

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

Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика – технологическая практика

Вид практики – производственная

Уровень основной профессиональной образовательной программы – бакалавриат

Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) – Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Учебный план 2021 года разработки

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

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

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Протокол № 10 от 03.04.2023 г.

1 Тип практики, способ и формы ее проведения

Тип практики – технологическая практика.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно.

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	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Осуществляет поиск и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленных задач.	Знать: - системные связи и отношения между явлениями, процессами и объектами; методы поиска информации, ее системного и критического анализа. Уметь: - осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных технических расчетов; - абстрактно мыслить, анализировать, синтезировать, обобщать и критически оценивать результаты, выявлять перспективные направления.
	УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задач, оценивая их достоинства и недостатки; оценивает последствия возможных решений задач.	Уметь: - обосновывать выбор режимов технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов; - анализировать текущую производственную информацию, полученные данные использовать в управлении качеством продукции.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Уметь: - эффективно планирует собственное время. Владеть: - инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач при достижении поставленных целей
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	Знать: - возможные угрозы для жизни и здоровья человека на рабочем месте.
	УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	Уметь: - анализировать и оценивать опасные ситуации связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - самостоятельно принимать решения о проведении срочных мероприятий в экстремальных ситуациях; - обеспечить личную безопасность в экстремальных ситуациях; - оценивать негативные факторы среды пребывания и определять пути предотвращения их действия на человека.
	УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	Владеть: - методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - способы и методы оказания первой помощи себе и пострадавшему, цель и основные виды спасательных и других неотложных работ, их организацию и порядок проведения.

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.2. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий.	Уметь: - осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных технических расчетов.
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2. Осваивает новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивает новые приборные техники и новые методы исследования.	Знать: - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; Уметь: - проводить исследования по стандартным методикам. Владеть: - навыками работы с лабораторным оборудованием, оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; - навыками работы на технологическом оборудовании; - применить полученные знания в практической деятельности.
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.2. Применяет метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.	Знать: - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Уметь: - проводить исследования по стандартным методикам. Владеть: - навыками работы с лабораторным оборудованием, оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации..
	ОПК-4.3. Применяет знания о технологических процессах и основных направлениях их усовершенствования	Уметь: - применять полученные знания в практической деятельности.
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1. Знает прогрессивные технологии и современные требования к организации и проведению производственного контроля	Знать: - прогрессивные технологии и требования нормативных документов к контролю производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Уметь: - анализировать санитарное состояние производства; - предлагать конкретные мероприятия по соблюдению контроля санитарного состояния производства, сырья, вспомогательных материалов, качества готовой продукции.
	ОПК-5.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	Знать: - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности; - общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения. Уметь: - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты в производственном процессе.
	ОПК-5.6. Знает правила по охране труда на пищевых предприятиях.	Уметь: - принять к сведению и применять актуальную информацию по охране труда: Правила по охране труда при добыче и переработке рыбы и морепродуктов, утверждённые приказом Минтруда России от 02.11.2016 N604н.
ПК-1. Способен организовать	ПК-1.5. Знает правила первичного документооборота,	Знать: - первичный документооборот предприятия, форму учетных

технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	учета и отчетности при производстве продуктов питания.	регистров, в которых будет накапливаться и систематизироваться информация о первичных документах, график документооборота.
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-2.2. Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания.	Знать: - особенности консервирования рыбы с помощью охлаждения, подмораживания, заморозки рыбного сырья и его размораживания; - научные основы процессов посола, созревания рыбы, приготовления икры; - научные основы процессов посола, созревания рыбы, приготовления икры; - научные основы процессов сушки, вяления, копчения рыбы;
	ПК-2.3. Анализирует качество производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на технологических линиях на соответствие требований технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Знать: - технические регламенты, определяющие требования по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; - арбитражные и альтернативные методики анализов. Уметь: - применять методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции; Владеть: - методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции.
	ПК-2.5. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологических линий.	Знать: - комплекс мер (нормативные требования ТК), целью которых является обеспечение безопасности и сохранение здоровья работников, занятых исполнением своих трудовых обязанностей.

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к обязательной части ОПОП. В соответствии с учебным планом производственная практика – технологическая практика проводится: на 2 курсе 4 семестре и 3 курсе 6 семестре очной формы обучения, 3 курсе 6 семестре и 4 курсе 8 семестре заочной формы обучения.

Производственная практика базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: сырьевая база рыбоперерабатывающей промышленности, основы консервирования, общая технология отрасли, основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности, методы контроля пищевых производств, информационные технологии, безопасность жизнедеятельности и др.

Производственная практика, наряду с теоретической подготовкой, дает базовые знания для дальнейшего изучения дисциплин: основы консервирования, технология продуктов из водных биоресурсов, контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции, технологическое оборудование отрасли, проектирование предприятий рыбной отрасли и др.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях

Общая трудоемкость практики составляет: 15 з.е. (9 з.е. на 2 курсе, 6 з.е. на 3 курсе для очной формы обучения; 9 з.е. на 3 курсе, 6 з.е. на 4 курсе для заочной формы обучения), 540 ч.

Продолжительность практики – 10 недель (6 нед. на 2 курсе, 4 нед. на 3 курсе для очной формы обучения), 9 4/6 недель (5 5/6 на 3 курсе, 3 5/6 на 4 курсе для заочной формы обучения).

5 Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной / производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Прохождение медицинской комиссии для допуска к работе в производственных условиях (2 часа) Прохождение инструктажей по технике безопасности и противопожарной безопасности	Проверка своевременности оформления мед. книжки Собеседование
2	Основной	Выполнение производственных заданий Обработка и анализ полученных материалов (294 часа – 4 семестр, 186 часов – 6 семестр). Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала (16 часов).	Текущий контроль руководителя практики Текущий контроль руководителя за оформлением и работой студентов
3	Заключительный	Написание отчета о практике (8 часов).	Проверка отчета
4	Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой (4 часа).	

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

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 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, выданное обучающемуся перед практикой на с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью);
- задание на преддипломную 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

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 (рисунки 1, 2).



Рисунок 1 – Схема производственной (функциональной) структуры ООО «Пролив»

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.

В описании схемы необходимо дать краткое описание функций, выполняемых отделами и службами.

1.5 Общая оценка экономического состояния предприятия

Необходимо указать географические границы рынков сбыта продукции с указанием особенностей спроса в отдельных сегментах рынка; указать конкурентов по видам продукции и рынкам; оценить общее состояние предприятия (в стадии развития, стабильное или ухудшающееся; в последнем случае указать причины ухудшения).

Технико-экономические показатели деятельности предприятия за последние три года представляются в виде таблицы (например, таблица 1).

Таблица 1 – Основные показатели деятельности ООО «Пролив» за 20__ - 20__ гг.

Показатели	Единицы измерения	Год		
		20__	20__	20__
Объем производства продукции:	туб			
– консервы				
– соленая				
– кормовая	т			
Реализованная продукция	тыс. руб.			
Численность промышленно-производственного персонала	чел.			
Среднемесячная зарплата	тыс. руб.			
Производительность труда	тыс. руб./чел			
Рентабельность производства	%			



Рисунок 2 – Схема структуры аппарата управления рыбколхоза «Жемчужина моря»

1.6 Сырьевая база предприятия и распределение сырья по видам обработки
Данные оформляются в виде таблицы (например, таблица 2).

Таблица 2 – 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	Консервы, холодное копчение

1.7 Производственная мощность и ассортимент продукции, выпускаемой основными цехами предприятия (оформляется в виде таблицы; например, таблица 3).

Таблица 3 – Производственная мощность и ассортимент продукции предприятия

Наименование цеха	Ассортимент продукции	Единицы измерения	Производственная мощность в смену	Выпуск продукции за последний год
Консервный	Консервы: – из обжаренной рыбы в т/с – из бланшированной рыбы в т/с – натуральные – натуральные с добавлением масла – из копченой рыбы в масле	туб туб туб туб туб		
Коптильный	Продукция холодного копчения Продукция горячего копчения	т т		

2 Характеристика одного из цехов предприятия

2.1 Состав цеха

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

2.2 Ассортимент продукции цеха за последний год (оформляется в виде таблицы; например, таблица 4).

Таблица 4 – 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 Технологическая схема производства одного из наименований продукции цеха с указанием критических точек контроля. Характеристика технологической схемы

Характеристика технологической схемы производства консервов «Килька черноморская обжаренная в томатном соусе»

Вид сырья: килька черноморская мороженая.

Консервы производятся в соответствии с ТИ по производству консервов в томатном соусе /8/ и должны соответствовать требованиям ГОСТ 16978 «Консервы рыбные в томатном соусе» (таблица 5).

Таблица 5 – Характеристика технологической схемы

Технологическая операция	Режимы обработки		Оборудование, марка, количество	Количество рабочих
	по ТИ	на предприятии		
Размораживание	Температура воды не выше 20 °С	Температура воды не выше 20 °С	Дефростер ИДА оросительный – 2 шт.	2
Панирование	-	-	Машина панировочная конструкции ЦПКТБ «Азчеррыба» – 1 шт.	1
Обжаривание и охлаждение	Температура масла – 130 - 150 °С	Температура масла – 140 - 150 °С	Печь обжарочная КОА – 1 шт.	1

Технологическая операция	Режимы обработки		Оборудование, марка, количество	Количество рабочих
	по ТИ	на предприятии		
Фасование	-	-	Транспортер технологический	6
и т. д.				

3 Графический материал

Включает план расположения оборудования технологической линии по производству характеризуемого вида продукции с расстановкой рабочих по рабочим местам.

Заключение (выполнение основных задач практики).

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

Письменный отчет вместе с документами, установленными деканатом, подается руководителю практики от кафедры. На защиту выносятся презентация отчета, оформленного в Microsoft Office Power Point.

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 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 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»
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 978-5-10-004111-5.	14
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 «Юрайт»	https://urait.ru/
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
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 производственной практике – технологической практике**

(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 производственную 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: _____ преддипломная

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)

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

Название предприятия: _____

Название практики: _____

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

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «КГМТУ»

(подпись)

(Ф.И.О.)

(ПОДПИСЬ) _____
(Ф.И.О.)