

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»**

Факультет аграрных технологий

Кафедра технологии пищевых продуктов и организации питания



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

вид практики Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)

по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

по программе подготовки Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства

квалификация (степень)

выпускника Исследователь. Преподаватель-исследователь

форма обучения Очная/Заочная

год начала подготовки 2021

МАЙКОП

Рабочая программа по производственной практике разработана на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии и учебного плана ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рабочая программа по практике утверждена на заседании кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания протокол № _____ от «01» 07 2021 г.

Заведующая кафедрой
«01» 07 2021 г.

З. Хатко

Хатко З.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- изучение организационной структуры предприятия и действующей в нем системы управления;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачи производственной практики заключаются в ознакомлении с производством предприятия (организации), в котором проводится практика. В соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности практика может заключаться в:

- ознакомлении с техническими характеристиками и конструкцией оборудования и оценки его соответствия современному уровню развития техники и технологий;
- изучении технической и проектной документации и методов проектирования;
- изучении перспективных методов технического обслуживания оборудования;
- личном участии в процессе технического обслуживания, измерений и контроля основных параметров оборудования;
- ознакомлении со взаимодействием всех технических служб объекта;
- ознакомлении с комплексом мер по экологии, охране труда и технике безопасности;
- изучение технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Производственная практика в системе послевузовского образования является компонентом профессиональной подготовки к научно-исследовательской деятельности в высшем учебном заведении и представляет собой вид практической деятельности аспирантов по осуществлению технологического процесса в высшей школе. Производственная практика является одним из важных элементов учебного процесса послевузовского профессионального образования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и способствует, наряду с другими видами практик, закреплению и углублению теоретических знаний аспирантов, полученных при обучении, умению ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы, приобретению и развитию навыков самостоятельной профессиональной работы.

Практика проводится на основе договоров, заключенных между университетом и предприятиями, организациями и учреждениями. Базами практик являются ведущие предприятия, учреждения и организации региона.

4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится на предприятиях по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом подготовки аспирантов и составляет 432 часа (12 ЗЕТ).

Практика проводится на предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции: элеватор, хранилище, холодильник, мельница, молзавод, консервный завод, пивзавод, мясокомбинат.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с индивидуальными планами работы аспирантов.

Производственная практика проходит в 5 семестре обучения. Её продолжительность составляет шесть недель. Суммарная трудоемкость практики – 12 зачетных единиц (432 ч).

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и общепрофессиональные компетенции:

- способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
- готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках (УК-4);
- способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5);
- способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
- способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);
- способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);
- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);
- способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения (ОПК-5);
- способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов (ОПК-6);
- готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования (ОПК-7);

- способность к самостоятельной постановке и решению сложных теоретических задач в области технических наук (ПК-1);
- свободное владение сложными разделами науки, умение ориентироваться в разнообразии методологических подходов (ПК-2);
- способность демонстрировать и применять углубленные знания в избранной области с учетом современных принципов научного исследования (ПК-3);
- владение современной научной парадигмой в избранной области науки и умение интегрировать и активизировать результаты собственных исследований в рамках научной парадигмы (ПК-4);
- способность к самостоятельному построению и аргументированному представлению научной гипотезы (ПК-5).

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности	инструктаж по технике безопасности	4/0,11	конспект
2	Изучение основных правил работы предприятий индустрии питания	ознакомительные лекции	10/0,27	конспект
3	Ознакомление с производственной структурой предприятия и основных технологических участков	мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	122/3,38	конспект
4	Практическое изучение технологического процесса производства различных изделий	наблюдения, измерения	132/3,66	конспект
5	Обработка и анализ полученной информации	обобщение, выводы	132/3,66	конспект
6	Подготовка отчета по практике	написание отчета	32/0,88	зачет
Всего:				432/12

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

При выполнении различных видов работ на производственной практике аспиранты используют научно-исследовательские и научно-производственные технологии, применяемые на перерабатывающих предприятиях, используют методики по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, предлагаемые нормативной отраслевой документацией. При этом широко используется

арсенал испытательных стендов, специализированной контрольно-измерительной техники, вычислительной и компьютерной техники со специализированным программным обеспечением.

9.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ АСПИРАНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Перед началом производственной практики аспирант прорабатывает рекомендованную руководителем практики от вуза учебную и техническую литературу, а также положение и программы производственной практики, принятые в данном вузе. Аспиранту выдается информация о сайтах в Интернет, на которых он в случае необходимости может получить сведения по вопросам производственной практики. Желательно ознакомление аспиранта с типовыми отчетами о производственной практике из кафедрального фонда отчетов по практике. Руководитель практики от вуза осуществляет общее руководство практикой аспиранта, а непосредственное руководство на конкретном объекте осуществляет руководитель практики от предприятия. Руководитель практики от вуза регулярно контролирует процесс прохождения практики и принимает участие в решении возникающих организационных, технических и других вопросов, в том числе по организации самостоятельной работы аспиранта. Учебно-методическим обеспечением научно-производственной практики является основная и дополнительная литература, рекомендуемая при изучении дисциплин профессионального цикла и другие материалы, используемые в профессиональной деятельности предприятий и их подразделений где аспиранты проходят научно–производственные практики, техническая документация, а также пакеты специализированных прикладных программ, рекомендованных руководителями от вуза и предприятия.

10. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

После завершения производственной практики аспиранты должны подготовить и сдать отчетные материалы практики. Отчет должен составлять не менее 15 страниц компьютерного текста.

Отчет составляют на основе материалов, собранных при переработке всех разделов настоящей программы, и должен содержать конкретный для данного предприятия материал.

При использовании технической и учебной литературы ГОСТов и инструкции, необходимо вносить в отчет основные положения, не допуская дословного переписывания. Цифровые данные рекомендуется сводить в таблицы, графики.

Отчет должен содержать замечания аспиранта, предложения и пожелания, направленные на улучшение работы предприятия.

Отчет должен быть набран в текстовом редакторе MicrosoftWORD. Формат текста: шрифт 14 пт., тип TimesNewRoman; межстрочный интервал – полуторный; все поля – 2 см, красная строка (отступ) – 1,25 см, Страницы указываются в верхнем правом углу.

Индивидуальное задание согласовывается с руководителем.

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Г.И. Баздырева. -

М.: ИНФРА-М, 2014. - 725 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=437783>

2. Агротехнологические особенности возделывания зернобобовых культур [Электронный ресурс]: монография / И. Н. Романова [и др.]. - Москва: Научный консультант, 2018. - 144 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80789.html>

3. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания: учебное пособие / И.В. Бобренева. - СПб.: Интермедия, 2014. - 180 с.

4. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Ч. 1. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Ваншин. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. - 203 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69969.html>

5. Вобликов, Е.М. Технология элеваторной промышленности: учебник / Е.М. Вобликов. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2010. - 377 с.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - М.: Дашков и К, 2017. - 212 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415066>

7. Киселева, Т.Ф. Технология консервирования: учебное пособие / Т.Ф. Киселева, В.А. Помозова, Э.С. Гореньков. - СПб.: Проспект Науки, 2011. - 416 с.

8. Косюра, В.Т. Основы виноделия: учебное пособие / В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - М.: ДеЛи принт, 2004. - 440 с.

9. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян: учебное пособие / В.Л. Пилипюк. - М.: Вузовский учебник, 2009. - 457 с.

10. Пучкова, Л.И. Технология хлеба, Ч. 1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебник / Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.

11. Технология безалкогольных напитков: учебник для студентов вузов / [Л.П. Оганесянц и др.]. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 344 с.

12. Хатко, З.Н. Свекловичный пектин полифункционального назначения [Электронный ресурс]: монография / З.Н. Хатко. - Майкоп: МГТУ, 2012. - 244 с. - Режим доступа: <http://mark.nbmgту.ru/libdata.php?id=2000022346>

13. Хатко, З.Н. Технология переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства [Электронный ресурс]: учебное пособие для аспирантов по дисциплине "Технология обработки, хранения и переработки растениеводческой продукции" по направлению подготовки 19.06.01 - Промышленная экология и биотехнологии (профиль 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства) / Хатко З.Н. - Майкоп : МГТУ, 2015. - 116 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100023468>

1. Электронная библиотечная система «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>)

2. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)

3. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

4. Электронная библиотечная система «Лань» (<http://e.lanbook.com>)

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специализированная лаборатория технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Во время прохождения производственной практики аспирант может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ПрООП ВО по направлению и профилю подготовки

Автор(ы) Меретукова Ф.Н.

Рецензент(ы):

Программа одобрена на заседании _____

(Наименование уполномоченного органа вуза (УМК, НМС, Ученый совет)

от _____ года, протокол № _____.