

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

Д.Ш. Султанова

«06» мая 2022 г.

Рабочая программа практики в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 06.05.2022

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика (ознакомительная практика)

Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль:	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии мясных и молочных продуктов»
Курс; семестр	2; 6

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 936 от 11.08.2020) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на основании учебных планов набора обучающихся 2022 года.

Разработчик программы:

Заведующий кафедрой

Г.О. Ежкова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии мясных и молочных продуктов», протокол от 05.05.2022 г. № 11.

Заведующий кафедрой ***Согласовано*** Г.О. Ежкова

СОГЛАСОВАНО

Заведующий
производственной
ОСРК

учебно-
практикой

Согласовано

Г.Н. Пахомова

1. Цель, вид практики, способ и форма ее проведения

Целью практики является закрепление знаний, умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов; выработка практических навыков и способностей к комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных компетенций обучающихся; формирование первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.1. Вид практики

учебная

1.2. Тип практики

ознакомительная практика

1.3. Способ проведения практики

Стационарная и (или) выездная

Стационарной является практика, которая проводится в КНИТУ или в городе Казани в профильной промышленной или научно-исследовательской организации.

Выездной является практика, которая проводится вне города Казани.

1.4. Форма проведения практики

дискретно по типу практики - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного типа практики;

2. Место практики в структуре ОП ВО

«Учебная практика (ознакомительная практика)» относится к обязательной части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения программы практики обучающийся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Аналитическая химия и ФХМА

2. Биология

3. Биохимия

4. Метрология и стандартизация в пищевой промышленности

5. Общая и неорганическая химия
6. Органическая химия
7. Самоорганизация и командная работа
8. Физическая и коллоидная химия
9. Экономика предприятия

Полученные в ходе прохождения практики знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

1. Колбасное производство и производство полуфабрикатов
2. Методы исследования сырья животного происхождения
3. Научные основы производства продуктов питания
4. Проектирование предприятий мясной отрасли
5. Технология мяса и мясных продуктов
6. Технохимический контроль и управление качеством

3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.1. Знает сущность технологических процессов и основы технологии производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.2. Умеет вести и регулировать основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

ОПК-4.3. Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1. Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа

УК-1.2. Умеет применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.3. Владеет навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; использования системного подхода для решения поставленных задач

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1. Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии

УК-3.2. Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды

УК-3.3. Владеет навыками социального взаимодействия и командной работы, распределения и реализации оптимальной роли в команде

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1. Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни

УК-6.2. Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения

УК-6.3. Владеет навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социо-культурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-9.1. Знает базовые понятия дефектологии

УК-9.2. Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития

УК-9.3. Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

источники, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках;

отдельные информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов в производстве пищевых продуктов животного происхождения;

отдельные методики, цели и некоторые алгоритмы проведения экспериментов и анализа получаемых результатов по тематике производства пищевых продуктов животного происхождения.

источники, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках;

отдельные информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов в производстве пищевых продуктов животного происхождения;

отдельные методики, цели и некоторые алгоритмы проведения экспериментов и анализа получаемых результатов по тематике производства пищевых продуктов животного происхождения.

источники, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках;

отдельные информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов в производстве пищевых продуктов животного происхождения;

отдельные методики, цели и некоторые алгоритмы проведения экспериментов и анализа получаемых результатов по тематике производства пищевых продуктов животного происхождения.

источники, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках;

отдельные информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов в производстве пищевых продуктов животного происхождения;

отдельные методики, цели и некоторые алгоритмы проведения экспериментов и анализа получаемых результатов по тематике производства пищевых продуктов животного происхождения.

источники, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках;

отдельные информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов в производстве пищевых продуктов животного происхождения;
отдельные методики, цели и некоторые алгоритмы проведения экспериментов и анализа получаемых результатов по тематике производства пищевых продуктов животного происхождения.

Уметь:

находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения;
применять информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения;
проводить эксперименты по исследованию влияния состава сырья, физико-химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения

находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения;
применять информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения;
проводить эксперименты по исследованию влияния состава сырья, физико-химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения

находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения;
применять информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения;
проводить эксперименты по исследованию влияния состава сырья, физико-химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения

находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения;
применять информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения;
проводить эксперименты по исследованию влияния состава сырья, физико-химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения

находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения;
применять информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения;

Владеть:

навыками проведения экспериментальных исследований влияния состава сырья, физико-химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения

4. Время проведения и объем практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 2 недели / 108 часов. Курс 2, семестр 6

5. Содержание практики

Разделы (этапы) практики Виды работы на практике включая самостоятельную работу студентов
Формы текущего контроля

Организационный 1. Постановка цели и задач практики, организационные вопросы

2. Прохождение инструктажа по технике безопасности

3. Оформление на практику Внесение соответствующих записей в дневник практики

Прохождение

практики 1. Изучение правил охраны труда и техники безопасной работы в лабораториях кафедры

(лаборатория по анализу пищевого сырья и продуктов питания; лаборатория биохимии и микробиологии)

2. Ознакомление с основным лабораторным оборудованием, техническими средствами для измерения

органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов

и готовой продукции. Изучение правил безопасной эксплуатации электрооборудования, производственного инвентаря.

3. Получение практических навыков работы с лабораторным оборудованием.

4. Изучение нормативно-технической документации на предприятиях хлебопекарной отрасли.

5. Ознакомление с формами контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

6. Рассмотрение теоретических вопросов производства продуктов питания из растительного сырья.

7. Изучение схемы контроля технологического процесса производства продукции;

8. Получение практических навыков по анализу ассортимента выпускаемой продукции на предприятиях. Внесение соответствующих записей в дневник практики

Отчетный 1. Анализ полученной информации. Обработка и систематизация собранного материала.

2. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики)

3. Сдача отчета по практике, дневника и отзыва(характеристики) на кафедру.

4. Устранение замечаний руководителя практики.

5. Защита отчета по практике. Дифференцированный зачет

№ п/п	Этап	Часов
1	2	3
1.	Организационный	24
2.	Прохождение практики	60
3.	Отчетный	24
	Всего:	108

6. Форма отчётности

По итогам прохождения практики обучающийся подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на практику (Приложение №1);
- отчет по практике (Приложение № 2);
- дневник по практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку на прохождение практики (Приложение №5);
- другие формы отчетности, обусловленные спецификой программы обучения по конкретному направлению.

Описываются требования к содержанию, оформлению и срокам подготовки и сдачи отчета.

Студент должен составить письменный отчет о прохождении учебной практики и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, путевкой и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Отчет по учебной практике должен содержать краткое изложение всех вопросов, включенных в программу практики, перечисленных в разделе 5.

Отчет выполняется в печатном виде с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегля 12–14 пт, общим объемом 5-10 страниц формата А4.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титulyном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру. Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, они включаются в общую нумерацию.

Содержание текста отчета может быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

Защита отчета производится на кафедре перед руководителем практики от университета. Срок сдачи отчета по практике - в течение 1 месяца после начала обучения, т.е. 1 октября текущего года.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по практике

Практика проводится в соответствии с учебным планом, форма аттестации – дифференцированный зачет.

Срок аттестации: последний рабочий день недели, завершающий практику.

Описать использование рейтинговой системы оценки знаний, обучающихся на основании «Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса» (Утверждено решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КНИТУ», протокол № 7 от 04.09.2017)

Дифференцированный зачет по практике выставляется в соответствии с семестровым рейтинговым баллом по 100-бальной шкале. Для получения дифференцированного зачета семестровый балл должен быть выше минимального (от 60 до 100), при этом вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х балльную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 74 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 73 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

На основании отчетной документации, сданной обучающимся на кафедру по окончании

практики, преподаватель-руководитель практики принимает решение о допуске обучающегося к защите отчета по практике.

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики, содержание, оформление и защита отчета. Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются на практику повторно.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "интернет", необходимых для проведения практики

8.1. Основная литература

Основные источники информации	Количество экземпляров
М.К. Герасимов, М.М. Разин, Общая технология продуктов питания [Электронный ресурс] методические указания к лабораторным работам: Казань : КНИТУ, 2001	http://ft.kstu.ru/ft/obshtehn.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ
В. В. Козлов, Групповая работа. Стратегия и методы исследования [Электронный ресурс] Методическое пособие: Саратов : Вузовское образование, 2014	http://www.iprbookshop.ru/18324.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
, Математические методы исследования [Прочее] учебно-методический комплекс: Кемерово : КемГУКИ, 2014	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275375 Режим доступа: по подписке КНИТУ
В. К. Новиков, Методология и методы научного исследования [Прочее] курс лекций: Москва : Альтаир МГАВТ, 2015	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=430107 Режим доступа: по подписке КНИТУ
И. Е. Радионова, М. М. Данина, Методы исследования безалкогольных напитков и минеральных вод [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие: Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2016	http://www.iprbookshop.ru/67279.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
И. И. Евгеньева, М. И. Евгеньев, Методы исследования качества продуктов питания [Прочее] учебное пособие: Казань : КГТУ, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270578 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Е. П. Сучкова, М. С. Белозерова, Методы исследования молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие: Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015	http://www.iprbookshop.ru/67282.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Л. . Антипова, И. . Глотова, И. . Рогов, Методы исследования мяса и мясных продуктов [Учебник] Учеб. для студ. вузов, обуч. по спец. "Технол. мяса и мясн. продукт." и напр. подг. дипломир. спец. "Технол. сырья и продукт. животн. происхожд.: М. : Колос, 2001	37 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

8.2. Дополнительная литература

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Г. . Касьянов, В. . Ломачинский, А. . Самсонова, Технология продуктов для детского питания [Прочее] Учеб.пособие: Ростов-на-Дону : МарТ, 2001	34 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Л.З. Габдукаева, С.В. Китаевская, О.А. Решетник, Технология продуктов лечебно-профилактического питания [Учебник] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2019	66 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Г. . Касьянов, А. . Запорожский, С. . Юдина, Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста [Прочее] : Ростов-на-Дону : МарТ, 2001	37 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина, Е. Н. Харенко, Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/169121 Режим доступа: по подписке КНИТУ
М. Е. Зиновьева, К. Л. Шнайдер, Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] Учебное пособие: Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016	http://www.iprbookshop.ru/79571.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

УНИЦ

Согласовано

8.3. Ресурсы сети "Интернет"

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»:Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

9. Материально-техническое обеспечение практики

Цеха и лаборатории профильных производственных предприятий.

Учебные лаборатории кафедры «Технология мясных и молочных продуктов» оснащены всем необходимым оборудованием для проведения педагогической практики бакалавров.

Материально-техническая база кафедр включает комнаты В-224; К-111; К-112; К-422; К-115; К-113; К-114, из которых:

- 2 лекционные аудитории;
- 4 учебные лаборатории;
- 1 компьютерный класс, оснащенный компьютерами с лицензионным программным обеспечением (Microsoft Windows, Microsoft Office).

Учебные лаборатории кафедры «Технология мясных и молочных продуктов» оснащены оборудованием: спектрофотометр, фотоколориметр, рН-метр, микроскопы световые, БИК-анализатор "Инфралюм ФТ-12", микротом с замораживающим столиком, микроскоп

биологический с полным набором насадок, холодильники, термостаты воздушные и водные, сушильные шкафы, автоклав, дистилляторы, центрифуги, ареометры, магнитные мешалки, вискозиметры, весы аналитические и технические, лабораторный куттер, мясорубка, пароконвектомат.

10. Образовательные технологии

Занятия в интерактивной форме не предусмотрены учебным планом