



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

УТВЕРЖДАЮ

Декан МТФ


Н.А. Притыкина

19.12.2017

Программа практики
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ - НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)

Факультет механико-технологический

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 (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

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

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

Способы проведения практики: в соответствии с ФГОС ВО стационарная.

Форма проведения практики: дискретно.

Базой практики является выпускающая кафедра технологии продуктов питания механико-технологического факультета (МТФ) ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»).

Цель производственной - научно-исследовательской работы – формирование знаний, умений и навыков в научно-исследовательской деятельности.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Прохождение производственной - научно-исследовательской работы направлено на овладение этапов профессиональных компетенций (ПК), предусмотренных образовательной программой (ОП).


Перечень планируемых результатов обучения, соотнесённых 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 семестр	
По ПК-17: способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности:	
<p><i>- ПК-17.5: формирование профессиональных умений и опыта использования современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</i></p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - результаты научных исследований по проблемам в сфере общественного питания, опубликованные в открытой печати; <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования. <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками критического восприятия информации; - навыками патентного поиска; <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснования актуальности темы исследования; - изучения степени разработанности темы исследований;
По ПК-18: владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	




Компетенции выпускника ОП ВО и этапы их формирования	Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности
<i>- ПК-18.5: формирование профессиональных умений и опыта для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания</i>	<i>Должен знать:</i> - принципы моделирования рецептур разрабатываемого пищевого продукта или блюд в общественном питании; <i>Должен уметь:</i> - проводить маркетинговые исследования по теме исследования; <i>Должен владеть:</i> - информационными технологиями для проведения научных исследований в технологии общественного питания; <i>Должен приобрести опыт:</i> - проектирования рецептур разрабатываемого продукта, с применением метода математического моделирования по различным критериям с использованием информационных технологий
2 семестр	
По ПК-19: готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов:	
<i>- ПК-19.3: формирование профессиональных умений и практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими работами</i>	<i>Должен знать:</i> - принципы организации и управления научно-исследовательскими работами в сфере общественного питания. <i>Должен уметь:</i> - планировать и организовывать этапы проведения экспериментальных научно-исследовательских работ в сфере общественного питания. <i>Должен владеть:</i> - принципами планирования и организации научно-исследовательских работ в сфере общественного питания. <i>Должен приобрести опыт:</i> - планирования и организации этапов проведения экспериментальных научно-исследовательских работ в сфере общественного питания.
По ПК-22: способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований:	
<i>- ПК-22.4: формирование профессиональных умений и опыта организации работы коллектива по постановке задач исследования, выбора методов экспериментальной работы и оценке результатов</i>	<i>Должен знать:</i> - принципы разработки методик и организации экспериментальных исследований. <i>Должен уметь:</i> - составлять программно-целевую модель исследований - обосновывать выбор методов исследований, исходя из поставленных задач; <i>Должен владеть:</i> - навыками постановки задач для достижения цели исследований;

	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 (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

Стр. 4/15

Компетенции выпускника ОП ВО и этапы их формирования	Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности
	<p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки методик экспериментальных исследований и подбора методов;
3 семестр	
<p>По ПК-16: способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач:</p>	
<p>- ПК-16.5: формирование умений и опыта использования профессиональных знаний при проведении исследований</p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации для проведения научно-исследовательской работы; <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать профессиональные знания в области общественного питания при проведении исследований. - формулировать и решать задачи, возникающие в ходе выполнения научно-исследовательской работы, оценивать полученные результаты. <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования профессиональных знаний в области общественного питания при проведении исследований. <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использования профессиональных знаний в области общественного питания при проведении исследований. - организации экспериментальных исследований и постановки эксперимента при проведении научных исследований;
<p>По ПК-23: способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания:</p>	
<p>- ПК-23.2: формирование практических навыков самостоятельно выполнять лабораторные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы исследования основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения пищевых продуктов. - современную отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы для исследования свойств сырья и продуктов питания <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно выполнять лабораторные исследования по тематике научных исследований. <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами исследования основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения пищевых продуктов. <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения исследований основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производ-

	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 (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 5/15


Компетенции выпускника ОП ВО и этапы их формирования	Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности
	ства и/или хранения пищевых продуктов.
4 семестр	
По ПК-24: способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений:	
<p><i>- ПК-24.3: формирование профессиональных умений и опыта анализа результатов научных исследований, составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</i></p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику и требования составления технической документации и научных отчетов; - способы аппроксимации экспериментальных данных. <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать экспериментальные данные по теме исследований с применением методов математической статистики. - интерпретировать и представлять результаты исследований экспериментов. <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками подготовки научных отчетов, публикаций, написания научных статей и докладов, публичных выступлений. - навыками статистической обработки полученных результатов, анализа и представления их в виде отчетов по НИР, тезисов докладов, научных статей; <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки научной публикации по тематике исследований. - представления результатов научных исследований в виде отчетов, обзоров, докладов и статей.

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

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная - научно-исследовательская работа входит в состав вариативной части образовательной программы (ОП) магистратуры и проводится в форме рассредоточенной практики параллельно с теоретическим обучением в первом, втором и третьем семестрах при очной форме обучения, в форме концентрированной практики в четвертом семестре при очной форме обучения.

При прохождении практики используются знания и умения, полученные студентом при освоении и параллельном освоении дисциплин «Методология проектирования продуктов пи-

	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 (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

тания», «Управление человеческими ресурсами», «Право интеллектуальной собственности», «Философия и методология научных исследований», «Перспективные направления технологии продуктов питания», «Методы исследований в технологии продуктов питания», «Инновационная деятельность пищевого предприятия», «Современные технологии производства продукции общественного питания».

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

Общая трудоемкость производственной - научно-исследовательской работы составляет 21 зачетную единицу (ЗЕТ) (по 3 ЗЕТ в течение первого, второго и третьего семестра и 12 ЗЕТ в течение четвертого семестра) или 756 академических часов (567 астр. часов) (по 108 академических часов (81 астр. час) в течение первого, второго и третьего семестра и 432 академических часа (324 астр. часа) в течение четвертого семестра) контактной работы, продолжительность практики – по 15 недель в течение первого, второго и третьего семестра и 8 недель в течение четвертого семестра.


Формой аттестации по производственной - научно-исследовательской работе 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 и 3.

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


Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в ак. часах
1 семестр	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов.	8
Обзор научно-технической литературы по тематике исследований, осуществление патентного поиска.	36
Обоснование актуальности темы исследования, степени ее разработанности российскими и зарубежными учеными.	16
Формулировка цели маркетинговых исследований, составление анкеты, проведение анкетирования, в том числе с использованием информационных технологий.	24
Моделирование сбалансированной рецептуры разрабатываемого	16

	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 (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 7/15

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в ак. часах
продукта с использованием информационных технологий.	
Сбор и структуризация информации для подготовки отчета по производственной – научно-исследовательской работе	8
Итого по практике	108
2 семестр	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов.	8
Формулирование цели и задач исследования	16
Разработка методик исследований, исходя из задач конкретного исследования	36
Обоснование выбора методов исследований, исходя из поставленных задач	24
Составление программно-целевой модели исследований	16
Сбор и структуризация информации для подготовки отчета по производственной – научно-исследовательской работе	8
Итого по практике	108
3 семестр	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов.	8
Изучение научно-технической литературы, содержащей сведения о современной отечественной и зарубежной аппаратуре и приборах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания в научно-исследовательских работах в области общественного питания.	8
Постановка и проведение экспериментов по определению основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения продуктов питания, исходя из поставленных задач	68
Получение результатов по выбранным методикам анализа.	16
Сбор и структуризация информации для подготовки отчета по производственной – научно-исследовательской работе	8
Итого по практике	108

Таблица 3 – Содержание и примерный рабочий график (план) концентрированной практики

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в неделях
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов.	1/6
Изучение общих требований к построению, изложению, содержанию, оформлению, обозначению, согласованию, утверждению, регистрации, обновлению и отмене технических условий (ТУ) на	3/6

	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 (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 8/15

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в неделях
пищевую продукцию, произведенную и/или выпускаемую в обращение на территории Российской Федерации.	
Разработка проекта технической документации на готовую продукцию по теме магистерского проекта: технических условий (ТУ) и технологической инструкции (ТИ), технико-технологических карт.	1
Статистическая обработка результатов исследований и оценка их достоверности.	1/6
Формирование структуры и содержания основной результативной части магистерского проекта.	2
Подготовка научной публикации по тематике исследований.	2
Подготовка доклада и участие в студенческой научно-технической конференции.	2
Сбор и структуризация информации для подготовки отчета по производственной – научно-исследовательской работе	1/6
Итого по практике	8

6 ФОРМЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ


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

Отчет по практике оформляется 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.

Структура отчета по практике и последовательность изложения разделов и вопросов должна соответствовать индивидуальному заданию на производственную – научно-исследовательскую работу.

Структура отчета:

- оглавление;
- введение;
- основная часть, раскрывающая все этапы практики, изложенные в разделе 5 настоящей Программы;
- заключение;

	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 (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов, анкет, проектов, дипломов о участии в СНТК и т.п.

К отчету подшивается (после титульного листа):

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от университета и студентом.

Законченный и полностью оформленный отчет по практике студент 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 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Нормативно-правовые акты:

1. Приказ Минобрнауки России от 20.11.2014 N 1482 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры)" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.12.2014 N 35142) (Справочная правовая система «КонсультантПлюс»).


2. ГОСТ Р 51740-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 28.11.2016 N 1816-ст) (Справочная правовая система «КонсультантПлюс»).

3. Распоряжение Правительства РФ от 25.10.2010 N 1873-р <Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года> (Справочная правовая система «КонсультантПлюс»).

4. МР 2.3.1.2432-08. 2.3.1. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008) (Справочная правовая система «КонсультантПлюс»).

Основная учебная литература:

1. Мезенова, О.Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учеб. пособие / О. Я. Мезенова. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2015. - 224 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 (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

2. Лисин, П.А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности : учеб. пособие / П. А. Лисин. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2016. - 255с.

3. Глазунов, Ю.Т. Моделирование процессов пищевых производств: учеб. пособие / Ю. Т. Глазунов, А. М. Ершов, М. А. Ершов. - Москва : Колос, 2008. - 356 с.

4. Основы научных исследований : учеб. пособие / Б. И. Герасимов [и др.] ; рец. : В. Д. Жариков, Н. А. Чайников, Н. Г. Астафьева. - Москва : Форум, 2013. - 272 с.

Дополнительная учебная литература:

1. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Кузнецов. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 283 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

2. Шапкин, А.С. Математические методы и модели исследования операций : учеб. / А. С. Шапкин, В. А. Шапкин. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2009. - 400 с.

3. Афанасьева, Н.Ю. Вычислительные и экспериментальные методы научного эксперимента : учеб. пособие / Н. Ю. Афанасьева. - Москва : КНОРУС, 2010. - 336 с.


8 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

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).

	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 (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

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-технической базой для проведения производственной - 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 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 ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

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, колба-нагреватель ПЭ-4100М, колба-нагреватель 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 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", колба-нагреватель ПЭ-4100, колба-нагреватель 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 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 МКМ 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливков.

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 700КЕ-4С/РЕ-1 КРОМЕТ, плита электрическая 700КЕ-4С/РЕ-1 КРОМЕТ, рефрактометр ИРФ-454 Б2М,

	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 (МАГИСТРАТУРА)			
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2	Стр. 13/15

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

Материально-техническое обеспечение производственной – 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:


- защиты отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием на практику;

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

10.2 Оценивание результатов обучения включает в себя систему оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (таблице 4).

Таблица 4 – Система оценок и критерии выставления оценки

Критерии оценивания	Система оценок			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«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

	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 (МАГИСТРАТУРА)			
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2	Стр. 14/15


Критерии оценивания	Система оценок			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
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

При оценивании результатов производственной - научно-исследовательской работы магистранта руководителем также учитываются:

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

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

	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 (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.11)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

12 СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Программа производственная - научно-исследовательская работа представляет собой компонент образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и соответствует учебному плану.

Автор программы – профессор, д-р техн. наук Серпунина Л.Т.

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.

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.

Заведующий кафедрой



И.М. Титова

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

Председатель методической комиссии



Н.А. Притыкина

Согласовано

Заместитель начальника УРОПС



В.А. Мельникова