики отражается в задании, составленном руководителем практики от кафедры совместно с руководителем практики от организации (Приложение 1).

Студент должен участвовать во всех видах деятельности, отраженных в задании.

Содержание практики может иметь некоторые различия в связи с разными программами обучения и с разной сферой деятельности организации (предприятия), его масштабами и местом прохождения практики.

Примерный план проведения практики

Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента
Подготовительный 1 неделя	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.
Ознакомительный 3 недели	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации, ознакомление с видами механической обработки, с традиционными видами тепловой обработки. Определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработках. Сохранение и защита экосистемы. Систематизация фактического материала, подготовка отчета.

4. Место проведения практики

Учебная практика проводится на кафедре Технологии продуктов питания НОУ ВО Московский технологический институт или в сторонних учреждениях (по согласованию с руководителем практики).

Местом проведения учебной практики могут предприятия пищевой промышленности.

Таковыми организациями могут быть:

- предприятия, к основным видам деятельности которых относятся процессы производства пищевой продукции из растительного сырья (хлебозавод, кондитерская фабрика, мини-цех хлебопекарной промышленности);
- государственные и коммерческие предприятия;
- академические и ведомственные научно-исследовательские организации.

Учебная практика может проходить также в зарубежных ВУЗах и компаниях с учетом достижения ее цели и задач.

5. Руководство практикой, обязанности студентов

Руководство практикой со стороны МТИ в соответствии с приказом ректора осуществляется деканами и преподавателями выпускающих кафедр, которые, как правило, организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения. Для руководства практикой студентов в сторонней организации назначается руководитель практики от организации.

По прибытии на место прохождения практики студент должен: представить руководителю практики от организации рабочую программу, индивидуальный план для согласования, пройти инструктаж по технике безопасности, ознакомиться с рабочим местом, правилами пользования компьютером и уточнить план прохождения практики. Студенту-практиканту рекомендуется совместно с руководителем практики от организации составить на основе программы практики конкретный план прохождения практики.

Руководитель практики от организации непосредственно обеспечивает прохождение практики, знакомит студентов с организацией, контролирует своевременное и качественное выполнение работ в соответствии с программой, подписывает отчет и дневник по практике, дает письменный отзыв-характеристику на каждого студента.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять все правила внутреннего распорядка организации;
- выполнять все задания, предусмотренные программой;
- вести ежедневно дневник по установленной форме, который проверяется и подписывается руководителем практики от организации;
- выполнять указания руководителей практики от Института и организации;
- в установленные Положением о практике сроки оформить и представить в деканат отчетность по практике по установленной форме.

6. Примерный перечень типовых контрольных заданий, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Задание	Формируемая компетенция	Характеристика формирования компетенции
Оценить эффективность использования технологического оборудования на предприятии (по ряду параметров, загрузка, интенсивность использования и т.п.)	ОК-2 → способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Формирование способности использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности производства
Описать организационно-хозяйственную структуру предприятия		Формирование способности использовать основы экономических знаний для анализа деятельности предприятия

Предложить решение для спорных ситуаций, возникающих на производствах в процессе межличностного взаимодействия	ОК-4 → способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Формирование навыков работы в команде и толерантного восприятия различий между людьми
Описать технологические процессы, применяемые на производстве	ОК-5 → способностью к самоорганизации и самообразованию	Формирование способности к самостоятельному анализу производственных процессов
Изучить и продемонстрировать знания правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников предприятия пищевой промышленности		Формирование способности к самоорганизации и самообразованию
Изучить и продемонстрировать знания порядка утверждения соответствующей нормативной документации на новую продукцию	ОК-6 → способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Формирование способности использовать общеправовые знания при работе с нормативной документацией
Основываясь на документации выделить наиболее значимые эксплуатационные характеристики технологического оборудования,	ОПК-1 → 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	Формирование способности к поиску, сбору, обработке и анализу информации
Продемонстрировать умение использовать в обсуждении эксплуатационных характеристик технологического оборудования пищевых производств		Формирование способности к хранению, обработке и анализу информации
Описать структурную схему предприятия		Формирование способности к использованию информационных технологий при работе с информацией

7. Формы отчета о прохождении практики

По окончании учебной практики студент обязан представить следующие документы:

- дневник практики (Приложение 2);
- отзыв-характеристику (Приложение 4);
- отчет о практике (приложение 3).

Дневник практики является основным документом студента во время прохождения практики. Во время практики студент ежедневно кратко записывает в дневник все, что им проделано за соответствующий период по выполнению программы и индивидуального задания. Записи о выполненной работе заверяются подписью руководителя практики. С разрешения руководителя практики студент оставляет у себя составленные им проекты документов, отмечает в дневнике все возникшие вопросы, связанные с разрешением конкретных дел. Ведение таких записей впоследствии облегчит студенту составление отчета о прохождении практики. По требованию руководителя практики студент обязан представить дневник на просмотр. Руководители практики подписывают дневник после просмотра, делают свои замечания и уточняют задание. По окончании практики дневник должен быть подписан руководителями практики.

Практика оценивается руководителем на основе отчёта, составляемого студентом. Отчёт о прохождении практики должен включать описание проделанной работы.

Отчет по практике составляется студентом в соответствии с указаниями программы, индивидуальных заданий и дополнительными указаниями руководителей практики со стороны института и со стороны организации.

В отчёте о практике должны быть освещены следующие моменты:

- место, должность и время прохождения практики;
- описание выполненной работы в соответствии с индивидуальным заданием практики;
- анализ наиболее сложных и интересных вопросов, изученных студентом на практике.

Отчет должен отражать отношение студента к изученным материалам, к той деятельности, с которой он знакомился, те знания и навыки, которые он приобрел в ходе практики. Отчет не должен быть пересказом программы практики или повторением дневника, а должен носить аналитический характер.

Текст отчета должен включать следующие основные структурные элементы:

1. титульный лист;
2. индивидуальное задание на прохождение учебной практики;
3. введение, в котором указываются:
 - цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
 - перечень основных работ и заданий, выполненных в процессе практики;
4. основная часть, содержащая данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выполненной практики. Основная часть должна включать:
 - выбор направления исследований, включающий обоснование направления исследования, методы решения задач и их сравнительную оценку, описание выбранной общей методики проведения исследований;

- процесс теоретических и (или) экспериментальных исследований, включая определение характера и содержания теоретических исследований, методы исследований, методы расчета, обоснование необходимости проведения экспериментальных работ, принципы действия разработанных объектов, их характеристики;
 - обобщение и оценку результатов исследований, включающих оценку полноты решения поставленной задачи и предложения по дальнейшим направлениям работ, оценку достоверности полученных результатов и технико-экономической эффективности их внедрения и их сравнение с аналогичными результатами отечественных и зарубежных работ, обоснование необходимости проведения дополнительных исследований;
5. заключение, включающее:
- краткие выводы по результатам исследований или отдельных ее этапов;
 - оценку полноты решений поставленных задач;
 - разработку рекомендаций и исходных данных по конкретному использованию результатов практики;
 - результаты оценки научно-технического уровня выполненных исследований в сравнении с лучшими достижениями в данной области;
 - описание навыков и умений, приобретенных в процессе практики;
 - индивидуальные выводы о практической значимости проведенного исследования для написания выпускной квалификационной работы;
6. список использованных источников;
7. приложения, в которые рекомендуется включать материалы, связанные с выполнением учебной практики, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть:
- промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты;
 - таблицы вспомогательных цифровых данных;
 - протоколы испытаний;
 - описание аппаратуры и приборов, применяемых при проведении экспериментов, измерений и испытаний;
 - заключение метрологической экспертизы;
 - инструкции, методики, разработанные в процессе выполнения индивидуального задания;
 - иллюстрации вспомогательного характера;
 - копии технического задания, программы работ, договора или другого исходного документа;
 - акты внедрения результатов и др.

Представление в отчете данных о свойствах веществ и материалов проводятся по ГОСТ 7.54, единицы физических величин – по ГОСТ 8.417.

Список использованной литературы должен содержать сведения об источниках, использованных при составлении отчета. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1.

Отчет о прохождении учебной практики оформляется в соответствии с установленными требованиями (Приложение 5). В отчете по практике должны быть отражены все виды работ, выполненные в соответствии с индивидуальным заданием практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основная литература

1. Иванов, Ю.И. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] : / Ю.И. Иванов, Е.А. Попова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. — 163 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60192

2. Бегунов, А.А. Метрология. Аналитические измерения в пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебник. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2014. — 440 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50677

3. Резниченко, И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. — 203 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60196

Дополнительная литература

1. Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств: учеб. пособие для ссузов.- М.: КолосС, 2008.- 412 с.

2. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник для вузов.- 5-е изд., испр. и доп.- Новосибирск, 2007.- 455с.

3. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие для вузов.- Новосибирск, 2007.- 227 с.

4. Инструкция по нормированию расхода муки (выхода хлеба) в хлебопекарной промышленности (под ред. член-корр. РАСХН, проф., д.э.н. А.П. Косован и проф., д.т.н. Р.Д. Поландова). [Текст]/ - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-103с.

5. Косован А.П., Методическое руководство по определению химического состава и энергетической ценности хлебобулочных изделий. [Текст]/ Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д., Карчевская О.Е., Лукач Е.Н., Яковчик Н.И., Байков В.Г., Бессонов В.В. - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-208с

6. Косован А.П. Сборник современных технологий хлебобулочных

изделий. [Текст]/ Косован А.П., Поландова Р.Д., Кузнецова Л.И., Шлеленко Л.А., Кветный Ф.М., Чубенко Н.Т., Стребькина А.И., Зуевская Р.С., Дремучева Г.Ф., Карчевская О.Е., Невский А.А., Быковченко Т.В., Бабаева Г.П., Афанасьева О.В., Синявская Н.С., Шупик А.Г., Павловская Е.П., Лаврентьев Н.С. -М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-271с

7. Косован А.П. Методическое руководство по организации работы производственно-технологических лабораторий хлебопекарных предприятий. [Текст]/ Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д., Бабаева Г.П., Невский А.А., Карчевская О.Е., Лукач Е.Н. - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-270с

8. Пащенко Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст] / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова - М.: Колос, 2006. – 215 с.

9. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] / Т.Б. Цыганова – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 448 с.

10. Цыганова Т.Б. Технология хлеба. Учебно-практическое пособие. 5 частей [Текст] / Т.Б. Цыганова, Г.Д. Касаткина – М.: МГУТУ, 2009. – 348 с.

11. Цыганова Т.Б. Биотехнологические основы производства хлеба. Учебно-практическое пособие. [Текст] / Т.Б. Цыганова, Г.Д. Касаткина,– М.: МГУТУ, 2009. – 76 с.

12. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, ОСТы. ТУ и ТИ.

9. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для достижения целей, поставленных в данной программе учебной практики, имеются аудитории, оборудованные современными техническими средствами (компьютерами, мультимедийными проекторами, видео- и аудио аппаратурой);

Для доступа к системе дистанционного обучения используются компьютеры, подключенные к сети Интернет, и оснащенные веб-камерой и микрофоном.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОХОЖДЕНИЕ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(практики по получению первичных профессиональных умений и навыков)**

Студент _____ курса, группы, форма обучения, направление, профиль;

Ф.И.О. _____

Руководитель практики, Ф.И.О. _____

1. Сроки прохождения практики: _____

2. Место прохождения: _____

3. План учебной практики:

№ этапа	Мероприятие	Сроки выполнения	Форма отчётности
1.			
2.			

Подпись студента _____

Подпись руководителя практики от кафедры _____

Подпись руководителя практики от организации _____



Негосударственное образовательное учреждение
высшего образования
МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Факультет: Техники и современных технологий
Кафедра: Информатики и автоматизации
Уровень образования: бакалавр
Направление: Управление в технических системах

ОТЧЕТ

**по учебной практике
(практике по получению первичных профессиональных умений и навыков)**

в период с «___» _____ г. по «___» _____ г.

в _____
(место прохождения практики)

Студента _____
(ИНС, ФИО, подпись, дата)

Руководитель практики (от организации) _____
(должность, степень, звание Ф.И.О., подпись, дата, печать)

Руководитель практики (от ВУЗа) _____
(должность, степень, звание Ф.И.О., подпись, дата, печать)

Москва 201__

**Основные требования, предъявляемые
к оформлению отчета по практике:**

1. ГОСТ 2.105-95 Общие требования к текстовым документам;
2. Рекомендуемый объем отчета – 25 – 30 страниц машинописного текста;
3. В отчет могут быть включены приложения, объемом не более 20 страниц, которые не входят в общее количество страниц отчета.
4. Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами и т.п.