

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)**

Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания



УТВЕРЖДАЮ

Декан Технологического факультета

О.В. Яковлев

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика – технологическая практика

Вид практики – производственная

Уровень основной профессиональной образовательной программы – магистратура
Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) – Технология продуктов из водных биоресурсов
Учебный план 2021 года разработки

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.

Программу разработали Т.Мед О.Е. Битютская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания 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 № 16 от 23.08. 2021 г. Зав. кафедрой Т.Мед О.Е. Битютская

© ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

1 Тип практики, способ и формы ее проведения

Тип практики – технологическая практика.

Способ проведения практики – выездная.

Форма проведения практики – непрерывная.

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

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

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.3. Владеет умением анализировать, проектировать и организовывать межличностные, групповые и организационные коммуникации в команде для достижения поставленной цели, методами организации и управления коллективом.	Знать: - механизм функционирования различных подразделений организаций, вписанных в организационную структуру. Уметь: - реализовывать основные функции управления при проведении совещаний, вести деловую беседу, обмениваться информацией, давать оценку, вести дискуссию и участвовать в ней. Владеть: - навыками активного межличностного общения; навыками выступления на собраниях с докладами, составления планов работы научного коллектива и контроля его выполнения.
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.2. Оценивает технологические риски, определяет критические контрольные точки и инновационно-технологические мероприятия по обеспечению безопасности разрабатываемых технологий и продуктов питания.	Уметь: - реализовать современные достижения науки и производства для решения практических профессиональных задач, направленных на развитие организации; - адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; - идентифицировать опасные факторы и определять критические контрольные точки на основании метода «Дерево принятия решений». Владеть: - навыками разработки программы производственного контроля; - навыками разработки элементов ХАССП; - навыками разработки СМБПП.
ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.2. Осуществляет сбор и систематизацию информации об опыте решения научно-технических задач в сфере профессиональной деятельности.	Знать: - алгоритм научного поиска, характеристику основных элементов научной работы; - основные приемы аннотирования, реферирования и перевода специальной литературы. Уметь: - самостоятельно изучать специализированную литературу и другую научно-техническую информацию;

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
		<p>- использовать нормативную документацию, принятую в пищевой промышленности (законы Российской Федерации, технические регламенты, технические международные национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации);</p> <p>- использовать современные программные и технические средства информационных технологий.</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно выбора современных методов поиска, критического анализа и синтеза информации.</p>
	ОПК-5.4. Представляет результаты своей профессиональной и научно-исследовательской деятельности в виде отчетов, тезисов доклада, научных статей, презентаций на русском и/или иностранном языках в соответствии с нормами и правилами, принятыми в научном сообществе.	<p>Знать:</p> <p>- правила оформления документов на предприятии, перечень документов, их сроки действия.</p> <p>Владеть:</p> <p>- аналитическими методами обработки результатов исследования и методологией представления результатов в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.</p>

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к обязательной части ОПОП. В соответствии с учебным планом учебная практика проводится на 1 курсе 2 семестре очной и заочной форм обучения.

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся и, наряду с теоретической подготовкой, дает базовые знания для дальнейшего изучения дисциплин ОПОП и выполнения выпускной квалификационной работы.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях

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

Продолжительность практики – 5 5/6 недели.

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной / производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	<p>Прохождение медицинской комиссии для допуска к работе в производственных условиях.</p> <p>Прохождение инструктажей по технике безопасности и противопожарной безопасности (2 час.)</p>	<p>Проверка своевременности оформления мед. Книжки.</p> <p>Собеседование</p>
2	Основной	Выполнение производственных заданий	Текущий контроль руководителя практики.

		Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала (310 час.)	Текущий контроль руководителя за оформлением и работой студентов
3	Заключительный	Написание отчета о практике (8 час.)	Проверка отчета
4	Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой (4 час.)	

Целями учебной практики являются систематизация и углубление полученных в университете теоретических и практических знаний по дисциплинам профессионального цикла, получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, сбор материала для написания выпускной квалификационной работы.

Учебная практика проходит на базе предприятий пищевой промышленности различных форм собственности и научно-исследовательских институтов.

Для развития управленческих навыков рекомендуется студентов в цехе привлекать к работе в качестве дублеров мастера, помощника мастера, технолога.

6 Форма отчетности по практике

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

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 «КГМТУ». Список литературы 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;
- 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.

6.3 Содержание отчета о практике

Титульный лист

Задание на практику

Содержание

1 Краткая характеристика предприятия

1.1 Полное наименование предприятия, его юридический статус, форма собственности, собственник предприятия, ведомственное подчинение

1.2 История предприятия

1.3 Виды деятельности

Перечисляя виды деятельности, не следует их дословно переписывать из Устава предприятия, а указать лишь те из них, которыми предприятие занимается реально.

1.4 Структурные схемы предприятия, разработанные согласно СМК предприятия (ISO 22000-16, ГОСТ Р 51705.1)

Допускается в отчете приводить одну объединенную структурную схему предприятия, включающую производственную (функциональная) структуру предприятия и структуру аппарата управления.

Ниже приведены примеры структурных схем производственной и аппарата управления отдельно (рисунок 1, рисунок 2).

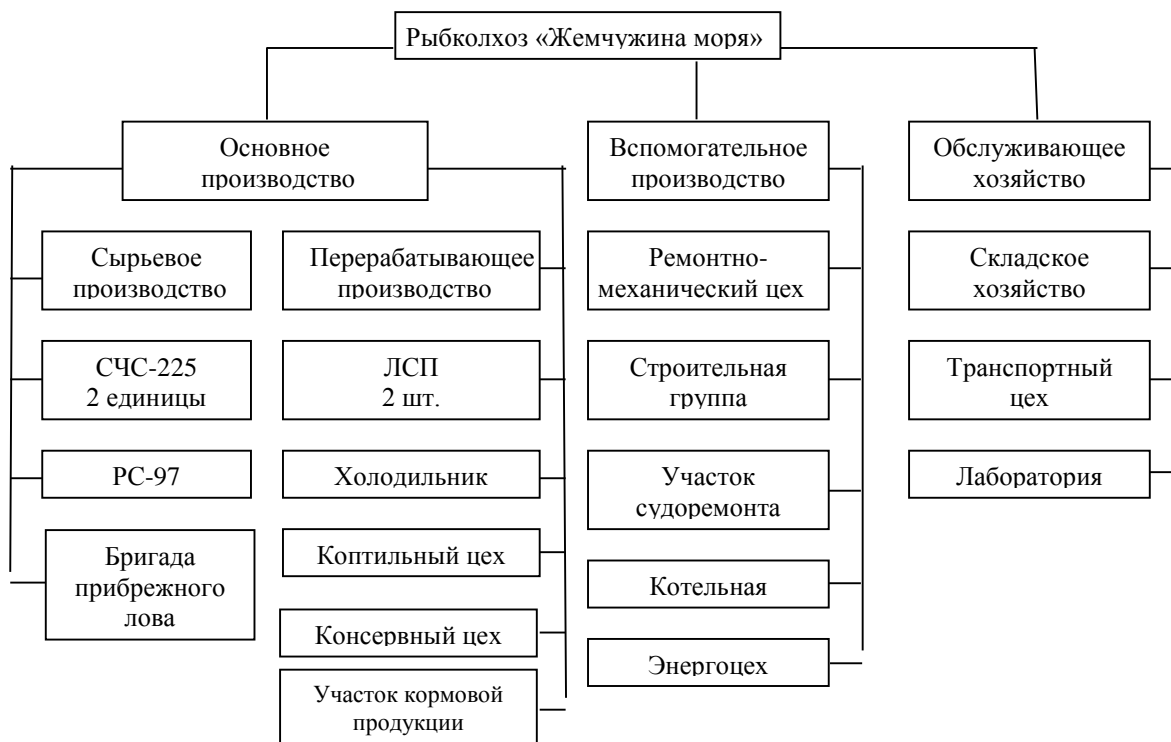


Рисунок 1 – Схема производственной (функциональной) структуры рыболовецкого колхоза «Жемчужина моря»



Рисунок 2 – Схема структуры аппарата управления рыболовецкого колхоза «Жемчужина моря»

В описании схемы приводится краткое описание подразделений основного производства, их состав и функции, численность персонала. При описании подразделений вспомогательного производства и обслуживающего хозяйства следует указать выполняемые функции, связь с

основным производством, численность персонала.

Структура аппарата управления приводится в виде схемы (рисунок 2). В описании схемы необходимо дать краткое описание функций, выполняемых отделами и службами.

1.5 Сырьевая база предприятия и распределение сырья по видам обработки

Данные оформляются в виде таблицы (например, таблица 1).

Таблица 1 – Сырьевая база ООО «Пролив» и распределение сырья по видам обработки в 20__ г.

Видовой состав и состояние поступающего сырья	Распределение сырья по видам обработки
Килька черноморская: - охлажденная; - мороженая	Консервы, холодное копчение
Салака: - мороженая	Консервы
Пиленгас неразделанный: - охлажденный; - мороженный	Консервы, холодное копчение
Сардина атлантическая тушка: - мороженая	Консервы

2. Характеристика одного из цехов предприятия

2.1 Состав цеха (или линии)

Указывается специализация цеха, какие отделения и участки входят в его состав.

2.2 Ассортимент продукции цеха (линии) за последний год

Пример оформления представлен в таблица 2.

Таблица 2 – Ассортимент продукции консервного цеха

Технологическая линия по производству консервов:	Наименование продукции
– натуральных	Скумбрия атлантическая натуральная Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла
– из обжаренной рыбы	Килька черноморская обжаренная в томатном соусе Килька балтийская обжаренная в масле
– паштетов	Паштет шпротный «Керченский» Паштет рыбный «Севастопольский»

2.3 Технологическое оборудование цеха (линии) (таблица 3)

Таблица 3 – Технологическое оборудование цеха по производству консервов

Наименование	Количество единиц
<i>Линия по производству натуральных консервов</i>	
Дефростер погруженного типа ДМ	2
и т.д.	

3 Технологическая схема производства одного из видов продукции цеха и ее описанием с указанием критических точек контроля

4 Состав и функции лаборатории предприятия и цеховой лаборатории одного из цехов (при ее наличии). Функции начальника и персонала лаборатории

5 Система менеджмента качества безопасности продуктов питания

Схемы технохимического и микробиологического контроля производства продукции (технологическая схема производства приведена в п. 3)

Схемы оформляются в виде таблиц (таблицы 4, 5), разработанных на предприятии согласно СМК и плану НАССР предприятия. Примерные формы таблиц приведены ниже.

Таблица 4 – Схема технохимического контроля производства продукции

Технологическая операция	Контролируемые показатели	Метод контроля	Способы и средства контроля	Руководящие документы	Периодичность контроля

Таблица 5 – Схема микробиологического контроля производства продукции

Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования (контроля)	Определяемые показатели	Допустимые показатели	Периодичность и вид контроля	Нормативная документация, регламентирующая производственный контроль
Входной контроль, контроль этапа технологического процесса и т.д.					

Формы таблиц 4 и 5 (расположение альбомное) могут быть изменены в зависимости от схем контроля, принятых на предприятии. Вместо схемы технохимического контроля можно привести иную схему в зависимости от системы контроля, принятой на предприятии.

6 Охрана окружающей среды на предприятии

В данном пункте необходимо дать характеристику загрязняющих веществ, образующихся при производстве продукции; привести схему очистки сточных вод и дымовых выбросов (при наличии); привести состав оборудования локальных очистных сооружений предприятия.

Заключение

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

К отчету допускаются Приложения:

- пример оформления протокола проведения дегустаций;
- анализ видов брака и мероприятий по их устранению;
- пример рекламации.

Письменный отчет вместе с документами, установленными деканатом, подается руководителю практики от кафедры.

6.4 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 производственной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой производственной 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 производственной 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 Г).

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приведен в обязательном приложении к программе практики.

8 Перечень учебной литературы, необходимых для проведения практики

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМТУ»
1. Ким, И. Н. Санитарная обработка рыбоперерабатывающих предприятий [Текст] : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству; ФГОУ "ЦУМК". — М. : Колос, 2010. — 310 с. : табл. — (Учебник). — Библиогр.: с. 302-304. — ISBN 978-5-10-004067-5.	16
2. 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
3. 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
4. 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-	14
5. 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, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия 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
Офисный пакет LibreOffice	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Свободно распространяемое программное обеспечение

11 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Организации, учреждения и предприятия обеспечивают материально-техническую базу практики в объемах, достаточных для достижения целей практики. Учебно-научные подразделения университета предоставляют рабочее место студенту, оснащенное компьютерным оборудованием для обобщения материалов практики и написания отчета.

Компьютерные классы (ауд. 213–214):

- персональный компьютер – 12 шт. с входом в локальную сеть;
- персональный компьютер – 10 шт. с входом в локальную сеть.

Приложение А
Титульный лист отчета по практике

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

Технологический факультет

Кафедра технологии продуктов питания (ТПП)

**ОТЧЕТ
по учебной практике – технологической практике**

_____ (сроки практики)

В _____

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 – технологическую практику**

Выдано обучающемуся ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

по направлению подготовки 19.04.03 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Вид практики: производственная

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

№	Ф.И.О. студента	База практики (Название предприятия)	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 Г

**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			
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.)