



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

Начальник УРОПСП
В.А. Мельникова

Рабочая программа практики

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА - НАУЧНО - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
технологии продуктов питания
УРОПСП

1 ТИП И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ, БАЗЫ И ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид и тип практики:

производственная практика - научно – исследовательская работа.

Форма проведения практики: дискретно.

Базами проведения практики являются университет (кафедра технологии продуктов питания), организации (предприятия, учреждения), деятельность которых соответствует направлению подготовки.

Целью производственной практики – научно – исследовательской работы является формирование знаний, умений и навыков в научно-исследовательской деятельности.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Прохождение производственной практики направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Перечень планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения, соотнесенные с компетенция-ми/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач;</p> <p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии.</p>	<p>ОПК-5.3: Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами;</p> <p>ПК-3.5: Собирает, обрабатывает, анализирует и систематизирует научно-техническую информацию, современные достижения науки и передовой технологии по тематике исследования.</p>	Производственная практика - научно-исследовательская работа	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- результаты научных исследований в технологии продуктов питания животного происхождения, опубликованные в открытой печати;- принципы моделирования рецептур разрабатываемого пищевого продукта из сырья животного происхождения;- принципы разработки методик и организации экспериментальных исследований.- взаимосвязь проблемы, цели, гипотез и задач исследования;- принципы построения программы экспериментального научного исследования.- методы исследования основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения продуктов питания из животного сырья.- способы аппроксимации экспериментальных данных;- специфику и требования составления технической документации и научных отчетов. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;- самостоятельно проектировать рецептуры пищевых продуктов из сырья животного происхождения;- обосновывать выбор методов исследований, исходя из поставленных задач;- разрабатывать программу и методическое обеспечение исследования;- интерпретировать и представлять результаты исследований экспериментов; <p>обрабатывать экспериментальные данные по теме исследований с применением методов математической статистики.</p> <p><u>Должен владеть:</u></p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения, соотнесенные с компетенция-ми/индикаторами достижения компетенции
			<ul style="list-style-type: none">- навыками критического восприятия информации;- навыками патентного поиска;- навыками использования информационных технологий для проектирования состава многокомпонентных продуктов питания из сырья животного происхождения;- навыками постановки задач для достижения цели исследований;- навыками составлять программно-целевую модель исследований;- навыками статистической обработки полученных результатов, анализа и представления их в виде отчетов по НИР, тезисов, научных статей;- навыками подготовки научных отчетов, публикаций, написания научных статей и докладов, публичных выступлений. <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- обоснования актуальности темы исследования;- изучения степени разработанности темы исследований;- проектирования рецептур разрабатываемого продукта, с применением метода математического моделирования по различным критериям с использованием информационных технологий- разработки методик экспериментальных исследований и подбора методов;- формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.- поиска необходимой информации для разработки программ и их методического обеспечения исследования;- организации экспериментальных исследований и постановки эксперимента при проведении научных исследований;- 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, ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ) И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Производственная практика - научно – исследовательская работа входит в состав обязательной части основной профессиональной образовательной программы магистратуры и проводится:

для очной формы обучения – рассредоточено в первом, втором, третьем семестрах; концентрированно – в четвертом семестре;

для заочной формы - рассредоточено в первом, втором, третьем и четвертом семестрах.

Общая трудоемкость производственной практики составляет 42 зачетных единицы (ЗЕТ), 1512 академических часов (1134 астр. часа) контактной работы.

Трудоемкость производственной практики - научно – исследовательской работы составляет 21 зачетную единицу (ЗЕТ), 756 академических часов (567 астр. часов) контактной работы.

Продолжительность практики в очной форме обучения:

семестр	ЗЕТ	академ. часов	астр. час	продолжительность практики
первый	3	108	81	15 недель
второй	3	108	81	15 недель
третий	3	108	81	15 недель
четвертый	12	432	324	8 недель

Продолжительность практики в заочной форме обучения:

семестр	ЗЕТ	академ. часов	астр. час	продолжительность практики
первый	3	108	81	14 недель
второй	6	216	162	16 недель
третий	3	108	81	14 недель
четвертый	9	324	243	16 недель

Форма аттестации по практике - дифференцированный зачет (зачёт с оценкой).

4 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

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

Таблица 2 – Содержание и примерный рабочий график (план) производственной практики - научно – исследовательской работы (рассредоточенная практика) в очной форме обучения

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 продукта с использованием информационных технологий.	16
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	16
Обоснование выбора методов исследований, исходя из поставленных задач	16
Составление программно-целевой модели исследований	16
Изучение основных нормативных документов, действующих на территории России, регламентирующих производство пищевой продукции по системе менеджмента качества. Разработка системы качества для проектируемого пищевого предприятия, в части оценки возможных рисков, определения критических контрольных точек и разработки предупреждающих мероприятий.	28
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
Постановка и проведение экспериментов по определению основных показателей качества сырья и/или процессов, проходящих в нем в процессе производства и/или хранения продуктов питания	68

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в ак. часах
из сырья животного происхождения, исходя из поставленных задач	
Получение результатов по выбранным методикам анализа, их статистическая обработка и оценка их достоверности.	24
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) производственной практики - научно – исследовательской работы (концентрированная практика) в очной форме 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.	1/6
Изучение общих требований к построению, изложению, содержанию, оформлению, обозначению, согласованию, утверждению, регистрации, обновлению и отмене технических условий (ТУ) на пищевую продукцию, произведенную и/или выпускаемую в обращение на территории Российской Федерации.	4/6
Разработка проекта технической документации на готовую продукцию по теме магистерского проекта: технических условий (ТУ) и технологической инструкции (ТИ).	1
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

Таблица 4 – Содержание и примерный рабочий график (план) производственной практики - научно – исследовательской работы (рассредоточенная практика) в заочной форме обучения

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,	36

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в ак. часах
осуществление патентного поиска.	
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 продукта с использованием информационных технологий.	16
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	32
Разработка методик исследований, исходя из задач конкретного исследования	32
Обоснование выбора методов исследований, исходя из поставленных задач	48
Составление программно-целевой модели исследований	16
Изучение основных нормативных документов, действующих на территории России, регламентирующих производство пищевой продукции по системе менеджмента качества. Разработка системы качества для проектируемого пищевого предприятия, в части оценки возможных рисков, определения критических контрольных точек и разработки предупреждающих мероприятий.	56
Сбор и структуризация информации для подготовки отчета по производственной – научно-исследовательской работе	24
Итого по практике	216
3 семестр	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов.	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 из сырья животного происхождения, исходя из поставленных задач	68
Получение результатов по выбранным методикам анализа, их статистическая обработка и оценка их достоверности.	24
Сбор и структуризация информации для подготовки отчета по производственной – научно-исследовательской работе	8
Итого по практике	108
4 семестр	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов.	8
Изучение общих требований к построению, изложению, содержанию, оформлению, обозначению, согласованию, утверждению, регистрации, обновлению и отмене технических условий (ТУ) на пищевую продукцию, произведенную и/или выпускаемую в обра-	24

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в ак. часах
щение на территории Российской Федерации.	
Разработка проекта технической документации на готовую продукцию по теме магистерского проекта: технических условий (ТУ) и технологической инструкции (ТИ).	40
Формирование структуры и содержания основной результативной части магистерского проекта.	80
Подготовка научной публикации по тематике исследований.	80
Подготовка доклада и участие в студенческой научно-технической конференции.	80
Сбор и структуризация информации для подготовки отчета по производственной – научно-исследовательской работе	12
Итого по практике	324

5 ФОРМЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Форма отчетности по производственной практике - научно – исследовательской работе - 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 практику - технологическую практику.

Структура отчета:

- оглавление;
- введение;
- основная часть, раскрывающая все этапы практики;
- заключение;
- 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.

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

Аттестация по практике проводится на основе:

- защиты отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием на практику;
- отзыва руководителя практики из числа ППС кафедры.

По итогам аттестации по практике выставляется оценка. Оценка по практике (зачет с оценкой) заносится в зачетно-экзаменационную ведомость, учитывается при подведении итогов общей успеваемости в соответствующем семестре.

Оценивание результатов включает в себя критерии оценивания и систему оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (табл. 5).

Таблица 5 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может 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 знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информа-	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках постав-	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	ции в рамках поставленной задачи		ленной задачи	источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

Положительная оценка («отлично», «хорошо» или «удовлетворительно») выставляется как среднее арифметическое по отдельным критериям или по сумме набранных баллов.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Нормативно-правовые акты:

1. Приказ Минобрнауки России от 12.03.2015 N 199 (ред. от 09.09.2015) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования

по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.04.2015 N 36667) (Справочная правовая система «КонсультантПлюс»).

2. Приказ Минобрнауки России от 21.11.2014 N 1487 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры)" (Зарегистрировано в Минюсте России 15.12.2014 N 35167) (Справочная правовая система «КонсультантПлюс»).

3. 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»).

4. 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»).

Основная учебная литература:

1. Мезенова, О.Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учеб. пособие / О. Я. Мезенова. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2015. - 224 с.

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

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. Суслов, А.Э. Основы проектирования малых пищевых предприятий и технологических линий : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся в бакалавриате по направлению подгот. "Технол. машины и оборудование" / А. Э. Суслов ; рец. : В. Н. Эрлихман, О. П. Федоров ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2014. - 68 с.

3. 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.

4. Мандель, Б.Р. Профессионально-ориентированное обучение: проблематика и технологии [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся в магистратуре / Б.Р. Мандель. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 341 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

8 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

Студент при прохождении практики, в ходе выполнения заданий по практике и формировании отчета использует лицензионное программное обеспечение - офисные приложения, получаемые по программе Open Value Subscription; Mathcad; Autodesk AutoCAD; Adobe reader.

Электронные образовательные ресурсы:

- Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>
- Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС):

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru;>
2. «Все для студента» <http://www.twirpx.com>
3. Портал «Калининградский государственный технический университет» [http://www.klgtu.ru/.](http://www.klgtu.ru/)

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ

Перечень соответствующих помещений и их оснащения приведен в таблице 6.

Таблица 6 – Материально-техническое обеспечение практики

Наименование практики	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений для самостоятельной работы
Производственная практика - научно – исследовательская работа	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория технохимического контроля - учебная аудитория для проведения научно-исследовательской работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- A20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, 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 ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 336а, лаборатория магистерская - учебная аудитория для проведения научно-исследовательской работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - лабораторные столы и шкафы, вытяжной шкаф, мойка лабораторная, стулья. Анализатор белка по Кьельдалю UDK 127 F30200183; стерилизатор суховоздушный ГП-20 МО; ультратермостат УТ-40, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Анализатор жидкостной Флюорат-02
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения научно-исследовательской работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрофотокалориметр AP-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория технологии продуктов общественного питания - учебная аудитория для проведения научно-исследовательской работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. 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, кухонный процессор ATH360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch МКМ 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Куттер вакуумный, с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), Аппарат шоковой заморозки 6-и

Наименование практики	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений для самостоятельной работы
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, лаборатория технологии продуктов питания - учебная аудитория для проведения научно-исследовательской работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	уровневый ШОК-6-1/1 Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. 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, 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).
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованями.

10 СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа производственной практики - научно-исследовательской работы представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор института



Верхотуров В.В.