

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

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по УР

А.В. Бурмистров

«30» апреля 2020 г.

Рабочая программа практики в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1020
Подписал Проректор по учебной работе А.В. Бурмистров
Дата 30.04.2020

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 2020 года.

Разработчик программы:

Заведующий кафедрой

Г.О. Ежкова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии мясных и молочных продуктов», протокол от 28.04.2020 г. № 8.

Заведующий кафедрой *Согласовано* Г.О. Ежкова

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебно-
производственной практикой ЦУП

Согласовано

А.А. Алексеева

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 либо в организации, расположенной на территории города Казани.

Выездной является практика, которая проводится вне города Казани.

1.4. Форма проведения практики

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

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. Биология

2. Информационные технологии

3. Метрология и стандартизация в пищевой промышленности

4. Общая и неорганическая химия
5. Русский язык и деловые коммуникации
6. Физика

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

1. Микробиология
2. Научные основы производства продуктов питания
3. Общая технология мясной отрасли
4. Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности
5. Основы инженерной реологии
6. Основы научных исследований
7. Основы проектной деятельности
8. Пищевая микробиология
9. Системы управления технологическими процессами
10. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
11. Физиология питания

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:

- формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на мясоперерабатывающих; схему теххимического контроля производства отдельных видов продукции; основные виды нормативных документов;

- характеристику выпускаемого ассортимента продукции; основные технологические стадии производства продукции

- формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на мясоперерабатывающих; схему теххимического контроля производства отдельных видов продукции; основные виды нормативных документов;

- характеристику выпускаемого ассортимента продукции; основные технологические стадии производства продукции

- формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на мясоперерабатывающих; схему теххимического контроля производства отдельных видов продукции; основные виды нормативных документов;

- характеристику выпускаемого ассортимента продукции; основные технологические стадии производства продукции

- формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на мясоперерабатывающих; схему теххимического контроля производства отдельных видов продукции; основные виды нормативных документов;

- характеристику выпускаемого ассортимента продукции; основные технологические стадии производства продукции

- формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на мясоперерабатывающих; схему теххимического контроля производства отдельных видов продукции; основные виды нормативных документов;

- характеристику выпускаемого ассортимента продукции; основные технологические стадии производства продукции

Уметь:

- составлять схему контроля технологического процесса производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных продуктов;

- анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой продукции

- составлять схему контроля технологического процесса производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных продуктов;

- анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой

продукции

- составлять схему контроля технологического процесса производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных продуктов;
- анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой продукции

- составлять схему контроля технологического процесса производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных продуктов;
- анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой продукции

- составлять схему контроля технологического процесса производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных продуктов;
- анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой продукции

Владеть:

- методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий.

- навыками составления отчета по учебной практике

- методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий.

- навыками составления отчета по учебной практике

- методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий.

- навыками составления отчета по учебной практике

- методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий.

- навыками составления отчета по учебной практике

- методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий.

- навыками составления отчета по учебной практике

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

1. Подготовительный 1. Постановка целей и задач практики, организационные вопросы

2. Изучение правил охраны труда и техники безопасной работы в лабораториях кафедры ТММП.

Прохождение инструктажа по технике безопасности

3. Оформление на практику Внесение соответствующих записей в дневник практики

2. Прохождение практики 1. 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.

2. Получение практических навыков работы с лабораторным оборудованием.
3. Изучение нормативно-технической документации на предприятиях мясоперерабатывающей отрасли.
4. Ознакомление с формами контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на предприятиях мясоперерабатывающей отрасли. Внесение соответствующих записей в дневник практики
5. Рассмотрение теоретических вопросов производства продуктов питания из животного сырья.
6. Получение практических навыков по ана-лизу ассортимента выпускаемой продукции на предприятиях мясоперерабатывающей отрасли.
3. 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.	Подготовительный	14
2.	Прохождение практики	70
3.	Отчетный этап	24
	Всего:	108

6. Форма отчётности

Форма отчетности - дифференцированный зачет в 4-ом семестре для студентов очной формы обучения и дифференцированный зачет на 3-ем курсе для студентов заочной формы обучения. По итогам прохождения учебной практики обучающийся после прохождения практики подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на учебную практику (Приложение №1);
- отчет по учебной практике (Приложение № 2);
- дневник по учебной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы учебной практики (Приложение № 4);
- путевку нахождение учебной практики (Приложение №5).

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.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе, или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на практику.

Отчет по учебной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105- 95 ЕСКД. «Общие требования к текстовым документам».

Общий объем отчета должен составлять 15 - 20 страниц.

Отчет должен быть выполнен в печатном виде с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12-14 пт.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 25 мм,
- правого - 10 мм,
- верхнего и нижнего - 15 мм.

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. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно 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.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм.

Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например, [5].

Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например, «Таблица 2.1. Затем тире и заголовок таблицы», который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например, «Таблица 2.1 – Унифицированная рецептура».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например, ...в табл. 1.1. При переносе таблицы на следующую страницу пояснительной записки шапку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1.1» или «Окончание таблицы 1.1». Шапку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- оглавление (содержание);
- введение
- основную часть;
- заключение
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.)
- дневник практики
- отзыв-характеристику;

Защита отчета производится на кафедре перед руководителем практики от университета.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по практике

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

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом и аттестуется преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации: согласно графика учебного плана в последний рабочий день недели, завершающий практику.

На основании отчетной документации, сданной обучающимся на кафедру по окончании практики, преподаватель-руководитель практики принимает решение о допуске обучающегося к защите отчета по практике.

Для оценки знаний, полученных в ходе прохождения учебной практики, используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании Положения ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 04.09.2017 г. «О балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса».

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется по 100-бальной шкале.

Форма контроля Максимальное количество баллов

Посещаемость 10

Отзыв (характеристика) руководителя практик 10

Полнота обработки студентом индивидуального задания для прохождения практики 5

Результаты собеседования для контроля выполнения студентом самостоятельной работы 15

Качество, полнота, правильность оформления отчета 20

Промежуточная аттестация (дифф. зачет) – защита отчета 40

Итого 100

Для получения дифференцированного зачета вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»

- от 74 до 86 баллов – «хорошо»

- от 60 до 73 баллов – «удовлетворительно»

- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

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 повторно на практику в период студенческих каникул.

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

8.1. Основная литература

Основные источники информации	Количество экземпляров
А. . Дресвянников, Н. . Умарова, С. . Мамыкина, Основы качественного химического анализа [Учебник] учеб. пособие с элементами практикума: Казань : Казан. гос. технол. ун-т, 2011	70 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Е. Н. Гарин, А. В. Бойкова, И. В. Лютиков [и др.], Основы военно-научных исследований [Прочее] учебник: Красноярск : СФУ, 2017	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497440 Режим доступа: по подписке КНИТУ
, Основы научных исследований [Прочее]	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=434797

учебное пособие: Волгоград : Волгоградский государственный архитектурно-строительный университет, 2013	Режим доступа: по подписке КНИТУ
--	----------------------------------

8.2. Дополнительная литература

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
, Основы качественного химического анализа [Прочее] методическое пособие: Казань : КГТУ, 2011	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258431 Режим доступа: по подписке КНИТУ
О. С. Сироткин, Эволюция теории химического строения вещества А.М. Бутлерова в унитарную теорию строения химических соединений (основы единой химии) [Прочее] Монография: Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020	http://new.znanium.com/go.php?id=1036451 Режим доступа: по подписке КНИТУ
, Основы научных исследований [Прочее] практикум: Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573820 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 предоставляют материально-техническое обеспечения для проведения практики в соответствии с договором.

Учебные лаборатории кафедры технологии мясных и молочных продуктов «Технология мяса и мясных продуктов», «Лаборатории инженерных проблем биотехнологии», которые оснащены необходимым оборудованием: спектрофотометр, фотоколориметр, рефрактометр, рН-метр, микроскопы световые, микротом с замораживающим столиком, микроскоп биологический с полным набором насадок, холодильники, термостаты воздушные и водные, сушильные шкафы, автоклав, дистилляторы, центрифуги, ареометры, магнитные мешалки, вискозиметры, ИЧП, весы аналитические и технические, вытяжка САТА F-2060 над плитой, дистиллятор АДЭа-4-СЗМО, зонт вытяжной пристенный ЗВП-2100х1100х450, измельчитель для мяса и овощей «Багира», (2 шт.), Мельничка эл. TEFAL 851331, Микрофотокалориметр МКМФ-02, Миницентрифуга СМ-50,

Морозильник Атлант 184-80, Мясорубка электрическая, Насос F 1,1 Сантропен, Охладитель микротомы «ОМТ 280Е», Печь эл. СНОЛ 7,2/1100, Плита электр.DeLuxe, прибор Сокслета-О2 КШ 45/40 , рН-метр/иономер/БПК/термооксиметр, Сепаратор бытовой электрический КАЖИ, стерилизатор ВК-30-2 в комплекте с двумя кассетами, Термостат ТС-80, Устройство для сушки посуды ПЭ-2000, Шкаф сушильный лабораторный СНОЛ-67/350 , Шкаф сушильный ШСС-80, Электрод для измерения рН-мяса, Электрод ионоселективный NH4 ХС-NH4-001 К 80.7, Электрод ионоселективный NO3 комбинированный ЭМК-02 К 80,3.

10. Образовательные технологии

Занятия в интерактивной форме не предусмотрены учебным планом