



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Декан МЭФ


Н.А. Притыкина

20.11.2019

Программа практики
**УЧЕБНАЯ – ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ
УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**
образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)

Механико-технологический факультет

РАЗРАБОТЧИК	Кафедра технологии продуктов питания
ВЕРСИЯ	V.3
ДАТА ВЫПУСКА	04.12.2019
ДАТА ПЕЧАТИ	04.12.2019

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3
			Стр. 2/18

1 ТИП, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ, БАЗЫ И ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид и тип практики: учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики: в соответствии с ФГОС ВО стационарная; выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Базами практики являются: учебные и научно-исследовательские лаборатории ФГБОУ ВО «КГТУ» (кафедра технологии продуктов питания), ФГБНУ «АтлантНИРО», ведущие предприятия пищевой промышленности.

Цель учебной практики – получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; ознакомление с основами будущей профессиональной научно-исследовательской и проектной деятельности в области производства и контроля качества продуктов питания животного происхождения; получение сведений о специфике данного направления подготовки.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Прохождение учебной практики направлено на овладение профессиональных компетенций (ПК) и дополнительных профессиональных компетенций (ПКД), предусмотренных образовательной программой (ОП).


Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП представлен в табл. 1

Таблица 1 – Результаты прохождения практики

Компетенции выпускника ОП ВО и этапы их формирования	Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности
1 курс	
По ПК-27: способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	
- ПК-27.3: формирование первичных профессиональных умений и навыков измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований,	<i>Должен знать:</i> - правила и требования к составлению отчетов по выполненному заданию. <i>Должен уметь:</i> - организовывать собственный рабочий график;



Компетенции выпускника ОП ВО и этапы их формирования	Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности
обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	- работать с научно-технической информацией для приобретения учебно-практических навыков по профессии; - проводить простые исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; <i>Должен владеть:</i> - навыками составления отчета по практике; <i>Должен приобрести опыт:</i> - описания и обобщения научно-технической информации, участия в работах по составлению отчетов по выполненному заданию.
2 курс	
По ПК-25: готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	
- <i>ПК-25.3:</i> формирование первичных профессиональных умений и навыков использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	<i>Должен знать:</i> - расчет и проектирование рецептур по критерию минимальной себестоимости или энергетической ценности с использованием программы Microsoft Excel; <i>Должен уметь:</i> - собирать и анализировать исходные информационные данные для проектирования рецептур; <i>Должен владеть:</i> - компьютерной программой Microsoft Excel; <i>Должен приобрести опыт:</i> - проектирования рецептур по заданным критериям; - использования математического моделирования для проектирования рецептур на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования;
По ПКД-7: способность понимать сущность технологических процессов производства продуктов животного происхождения	
- <i>ПКД-7.2:</i> формирование умений и навыков изучения и анализа технологических процессов производства продуктов животного происхождения	<i>Должен знать:</i> - виды пищевого сырья, перерабатываемого пищевым предприятием на котором проходит учебная практика и ассортимент продукции, изготовленной из него; - технологические операции участка производства пищевой продукции, на котором проходит учебная практика; <i>Должен уметь:</i> - составлять технологическую схему

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3

Стр. 4/18

Компетенции выпускника ОП ВО и этапы их формирования	Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности
	<p>производства и ее описание на основе наблюдений и анализа технологического процесса;</p> <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления операций технологического процесса не требующих специальной квалификации; <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения отдельных производственных заданий в рамках технологического процесса.


При прохождении практики обеспечивается развитие у студентов-практикантов навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности входит в состав вариативной части образовательной программы (ОП) бакалавриата и состоит для очной формы обучения из двух этапов и проводится после теоретического обучения и экзаменационной сессии во втором и четвертом семестрах, а при заочной форме обучения в один этап в четвертом семестре.

Первый этап (по окончании первого курса обучения) базируется на знаниях, полученных при освоении следующих дисциплин: «История», «Русский язык и культура речи», «Культурология», «Математический анализ», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Введение в профессию». Знания, умения и практические навыки, полученные в период прохождения первого этапа учебной практики, используются в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Методы научных исследований», «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств».

Второй этап (после окончания второго курса обучения) базируется на знаниях, полученных при освоении следующих дисциплин: «Методы научных исследований», «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств», «Биохимия». Знания, умения и практические навыки, полученные в период прохождения второго этапа учебной практики, используются в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Общая

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3
			Стр. 5/18

технология отрасли», «Реология», «Сырье и материалы рыбной промышленности», «Сырье и материалы мясной промышленности», «Пищевая химия».

4 ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ) И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Общая трудоёмкость учебной практики, составляет 6 зачётных единиц (ЗЕТ), 216 академических часов (162 астр. часа) контактной работы.

Продолжительность практики при очной форме обучения:

- второй семестр - 2 недели,
- четвертый семестр –2 недели;

Продолжительность практики при заочной форме обучения:

- четвертый семестр –4 недели.


Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет (зачёт с оценкой).

5 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ


Содержание практики формируется на основе планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОП, и представлено в табл. 2 - 4.

Таблица 2 – Содержание и примерный рабочий график (план) практики очной формы обучения

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), в неделях
2 семестр (стационарный способ проведения) (108 ч.)	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов; вводный инструктаж по технике безопасности.	1/6
Изучение организации библиотечного фонда КГТУ. Работа в электронной библиотеке по сбору информации об основных направлениях развития пищевой технологии (в соответствии с индивидуальным заданием).	1
Ознакомительная экскурсия по кафедре технологии продуктов питания. Знакомство с лабораториями кафедры, приборами и оборудованием, техникой безопасности работы в них.	1/6
Ознакомительная экскурсия на предприятия, по роду своей деятельности связанные с выбранной образовательной программой. История предприятия, ассортимент выпускаемой	2/6

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3


Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), в неделях
продукции.	
Выполнение простых исследований и обработка результатов в соответствии с индивидуальным заданием. В рамках выполнения индивидуального задания необходимо изучить историю возникновения пищевого продукта, описать его потребительские свойства (ассортиментный ряд, в соответствии с нормативной документацией, продовольственное сырье для его производства, условия и сроки хранения), провести товароведческую оценку пищевого продукта, реализуемого в торговых сетях (целостность упаковки, дизайн, маркировка, органолептические показатели, масса брутто и нетто).	1/6
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта	1/6
Всего во втором семестре	2 недели
2 семестр (выездной способ проведения) (108 ч.)	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов; вводный инструктаж по технике безопасности.	1/6
Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомительная экскурсия на пищевом предприятии, его история, ассортимент выпускаемой продукции.	1/6
Ознакомление с технологическим процессом производства пищевой продукции на предприятии (на примере конкретного вида пищевой продукции).	1/6
Выполнение производственных заданий в рамках технологического процесса, не требующих специальной квалификации.	1
Выполнение простых исследований и обработка результатов в соответствии с индивидуальным заданием. В рамках выполнения индивидуального задания необходимо описать потребительские свойства пищевого продукта (ассортиментный ряд, в соответствии с нормативной документацией, продовольственное сырье для его производства, условия и сроки хранения), провести товароведческую оценку пищевого продукта (целостность упаковки, дизайн, маркировка, органолептические показатели, масса брутто и нетто).	2/6
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта	1/6
Всего во втором семестре	2 недели

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3
			Стр. 7/18

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), в неделях
4 семестр (выездной способ проведения) (108 ч.)	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики руководителем от университета. Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомительная экскурсия на пищевом предприятии, его история, ассортимент выпускаемой продукции.	2/6
Ознакомление с технологическим процессом производства пищевой продукции на предприятии (на примере конкретного вида пищевой продукции). Составление технологической схемы производства и ее описание на основе наблюдений и анализа технологического процесса.	1/6
Выполнение производственных заданий в рамках технологического процесса, не требующих специальной квалификации.	1
Выполнение раздела индивидуального задания в части оптимизации рецептуры выпускаемых пищевых продуктов или теоретически выданных задач по критерию минимальной себестоимости или энергетической ценности, с использованием программы Microsoft Excel.	1/6
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта.	2/6
Всего в четвертом семестре	2 недели

Таблица 3 – Содержание и примерный рабочий график (план) при стационарном способе проведения практики для заочной формы обучения


Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), в неделях
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов; вводный инструктаж по технике безопасности.	1/6
Изучение организации библиотечного фонда КГТУ. Работа в электронной библиотеке по сбору информации об основных направлениях развития пищевой технологии (в соответствии с индивидуальным заданием).	5/6
Ознакомительная экскурсия по кафедре технологии продуктов питания. Знакомство с лабораториями кафедры, приборами и оборудованием, техникой безопасности работы в них.	1/6
Ознакомительная экскурсия на предприятия по роду своей деятельности связанные с выбранной образовательной программой, режимами работы предприятия и внутренним	2/6

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), в неделях
распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомление в рамках проводимых экскурсий с технологическим процессом производства пищевой продукции на предприятии.	
Составление технологической схемы производства и ее описание на основе анализа технологического процесса идущего на пищевом предприятии.	3/6
Выполнение простых исследований и обработка результатов в соответствии с индивидуальным заданием. В рамках выполнения индивидуального задания необходимо изучить историю возникновения пищевого продукта, описать его потребительские свойства (ассортиментный ряд, в соответствии с нормативной документацией, продовольственное сырье для его производства, условия и сроки хранения), провести товароведческую оценку пищевого продукта, реализуемого в торговых сетях (целостность упаковки, дизайн, маркировка, органолептические показатели, масса брутто и нетто).	3/6
Выполнение технологических заданий, не требующих специальной квалификации в лабораториях кафедры.	4/6
Выполнение раздела индивидуального задания в части оптимизации рецептуры выпускаемых пищевых продуктов или теоретически выданных задач по критерию минимальной себестоимости или энергетической ценности, с использованием программы Microsoft Excel	3/6
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта	2/6
Итого по практике	4 недели

Таблица 4 – Содержание и примерный рабочий график (план) при выездном способе проведения практики для заочной формы обучения

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), в неделях
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов; вводный инструктаж по технике безопасности.	1/6
Изучение организации библиотечного фонда КГТУ. Работа в электронной библиотеке по сбору информации об основных направлениях развития пищевой технологии (в соответствии с индивидуальным заданием).	2/6
Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по	1/6

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3

Стр. 9/18

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), в неделях
технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомительная экскурсия на пищевом предприятии, его история, ассортимент выпускаемой продукции.	
Ознакомление с технологическим процессом производства пищевой продукции на предприятии (на примере конкретного вида продукции). Составление технологической схемы производства и ее описание на основе наблюдения и анализа технологического процесса.	4/6
Выполнение производственных заданий в рамках технологического процесса, не требующих специальной квалификации.	10/6
Выполнение раздела индивидуального задания в части оптимизации рецептуры выпускаемых пищевых продуктов или теоретически выданных задач по критерию минимальной себестоимости или энергетической ценности, с использованием программы Microsoft Excel	3/6
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта	3/6
Итого по практике	4 недели


6 ФОРМЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Формой отчетности по учебной практике является отчет по практике. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики, согласно выданному индивидуальному заданию.

Отчет по практике выполняется в соответствии с требованиями методических указаний по оформлению учебных текстовых работ: на компьютере с помощью текстового редактора Word на формате А4. Текст работы должен иметь следующие поля: левое – 25 мм; верхнее, нижнее – 20 мм, правое – 10 мм. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 12. Используется полуторный междустрочный интервал. Основной текст работы должен быть выровнен по ширине.

Каждый вопрос освещается по возможности кратко, но в полном объеме. В необходимых случаях в отчете приводятся схемы, графики, диаграммы и рисунки, примеры расчетов. Те материалы, которые не обсуждаются в тексте отчета по практике, должны быть помещены в приложение к тексту.

Структура отчета по практике и последовательность изложения разделов и вопросов должна соответствовать индивидуальному заданию на учебную практику.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3

Стр. 10/18

Структура отчета:

Учебная практика 1 курс (стационарный способ проведения), очная форма обучения

- оглавление;
- введение;
- 1. основные направления развития пищевой технологии;
- 2. история кафедры технологии продуктов питания, ее структуры;
- 3. характеристика пищевого предприятия (по результатам экскурсии);
- 4. исследовательская часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов и т.п.

Содержание пунктов 1- 4 изложены в разделе 5 настоящей программы.


Учебная практика 1 курс (выездной способ проведения), очная форма обучения

- оглавление;
- введение;
- 1. характеристика пищевого предприятия, описание технологического процесса;
- 2. описание трудовой деятельности практиканта на участках производственного процесса;
- 3. исследовательская часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов и т.п.

Содержание пунктов 1- 3 изложены в разделе 5 настоящей программы.

Учебная практика 2 курс, очная форма обучения

- оглавление;
- введение;
- 1. характеристика пищевого предприятия;
- 2. описание технологического процесса пищевого продукта
- характеристика сырья;
- анализ технологического процесса;
- технологическая схема, ее описание;

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3
			Стр. 11/18

- описание трудовой деятельности практиканта на участках производственного процесса.

3. расчетная часть

- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов и т.п.

Содержание пунктов 1- 4 изложены в разделе 5 настоящей программы.

Учебная практика 2 курс, заочная форма обучения

- оглавление;

- введение;

1. основные направления развития пищевой технологии;
2. история кафедры технологии продуктов питания, ее структуры;
3. характеристика пищевого предприятия (по результатам экскурсии);
4. описание технологического процесса пищевого продукта

- характеристика сырья;
- анализ технологического процесса;
- технологическая схема, ее описание;
- описание трудовой деятельности практиканта на участках производственного

процесса.

3. исследовательская часть;

4. расчетная часть

- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов и т.п.


Содержание пунктов 1- 4 изложены в разделе 5 настоящей программы.

К отчету подшивается (после титульного листа):

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от университета, руководителем практики от профильной организации, студентом;

- подписанный отзыв руководителя практики от профильной организации.

Законченный и полностью оформленный отчет по практике студент бакалавриата представляет на проверку руководителю практики от университета. По результатам защиты

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3
			Стр. 12/18

отчета по практике руководитель определяет степень выполнения индивидуального задания студентом и достижения планируемых результатов практики.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Основная учебная литература:

1. Минько, В. М. Введение в безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие для для студентов высш. учеб. заведений и колледжей всех специальностей / В. М. Минько ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2010. - 166 с.
2. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. / А. М. Ершов [и др.]. - Москва : КОЛОС, 2010. - 1063 с.

Дополнительная учебная литература:

1. Титова, И. М. Технохимический контроль, сертификация и управление качеством : учеб. пособие к практ. занятиям для студ. вузов по спец. 260302.65 - Технология рыбы и рыб. продуктов / И. М. Титова, М. Н. Альшевская, Д. Л. Альшевский ; ФГОУ ВПО "КГТУ". - Калининград : КГТУ, 2009. - 153 с.


8 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ПРАКТИКИ

Информационные технологии

В ходе освоения практики, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ) является ежегодно обновляемым приложением к рабочим программам дисциплин (рассматривается УМС и утверждается отдельно) и размещается на официальном сайте в разделе «Образовательные программы высшего образования университета» и в ЭИОС.

Перечень лицензионного программного обеспечения ежегодно обновляется и размещен на сайте университета (http://www.klgtu.ru/about/structure/structure_kgtu/itc/info/software.php).

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3
			Стр. 13/18

Программное обеспечение:

1. Программное обеспечение Microsoft, получаемое по программе "Open Value Subscription";
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт».

Интернет-ресурсы


1. Портал «Калининградский государственный технический университет»
<http://www.klgtu.ru/> Свободный доступ on-line;
2. Библиотека КГТУ - <http://www.klgtu.ru/ru/library/> Свободный доступ on-line;
3. Информационный портал «Охрана труда в России»: <http://www.ohranatruda.ru/>
4. Трудовой кодекс Российской Федерации:
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_34683/
5. ЭБС "Университетская библиотека онлайн" <https://biblioclub.ru/>

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ

Материально-техническая база для проведения учебной практики представляет собой совокупность ресурсов кафедры и профильных организаций (баз практики). Учебная практика проводится в профильных организациях, с которыми заключены соответствующие договоры, при условии обеспечения студентов-практикантов необходимым оборудованием для выполнения индивидуальных заданий: компьютерами с необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет, доступом к информации, размещенной в специализированных базах данных, в т.ч. к информационным базам предприятия в объеме, необходимом для освоения программы практики. Студенты-практиканты должны иметь доступ к внутренней документации организации (предприятия) и ее локальным нормативным актам в соответствии с содержанием практики.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС) и к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории университета, так и за его пределами.

Основные аудитории для проведения практики: лаборатория магистерская (№ 336 а), лаборатории теххимического контроля (ауд. № 337) и биохимических исследований (ауд. № 338), лаборатории технологии продуктов общественного питания (ауд. № 339, 340).


	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3
			Стр. 14/18

Учебно-лабораторное оборудование лаборатории теххимического контроля (ауд. № 337): бойлер Н/50, весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS- 202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2-А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбагреватель ПЭ-4100М, колбагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК-30, термостат ТС-80м, центрифуга ОПН-8, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧ-С, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", вискозиметр ротационный RVDV-П, микроскоп Микромед С-11, набор ареометров АОН-1, рН метр-термометр "Testo205", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP-101, овоскоп, плитка электрическая 1комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, термометр электронный Checktemp, поляриметр портативный П-161М.

Учебно-лабораторное оборудование лаборатории биохимических исследований (ауд. № 338): весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01- 3/6/15 кг, влагомер "ЭЛЕКС-7", колбагреватель ПЭ-4100, колбагреватель ЛАБ-КН-500, микроволновая печь, морозильник GC-30, перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, центрифуга лабораторная ОПН-8, шкаф сушильный СНОЛ 24\200, шкаф сушильный СНОЛ 24\200, колориметр КФК-2, весы механич.РН-6цв9, гиря торговая (1 кг), мясорубка "Уралочка" МЧ-С, облучатель - рециркулятор бактерицидный "Дезар -7", рН-метр- термометр Testo-205

Учебно-лабораторное оборудование лаборатории технологии продуктов общественного питания (ауд. № 340): аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-А20, воздухоочиститель VA 6inox, воздухоочиститель VA 6inox, морозильник "Ардо", печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плита Zanussi, плита Zanussi, посудомоечная машина CANDY LSCD132-37, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, шкаф жарочный, кухонный процессор АТН-360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch МКМ 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок.

Учебно-лабораторное оборудование лаборатории технологии продуктов питания (ауд. № 339): весы общего назначения ПВ-6, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, зонт

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3
			Стр. 15/18

вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, печь пароконвекционная ПКА-1/1В, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH MKM 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ 3520, электрочайник SCARLETT SCEK18P02, мясорубка электрическая KENWOOD, хлебопечь MOULINEX OW 200033, мясорубка эл. KENWOOD, машинка для макарон QF-150+QJ, термометр для духовки с таймером (300 гр).

Учебно-лабораторное оборудование магистерской лаборатории (ауд. 336 а): Анализатор белка по Кьельдалю UDK 127 F30200183, стерилизатор суховоздушный ГП-20 МО, ультратермостат УТ-40, шкаф сушильный СНОЛ 24\200, печь сушильная ПСЛ-1-180 (прибор Чижовой).

Материально-техническое обеспечение учебной практики достаточно для достижения целей и выполнения заданий практики, соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям безопасности при решении профессиональных задач.

10 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

10.1 Аттестация по практике проводится на основе:

- защиты отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием на практику;
- отзыва руководителя практики профильной организации (базы практики).

По итогам аттестации обучающемуся выставляется оценка (зачет с оценкой), которая заносится в зачетно-экзаменационную ведомость.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в течение первых двух недель третьего и пятого семестра при очной форме обучения или в зачетную сессию пятого семестра при заочной форме.

10.2 Оценивание результатов обучения включает в себя систему оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (таблице 5).


	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)			
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3	Стр. 16/18

Таблица 5 – Система оценок и критерии выставления оценки


Критерии оценивания	Система оценок			
	«неудовлетво - рительно»	«удовлетвори - тельно»	«хорошо»	«отлично»
Первичные профессиональные знания и умения	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
Первичные профессиональные навыки	Не освоил предложенный алгоритм решения поставленных профессиональных задач	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, допускает незначительные ошибки	Не только владеет алгоритмом, но и понимает его основы

К основным критериям оценивания, которые должны найти отражение в отзыве руководителя практики от профильной организации (базы практики) относятся:

1. Степень развития личностных качеств, значимых для профессиональной деятельности (навыки делового общения и межличностной коммуникации, способность работать в команде, ответственность).
2. Дисциплинированность, отношение к выполнению поручений руководителя практики.
3. Степень самостоятельности и полноты выполнения индивидуального задания по практике.
4. Готовность решать задачи профессиональной деятельности.

11 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в два этапа. Первый этап (второй семестр) – проведение практики может осуществляется на базе кафедры технологии продуктов питания, с экскурсионным посещением различных профильных предприятий, или на базе предприятий по производству продуктов питания. Второй этап (четвертый семестр) – проведение практики осуществляется на базе предприятий по производству продуктов питания.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.01)	Выпуск: 04.12.2019	Версия: V.3

При заочной форме обучения практика проходит в один этап. Практика может осуществляться на базе кафедры технологии продуктов питания с возможным экскурсионным посещением различных профильных предприятий или на базе предприятий по производству продуктов питания.

Обучающиеся в период прохождения учебной практики обязаны:

- выполнять индивидуальные задания, предусмотренные настоящей Программой практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

При проведении выездной практики студенты обязаны пройти медицинскую комиссию с обязательным оформлением личной санитарной книжки.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.



12 СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Программа учебной – практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности представляет собой компонент образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Автор программы – доцент, канд. техн. наук Титова И.М., доцент, канд. техн. наук Чернова А.В.

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 14.01.2016 г., протокол № 5.

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии механико-технологического факультета 15.01.2016 г., протокол № 4.

Программа практики актуализирована.

1. Авторы актуализации – Альшевская М.Н., к.т.н, доцент, Рачкова Н.А., ассистент.

Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии продуктов питания 23.11.2017 г., протокол № 4.

2. Авторы актуализации – Альшевская М.Н., к.т.н, доцент

Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии продуктов питания 22.10.2019 г., протокол № 2.

Заведующий кафедрой  И.М. Титова

Изменения, дополнения программы практики рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии механико-технологического факультета (протокол № 3 от 20.11.2019 г.)

Декан факультета,

председатель методической комиссии  Н.А. Притыкина

Согласовано:

Начальник УРОПС  В.А. Мельникова