

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания



УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета

О.В. Яковлев

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**Учебная практика - практика по получению первичных
профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и
навыков научно-исследовательской деятельности**

Вид практики – учебная

Уровень основной профессиональной образовательной программы – бакалавриат
Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) – Технология рыбы и рыбных продуктов
Учебный план 20 16 года разработки

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.

Программу разработали: Генерал О.Е. Битютская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов ФГБОУ ВО «КГМТУ»;

Яковлев О.В. Яковлев, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»;

Богомолова В.В. Богомолова, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рассмотрено на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Протокол № 10 от 23.04 2021 г. Зав. кафедрой Генерал О.Е. Битютская

1 Тип практики, способ и формы ее проведения

Тип практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики – непрерывная.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
ОК-6. Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций
ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию	Эффективно планирует собственное время Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации
ОК-9. Способность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций. Понимает, как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
ОПК-1. Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знает возможности современных средств вычислительной техники и программных средств автоматизации в сфере обработки данных, основные требования информационной безопасности. Владеет навыками поиска источников получения информации, обработки маркетинговой информации. Применяет персональный компьютер и соответствующие программные средства для решения стандартных задач профессиональной деятельности
ПК-1. Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знает нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты в производственном процессе, при составлении отчета
ПК-2. Способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Обеспечивает защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения
ПК-12. Готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Владеет трудовой функцией – осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов.
ПКД-2. Знанием свойств сырья растительного и животного происхождения, технологии продукции из него	Применяет методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП. В соответствии с учебным планом учебная практика проводится на 1 курсе 2 семестре и на 2 курсе 4 семестре очной формы отделения / на 2 курсе 4 семестре и на 3 курсе 6 семестре заочной формы обучения.

Учебная практика является первым этапом практической подготовки по уровню высшего

образования – бакалавриат – и направлена на получение студентами первичных профессиональных умений и навыков.

Учебная практика проводится в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. ФГБОУ ВО «КГМТУ» предоставляет возможность студентам осуществлять сбор, обработку, анализ, систематизацию научно-технической информации по теме и составлять отчет по практике.

Учебная практика базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: введение в профессию, социология, биология, информатика и др.

Учебная практика, наряду с теоретической подготовкой, дает базовые знания для изучения дисциплин: общая технология отрасли, производственный контроль в отрасли и методы исследования готовой продукции, технологическое оборудование отрасли, безопасность жизнедеятельности, психология управления, общая микробиология и общая санитарная микробиология и др.

Учебная практика проходит на базе предприятий пищевой промышленности различных форм собственности.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях

Общая трудоемкость практики составляет 9 з.е., 324 ч.

Продолжительность практики – 7 5/6 недели.

5 Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной / производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Получение направления и рабочих документов для прохождения практики. Ознакомительная лекция. Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности	Собеседование
2	Основной	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Выполнение заданий практики в соответствии с программой. Ознакомление со структурой и работой предприятий пищевых производств, изучение особенностей технологии рыбных продуктов, оборудования основного производства, изучение работы инженерных служб, изучение нормативной документации, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья, материалов и готовой продукции, изучение прав и обязанностей мастера производства (должностная инструкция). Обработка и анализ полученных материалов практики, систематизация фактического и литературного материала	Текущий контроль руководителя практики Текущий контроль руководителя за Оформлением и работой студентов
3	Заключительный	Написание отчета о практике	Проверка отчета
4	Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	

Форма проведения учебной практики – учебно-ознакомительная. Конкретные формы прохождения практики могут выражаться в посещении современных перерабатывающих предприятий рыбной отрасли, отдельных цехов, научно-исследовательских лабораторий, отвечающих за безопасность и качество готовой продукции, в работе с нормативными документами, интервьюировании работников организации.

Перед началом практики проводится общее организационное собрание группы, на котором уточняется график посещения предприятий, время и место сбора группы, транспорт, на котором удобнее добираться до посещаемого предприятия, а также прочие организационные вопросы.

Посещение всех запланированных предприятий строго обязательно. Студенты, имеющие пропуски без уважительной причины к защите отчета по практике не допускаются. Опоздание студентов к началу экскурсии на предприятии недопустимо, так как вход на предприятие осуществляется организованно, по списку и в точно запланированное время.

По материалам, полученным в ходе экскурсий и обзорных лекций, а также на основе рекомендуемой литературы и информационных источников, студенты оформляют отчет о практике.

6 Форма отчетности по практике

После окончания сроков практики студенты отчитываются в выполнении программы. Аттестация по итогам практики проводится в виде письменного отчета по практике.

6.1 Отчет оформляется в соответствии с «Положением о порядке оформления студенческих работ», принятым в ФГБОУ ВО «КГМУ». Список информационных источников оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5, ГОСТ 7.0.11.

Отчет оформляется на листах формата А 4. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

6.2 Структура отчета:

- титульный лист (Приложение А);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой на с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью);
- задание на учебную практику, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре (Приложение Б);
- содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- содержательная часть;
- заключение;
- список используемой литературы;
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

6.3 Содержание отчета о практике

Отчет по учебной практике за *первый год* обучения должен включать следующие разделы:

Введение (краткий обзор состояния пищевой промышленности, в т. ч. рыбоперерабатывающей, региона; цель и задачи практики);

1 Краткая характеристика предприятий (местонахождение; форма собственности и подчиненность; перечень основных цехов с указанием их назначения, производственной мощности; характеристика видового состава сырья и ассортимента выпускаемой продукции; районы сбыта готовой продукции);

2 Изучение особенностей технологии рыбных продуктов (технологические инструкции производства продукции; назначение, фактический режим выполнения каждого технологического процесса или операции; разработка технологической схемы в векторном изображении на один вид продукции, выданный в задании на учебную практику, и ее описание);

3 Изучение нормативной документации, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья, материалов и готовой продукции (перечень нормативных документов, используемых в основном производстве на данном предприятии; требования нормативных документов, определяющих качество основного и вспомогательного сырья и готовой продукции для заданного вида продукции).

4 Изучение работы инженерных служб: теплоснабжения, водоснабжения, канализации Правила техники безопасности (источники снабжения топливом, водой и электроэнергией; мероприятия по охране окружающей среды; первая помощь пострадавшим от электрического тока, правила техники безопасности при работе на холодильнике).

5 Изучение прав и обязанностей мастера производства (должностная инструкция).

Заключение (итоги практики, выполнение основных задач практики; полученные новые знания и умения, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии).

Список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами).

Отчет по учебной практике за *второй год* обучения должен включать следующие разделы:

Введение (краткий обзор состояния рыбной промышленности региона; цель и задачи практики);

1 Характеристика предприятия (история, географическое положение, форма собственности и подчиненность, перечень основных цехов, зданий и сооружений с указанием их назначения; сведения об основных службах предприятия);

2 Сырьевая база предприятия (видовой состав и состояние поступающего сырья, правила приемки, вспомогательные материалы; способы доставки и условия хранения);

3 Проектная и действующая мощность предприятия по основным видам продукции;

4 Изучение оборудования основного производства (тип, марка оборудования и его соответствие технологическим требованиям; транспортное оборудование для перемещения сырья, материалов, тары, готовой продукции, используемое на предприятии);

5 Ассортимент выпускаемой продукции (с учетом изменений в ассортименте в связи с возможными изменениями сырьевой базы; районы сбыта готовой продукции);

6 Технологические схемы и описание 1 – 2 видов продукции (согласно заданию);

7 Характеристика готовой продукции (в т. ч. виды упаковки, условия хранения, транспортировки, реализации, виды контроля готовой продукции; виды и причины цехового и складского брака продукции. Способы его утилизации или уничтожения).

Заключение (выполнение основных задач практики).

Список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами)

6.4 Защита отчета по практике обучающимися проводится в течение 10 дней после окончания практики. В случае, если практика завершается в каникулярный период, обучающийся обязан защитить отчет в течение 10 дней после выхода на учебу. Форма контроля прохождения практики – зачет с оценкой. Отчет по практике обучающийся защищает комиссии из трех преподавателей, назначенной распоряжением заведующего кафедрой.

По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по 4-х балльной системе. Оценка осуществляется по следующим критериям:

«Отлично» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительных причин, отчисляется из университета.

Если программа практики не выполнена студентом по уважительной причине, то университетом предоставляется возможность пройти практику с переходом на индивидуальный

график обучения.

Оценка за практику вносится в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку студента и учитывается при назначении стипендии.

Руководитель практики готовит отчет по ее проведению (Приложение В) и включает в него данные записи. К отчету прикладываются рабочий график проведения практики (Приложение Д).

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приведен в обязательном приложении к программе практики.

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМТУ»
основная	
1. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности [Текст] : учебник для вузов / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — СПб. : Лань, 2013. — 329 с. : рис., табл. — (Учебники для вузов. Специальная литература). — Библиогр.: с. 324-325. — ISBN 978-5-8114-1464-2.	135
2. Пищевая безопасность гидробионтов [Текст] : учебное пособие для высших учеб. заведений / Г. Н. Ким [и др.] ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству, ФГОУ "ЦУМК". — М. : Моркнига, 2011. — 647 [5] с. : рис., табл. — (Учебник). — Библиогр.: с. 640-643. - ISBN 978-5-903081-31-8.	24
3. Технология рыбы и рыбных продуктов [Текст] : учебник для вузов / С. А. Артюхова, В. В. Баранов, Н. Э. Бражная ; ред. А. М. Ершов ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству. — М. : Колос, 2010. — 1063 с. : граф., рис. — (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). — Библиогр. в конце глав. — ISBN 978-5-10-004111-5.	14
дополнительная	
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (от 09.12.2011 № 880). — 242 с. — Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/902320560	
6. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (от 18 октября 2016 года № 162). — 135 с. — Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/420394425	

9 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	http://lib.kgmtu.ru/
ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»	http://docs.cntd.ru
Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации	http://pravo.gov.ru/
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
RSCI платформа Web of Science - база данных лучших российских журналов	http://www.technosphera.ru/news/
Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»	http://window.edu.ru/
База данных Научной электронной библиотеки	http://elibrary.ru/

10 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по практике

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение

11 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Специализированные аудитории 314, 317, 320, оборудованные мультимедийным оборудованием, предназначены для проведения лабораторных, лекционных занятий и самостоятельной работы студентов.

Приложение А
Форма титульного листа отчета по практике

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

Технологический факультет

Кафедра технологии продуктов питания

ОТЧЁТ

**по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков,
в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

_____ (сроки практики)

Отчет проверил:

Руководитель практики
от предприятия

Отчет выполнил:

Студент гр. _____

Шифр _____

М. П.

Руководитель практики
от кафедры ТПП

Отчет допущен к защите _____
(дата и подпись руководителя)

Отчет защищен с оценкой _____
(оценка, дата защиты)

Защиту принял: _____
(фамилия и инициалы принимающего и подпись)

Керчь, 20 __ г.

Приложение Б
Форма задания на практику

**Задание
на учебную практику**

Выдано обучающемуся ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
_____ курса _____ группы

_____ (Ф.

И.О. обучающегося)

Для прохождения практик на:

_____ (полное наименование предприятия (организации) прохождения практики)

Дата начала практики _____

Дата окончания практики _____

Дата сдачи отчета по практике _____

Теоретическая часть задания:

1. _____

2. _____

3. _____

Виды работ, обязательные для выполнения

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых проектов, выпускных квалификационных работ, решения практикоориентированных задач, и т.д.)

Задание выдал руководитель практики от ФГБОУ ВО «КГМТУ»

« _____ » « _____ » 20 ____ г. _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

Задание согласовал руководитель практики от профильной организации

« _____ » « _____ » 20 ____ г. _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

Приложение В

Форма отчета руководителя практики

ОТЧЕТ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

о практике студентов группы _____ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Вид практики: _____ учебная

Продолжительность практики в соответствии с учебным планом _____ недель,
с _____ по _____

Распределение обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации

№	Ф.И.О. студента	База практики	Фактические сроки прохождения практики	Оценка по практике (4-хбал. шкала)	Руководитель практики от предприятия, Ф.И.О, контактный телефон

Итоги практики:

1 Цель, задачи практики

Цель и задачи практики приводятся в соответствии с Программой практики. Указывается, достигнута ли цель, задачи, освоены ли компетенции.

2 Краткое изложение процесса прохождения практики

Описывается ход реализации программ практики на предприятии. Анализируются возможности реализации программ практики базами практики и целесообразность их использования в дальнейшем.

3 Анализ характеристик практикантов, данных предприятиями по результатам практики

Дается обобщенная характеристика профессиональной подготовки, дисциплинированности, отношения к работе практикантов. Резко отрицательные характеристики прилагаются к отчету.

4 Положительные моменты при прохождении практики

5 Недостатки и замечания по прохождению практики

6 Контроль хода практики

Предпринятые формы контроля (выезды руководителя практики от кафедры на предприятия, связь с руководителями практик от предприятий по телефону). Выявленные случаи нарушения дисциплины.

Списочная численность группы _____ студентов _____ чел.

Не направлены на практику _____, не явились для защиты отчета _____. Указываются ФИО студента и причина.

Средний балл защиты отчетов по практике _____.

7 Предложения кафедры по улучшению прохождения практики

Руководитель практики _____
(должность, фамилия и инициалы, подпись, дата)

Отчет утвержден на заседании кафедры, протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

Зав. кафедрой технологии продуктов питания _____
(подпись, дата)

Приложение Д

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

Совместный рабочий график проведения практики

Название предприятия: _____

Сроки проведения практики: _____

Название практики: _____

Мероприятия*	Дата	Место проведения	Ответственное лицо
Организационное собрание			
Экскурсия обзорная			
Выполнение индивидуального задания			
Лекции (по необходимости)			
Консультации			
Итоговое собрание			

*-тип мероприятия устанавливаются на усмотрение руководителей

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «КГМТУ»

« ____ » « _____ » 20 ____ г.

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Руководитель практики от организации

« ____ » « _____ » 20 ____ г.

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)