




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

УТВЕРЖДАЮ


Декан МТФ

 Н.А. Притыкина  
15.12.2017

Программа практики  
**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА-  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**  
образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки  
**19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**ОД-6.2.2/ПП-30.(31.20)**

Механико-технологический факультет

РАЗРАБОТЧИК	Кафедра технологии продуктов питания
ВЕРСИЯ	V.2
ДАТА ВЫПУСКА	22.11.2017
ДАТА ПЕЧАТИ	22.11.2017

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 2/13

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

Вид и тип практики: производственная практика-научно-исследовательская работа.

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

Форма проведения практики: дискретно.

Базами практики являются кафедра технологии продуктов питания, предприятия пищевой промышленности.

Цель производственной практики-научно-исследовательской работы – овладение компетенциями, предусмотренными образовательной программой.

Задачами практики является:

Формирование у студента:

- способности к проведению научных исследований;
- готовности к сбору, обработке, анализу и систематизации научной и технологической литературы, современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований с использованием информационных технологий;
- умений и опыта разработки программ и рабочих планов научных исследований, организации и проведения экспериментов с использованием современных методов анализа продуктов питания и услуг общественного питания;
- умений статистической обработки, анализа и обобщения результатов опытов, формулирования выводов, оформления научной документации с использованием стандартных пакетов программ.


## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Прохождение производственной практики направлено на овладение этапов профессиональных компетенций (ПК) предусмотренных образовательной программой (ОП).


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

Таблица 1 – Результаты прохождения практики


<b>Компетенции выпускников ОП ВО и этапы их формирования</b>	<b>Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности</b>
По ПК-26: способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 3/13

<b>Компетенции выпускников ОП ВО и этапы их формирования</b>	<b>Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности</b>
<p>- <i>ПК-26.8: формирование профессиональных умений и опыта проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов</i></p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы исследований в области технологии продуктов питания;</li> <li>- основы планирования эксперимента по заданной методике в области технологии продуктов питания;</li> </ul> <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать материал по теме исследований, ставить задачи для исследований, подбирать адекватную методику для решения поставленных задач;</li> </ul> <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютерными программами для обработки результатов исследования;</li> </ul> <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведения экспериментов по заданной методике в области технологии продуктов питания.</li> </ul>
<p>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</p>	
<p>- <i>ПК-27.5: формирование профессиональных умений и опыта измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</i></p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила составления отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок;</li> </ul> <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять, наблюдать и составлять описания исследований в области технологии продуктов питания;</li> </ul> <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками обобщения полученных экспериментальных данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> </ul> <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщения полученных экспериментальных данных и составления отчетов по выполненному заданию.</li> </ul>
<p>По ПК-29: способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности</p>	

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 4/13

<b>Компетенции выпускников ОП ВО и этапы их формирования</b>	<b>Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности</b>
<p>- ПК-29.4: <i>формирование профессиональных умений и опыта формулирования целей проекта, решения проектных задач с учетом приоритетов и нравственных аспектов деятельности</i></p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритм решения проектных задач с учетом приоритетов и нравственных аспектов деятельности;</li> </ul> <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать цели проекта с учетом приоритетов и нравственных аспектов деятельности;</li> </ul> <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования);</li> </ul> <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировки целей проекта и проектирования пищевого предприятия.</li> </ul>
<p>По ПК-30: готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию</p>	
<p>- ПК-30.4: <i>формирование профессиональных умений и опыта научно-технической деятельности по проектированию пищевых производств</i></p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рационального размещения технологического оборудования, цехов и пищевого предприятия в целом;</li> </ul> <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать пищевое производство и контролировать его соответствие требованиям документации;</li> </ul> <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами проектирования пищевых производств;</li> </ul> <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать ключевые элементы пищевого производства;</li> </ul>
<p>По ПК-31: способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>	
<p>- ПК-31.3: <i>формирование</i></p>	<p><i>Должен знать:</i></p>

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

<b>Компетенции выпускников ОП ВО и этапы их формирования</b>	<b>Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности</b>
<i>профессиональных умений и опыта проектирования пищевых производств</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды технологического оборудования пищевых производств, нормы времени (выработки), нормативы материальных затрат, виды и пропорции поступающего сырья, тары и упаковочных материалов, расположение сырьевых источников и цехов;</li> </ul> <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов;</li> </ul> <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации рабочих мест, размещения оборудования;</li> </ul> <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работы с генеральным планом предприятия, планами технического оснащения цехов пищевого предприятия.</li> </ul>

### **3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**


Производственная практика-научно-исследовательская работа входит в состав вариативной части образовательной программы (ОП) бакалавриата и проводится после теоретического обучения и экзаменационной сессии в восьмом семестре при очной форме обучения, в десятом семестре при заочной форме обучения.

Знания и практические навыки, полученные при прохождении производственной практики-научно-исследовательской работы, используются при выполнении ВКР и в дальнейшей профессиональной деятельности.

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

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц (ЗЕТ), 108 академических часа (81 астр. час) контактной работы, продолжительность практики – 2 недели.

Формой аттестации по производственной практике-научно-исследовательской работы является зачет.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 6/13

## 5 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

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

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

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), неделя.
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики.	1/6
Поиск, накопление и обработка научной, научно-технической информации для написания научно-исследовательских материалов для ВКР.	3/6
Составление программно-методологической схемы исследования. Проведение всех этапов экспериментальной части научно-исследовательской работы в соответствии с тематикой ВКР. Ознакомление с правилами оформления и размещения публикаций; способами анализа публикационной активности.	1
Компоновка материалов отчета. Оформление отчета по практике.	1/6
Подготовка к сдаче зачета по практике.	1/6
<b>ИТОГО:</b>	<b>2 недели</b>


## 6 ФОРМА И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Формой отчетности по производственной практике-научно-исследовательской работе является отчет по практике.

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.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

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

Структура отчета:

- оглавление;
- введение;
- 1. Анализ литературных источников по теме исследования;
- 2. Результаты исследования;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов и т.п.

К отчету подшивается (после титульного листа):

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

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

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

## **7 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ ПОСОБИЙ**


### **Основная учебная литература:**

1. Минько, В. М. Введение в безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений и колледжей всех специальностей / В. М. Минько ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2010. - 166 с.
2. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования / пер. О. В. Замятина. - Москва: Стандарты и качество, 2006. - 231 с.
3. Технология рыбы и рыбных продуктов: учеб. / А. М. Ершов [и др.]. - Москва : КОЛОС, 2010. - 1063 с.

### **Дополнительная учебная литература:**

1. Копа Н.М. Экономика : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся в бакалавриате / Н.М. Копа; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград: КГТУ, 2013. - 219 с.



	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

## 2. Титова

И.М.Выпускная квалификационная работа по технологии мяса и мясных продуктов : учеб.-метод. пособие для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся в бакалавриате по направлению подгот. 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения", модуль "Технология мяса и мясных продуктов" / И. М. Титова, О. Н. Анохина, Н. А. Притыкина; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград: КГТУ, 2016. – 72 с.

## **8 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ПРАКТИКИ**

### **Информационные технологии**

В ходе прохождения 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](http://www.klgtu.ru/about/structure/structure_kgtu/itc/info/software.php)).


### **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. ЭБС "Университетская библиотека онлайн" <https://biblioclub.ru/>



	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 9/13

## **9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ**

Материально-технической базой для проведения производственной практики-научно-исследовательской работы представляет собой совокупность ресурсов кафедры технологии продуктов питания.


Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным 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 ее пределами.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает доступ к учебным планам, календарному учебному графику, рабочим программам дисциплин и программам практик, к изданиям ЭБС и электронным ресурсам, указанным в рабочих программах.

Для проведения организационных собраний по практике, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для контактной и самостоятельной работы студентов имеются специальные помещения, в том числе для проведения научных и прикладных исследований – специализированные компьютерные лаборатории.

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

Учебно-лабораторное оборудование лаборатории технохимического 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, колбонагреватель ПЭ-4100М, колбонагреватель 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- II, микроскоп Микромед С-11, набор ареометров АОН-1, рН метр-термометр "Testo205", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP-101, овоскоп, плитка электрическая

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 10/13


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 (OHAUS), весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01- 3/6/15 кг, влагомер "ЭЛЕКС-7", колбонагреватель ПЭ-4100, колбонагреватель 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, гирия 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 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, 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 MKM 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 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, софтнер 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

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)			
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2	Стр. 11/13

МО, ультратермостат УТ-40, шкаф сушильный СНОЛ 24\200, печь сушильная ПСЛ-1-180 (прибор Чижовой).

Материально-техническое обеспечение производственной практики-научно-исследовательской работы 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:

- отчета по практике;


По итогам аттестации обучающемуся выставляется зачет, который заносится в зачетно-экзаменационную ведомость.

10.2 Оценивание результатов обучения включает в себя систему оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (таблице 3).

Таблица 3 – Система оценок и критерии выставления оценки

Критерии оценивания	Система оценок			
	не зачтено	зачтено		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
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 полной системой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
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

При оценивании результатов практики руководителем также учитывается:

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)			
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2	Стр. 12/13

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**

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

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

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 производственной практики-научно-исследовательской работы представляет собой компонент образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Автор программы: Титова И. М., доцент, к.т.н., Чернова А.В. доцент, к.т.н.

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

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

Программа практики актуализирована. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол №4 от 23.11.2017 г.)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  И.М. Титова

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (БАКАЛАВРИАТ)			
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.20)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2	Стр. 13/13

Изменения, дополнения программы практики рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии механико-технологического факультета (протокол № 5 от 13.12.2017 г.).

Декан факультета,  
председатель методической комиссии \_\_\_\_\_  Н.А. Притыкина

Согласовано:  
Заместитель начальника УРОПС \_\_\_\_\_  В.А. Мельникова