



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПС

Рабочая программа практики  
**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению

**19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Профиль программы  
**«ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

ИНСТИТУТ  
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
Технологии продуктов питания  
УРОПС

## **1 ТИП И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ, БАЗЫ И ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Вид и тип практики:

учебная практика – технологическая практика.

Форма проведения практики: дискретно.

Базами практики являются университет (кафедра технологии продуктов питания), организации (предприятия, учреждения), деятельность которых соответствует направлению подготовки.

Цель учебной практики – технологической практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение практических навыков, профессиональных умений и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области производства продуктов животного происхождения.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Прохождение учебной практики – технологической практики направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Перечень планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Наименование практики	Результаты обучения, соотнесенные с установленными компетенциями
<p>ПК-1: Способен проектировать и организовывать технологический процесс, эффективно использовать технологическое оборудование в целях производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, участвовать в принятии экономических решений на всех этапах жизненного цикла продукции.</p>	<p>Учебная практика – технологическая практика</p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования нормативной документации к сырьевой базе производства продукции из сырья животного происхождения;</li> <li>- требования к эксплуатации технологического оборудования и технологических линий.</li> </ul> <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество производства продукции животного происхождения;</li> <li>- участвовать в процессах управления безопасностью и прослеживаемостью при производстве пищевой продукции;</li> <li>- организовывать собственный рабочий график;</li> <li>- работать с научно-технической информацией для приобретения учебно-практических навыков по направлению подготовки.</li> </ul> <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выполнения технологических операций, в том числе с использованием инвентаря и оборудования.</li> <li>- навыками составления отчета по практике;</li> </ul> <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участия в производственных процессах изготовления продукции животного происхождения.</li> </ul>

### **3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ) И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМА АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ**

Учебная практика – технологическая практика входит в состав обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата и проводится после теоретического обучения и экзаменационной сессии во втором и четвертом семестрах по очной форме обучения и параллельно с теоретическим обучением на первом и втором курсе по заочной форме обучения.

Трудоемкость учебной практики – технологической практики составляет 9 зачётных единиц (ЗЕТ), 324 академических часа (243 астр. часа) контактной работы.

Продолжительность практики по очной форме обучения составляет во втором семестре - 2 недели, в четвертом семестре – 4 недели.

Продолжительность практики по заочной форме обучения составляет на первом курсе 108 академических часов, на втором курсе 216 академических часов.

Форма аттестации по практике - дифференцированный зачет (зачёт с оценкой).

### **4 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

Содержание практики формируется на основе планируемых результатов обучения, соответствующих с планируемыми результатами освоения ОПОП, и представлено в табл. 2 и 3.

Таблица 2 – Содержание и примерный рабочий график (план) учебной практики – технологической практики по очной форме обучения

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в неделях
<i>2 семестр</i>	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов; вводный инструктаж по технике безопасности.	1/6
Изучение организации библиотечного фонда КГТУ. Работа в электронной библиотеке по сбору информации об основных направлениях развития пищевой технологии (в соответствии с индивидуальным заданием).	1/6
Ознакомительная экскурсия по кафедре технологии продуктов питания. Знакомство с лабораториями кафедры, приборами и оборудованием, техникой безопасности работы в них.	1/6
В рамках выполнения индивидуального задания необходимо изучить историю возникновения пищевого продукта, описать его потребительские свойства (ассортиментный ряд, в соответствии с нормативной документацией, продовольственное сырье для его производства, условия и сроки хранения), провести товароведческую оценку пищевого продукта, реализуемого в торговых сетях (целостность упаковки, дизайн,	1/6

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в неделях
маркировка, органолептические показатели, масса брутто и нетто).	
Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомительная экскурсия на пищевом предприятии, его история, ассортимент выпускаемой продукции.	1/6
Ознакомление с технологическим процессом производства пищевой продукции на предприятии (на примере конкретного вида пищевой продукции).	2/6
Выполнение производственных заданий в рамках технологического процесса, не требующих специальной квалификации.	2/6
Выполнение простых исследований и обработка результатов в соответствии с индивидуальным заданием. В рамках выполнения индивидуального задания необходимо описать потребительские свойства пищевого продукта (ассортиментный ряд, в соответствии с нормативной документацией, продовольственное сырье для его производства, условия и сроки хранения), провести товароведческую оценку пищевого продукта (целостность упаковки, дизайн, маркировка, органолептические показатели, масса брутто и нетто).	2/6
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта	1/6
<b>Итого в семестре:</b>	<b>2 недели</b>
<i>4 семестр</i>	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики руководителем от университета. Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомительная экскурсия на пищевом предприятии, его история, ассортимент выпускаемой продукции.	1/6
Знакомство с цехами и технологическими процессами производства пищевой продукции на пищевом предприятии, составление рациональной технологической схемы производства для одного наименования пищевой продукции.	2/6
Работа в складских помещениях: - ознакомление с ассортиментом сырья, перечнем предприятий-поставщиков, правилами приёмке и отпуске полуфабрикатов в производственные цехи.	4/6
Составление входного контроля для сырья, основных и вспомогательных материалов для одного наименования пищевой продукции из ассортимента, выпускаемого на действующем пищевом предприятии.	4/6
Работа в цехах предприятия: - изучение организации производственных потоков, составление схем передачи сырья от операции к операции; работы технологических линий и отдельных её участков.	4/6
Работа в цехах предприятия: - изучение норм расхода сырья и материалов и составление материаль-	4/6

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в неделях
ных расчётов для одного наименования пищевой продукции из ассортимента, выпускаемого на действующем пищевом предприятии.	
Работа в производственной лаборатории: - ознакомление с методами анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценкой качества продукции, ведением журналов контроля качества; изучение порядка проведения дегустации, ведения журналов дегустации и контроля.	4/6
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта.	1/6
<b>Итого в семестре:</b>	<b>4 недели</b>

Таблица 3 – Содержание и примерный рабочий график (план) учебной практики - технологической практики по заочной форме обучения

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	акад.час.
<i>1 курс</i>	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов; вводный инструктаж по технике безопасности.	6
Изучение организации библиотечного фонда КГТУ. Работа в электронной библиотеке по сбору информации об основных направлениях развития пищевой технологии (в соответствии с индивидуальным заданием).	6
Ознакомительная экскурсия по кафедре технологии продуктов питания. Знакомство с лабораториями кафедры, приборами и оборудованием, техникой безопасности работы в них.	6
Ознакомительная экскурсия на предприятия по роду своей деятельности связанные с выбранной образовательной программой, режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомление в рамках проводимых экскурсий с технологическим процессом производства пищевой продукции на предприятии.	6
Составление технологической схемы производства и ее описание на основе анализа технологического процесса, идущего на пищевом предприятии.	6
Выполнение простых исследований и обработка результатов в соответствии с индивидуальным заданием. В рамках выполнения индивидуального задания необходимо изучить историю возникновения пищевого продукта, описать его потребительские свойства (ассортиментный ряд, в соответствии с нормативной документацией, продовольственное сырье для его производства, условия и сроки хранения), провести товароведческую оценку пищевого продукта, реализуемого в торговых сетях (целостность упаковки, дизайн, маркировка, органолептические показатели, масса брутто и нетто).	6
Выполнение технологических заданий, не требующих специальной квалификации в лабораториях кафедры.	6

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	акад.час.
Выполнение раздела индивидуального задания в части оптимизации рецептуры выпускаемых пищевых продуктов или теоретически выданных задач по критерию минимальной себестоимости или энергетической ценности, с использованием программы Microsoft Excel	8
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики руководителем от университета. Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомительная экскурсия на пищевом предприятии, его история, ассортимент выпускаемой продукции.	12
Ознакомление с технологическим процессом производства пищевой продукции на предприятии (на примере конкретного вида пищевой продукции). Составление технологической схемы производства и ее описание на основе наблюдений и анализа технологического процесса	12
Выполнение производственных заданий в рамках технологического процесса, не требующих специальной квалификации.	12
Выполнение раздела индивидуального задания в части оптимизации рецептуры выпускаемых пищевых продуктов или теоретически выданных задач по критерию минимальной себестоимости или энергетической ценности, с использованием программы Microsoft Excel.	12
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта.	10
<b>Итого за курс:</b>	<b>108</b>
<i>2 курс</i>	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики руководителем от университета. Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомительная экскурсия на пищевом предприятии, его история, ассортимент выпускаемой продукции.	27
Знакомство с цехами и технологическими процессами производства пищевой продукции на пищевом предприятии, составление рациональной технологической схемы производства для одного наименования пищевой продукции.	27
Работа в складских помещениях: - ознакомление с ассортиментом сырья, перечнем предприятий-поставщиков, правилами приёмке и отпуске полуфабрикатов в производственные цехи.	27
Составление входного контроля для сырья, основных и вспомогательных материалов для одного наименования пищевой продукции из ассортимента, выпускаемого на действующем пищевом предприятии.	27
Работа в цехах предприятия: - изучение организации производственных потоков, составление схем передачи сырья от операции к операции; работы технологических линий и отдельных её участков.	27
Работа в цехах предприятия:	27

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	акад.час.
- изучение норм расхода сырья и материалов и составление материальных расчётов для одного наименования пищевой продукции из ассортимента, выпускаемого на действующем пищевом предприятии.	
Работа в производственной лаборатории: - ознакомление с методами анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценкой качества продукции, ведением журналов контроля качества; изучение порядка проведения дегустации, ведения журналов дегустации и контроля.	27
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта.	27
<b>Итого за курс:</b>	<b>216</b>

## 5 ФОРМЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Формой отчетности по учебной практике – технологической практике является отчет по практике.

Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики, согласно выданному индивидуальному заданию.

Отчет по практике оформляется на компьютере с помощью текстового редактора Word на формате А4. Текст работы должен иметь следующие поля: левое – 25 мм; верхнее, нижнее – 20 мм, правое – 10 мм. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 12. Используется полуторный междустрочный интервал. Основной текст работы должен быть выровнен по ширине. Абзацный отступ – 1,25. Все страницы отчета (за исключением титульного листа) должны быть пронумерованы. При этом первой страницей является титульный лист, включаемый в общую нумерацию страниц.

Структура отчета по практике и последовательность изложения разделов и вопросов должна соответствовать индивидуальному заданию на практику.

Структура отчета:

- оглавление;
- введение;
- основная часть, раскрывающая все этапы практики, изложенные в разделе 4 настоящей

Программы;

- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов, анкет, проектов, дипломов об участии в СНТК и т.п. (при наличии)

К отчету подшиваются:

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от университета, руководителем практики от профильной организации, студентом (Приложение 1);
- характеристика на студента по результатам прохождения практики (Приложение 2);
- аттестационный лист руководителя практики от Университета (Приложение 3).

Законченный и полностью оформленный отчет по практике студент представляет на проверку руководителю практики от университета. По результатам защиты отчета по практике руководитель определяет степень выполнения индивидуального задания студентом и достижения планируемых результатов практики.

## **6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ**

Аттестация по практике проводится на основе:

- защиты отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием на практику;
- тестовых заданий закрытого и открытого типов (могут быть использованы для проведения промежуточной аттестации при необходимости);
- характеристики на студента по результатам прохождения практики.

Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения практики (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе практики (утверждается отдельно).

Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

## **7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **Основная учебная литература:**

1. Волченко, В. И. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для вузов / В. И. Волченко, О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 148 с.

2. Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие для вузов / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 352 с.

3. Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 112 с.

### **Дополнительная учебная литература:**

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с
2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 249 с.
3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 255 с.
4. Горбашко, Е. А. Управление качеством: учебник для вузов / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 397 с
5. Тара и упаковка мяса и мясных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина [и др.]; Под ред.: Мамаев А. В.. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 292 с.
6. Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 232 с.

## **8 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ**

Студент при прохождении практики, в ходе выполнения заданий по практике и формировании отчета использует лицензионное программное обеспечение - офисные приложения, получаемые по программе Microsoft "Open Value Subscription"; Mathcad; Autodesk AutoCAD; Adobe reader.

### **Электронные образовательные ресурсы:**

- Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>
- Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>.

### **Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС):**

1. Портал «Калининградский государственный технический университет» <http://www.klgtu.ru/>;
2. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [http://biblioclub.ru](http://biblioclub.ru;);
3. «Все для студента» <http://www.twirpx.com>.
4. Российский пищевой портал [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о пищевой индустрии. – Режим доступа: <http://www.rosfood.info/index.php>
5. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>

## **9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ**

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При прохождении практики используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения размещен на официальном сайте университета в информационно - телекоммуникационной сети Интернет.

**10 СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ**

Рабочая программа учебной практики – технологической практики представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технологии пищевых производств»).

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 6 от 26.03.2024 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

И.о. директора института



Фролова Н.А.



**Планируемые результаты практики**

<b>Компетенции выпускника ОП ВО</b>	<b>Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности</b>

Руководитель практики  
от университета

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Фамилия И.О., должность)

Руководитель практики  
от профильной органи-  
зации

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Фамилия И.О., должность)

Практикант

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (телефон, E-mail)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА СТУДЕНТА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Студент(ка) \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. студента (ки)

направления подготовки \_\_\_\_\_

профиля \_\_\_\_\_

прошел (ла) \_\_\_\_\_ практику в объеме \_\_\_\_ ЗЕТ, \_\_\_\_ академических часов  
указать вид практики

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

с целью освоения компетенций:

Код и наименование компетенции	Результаты обучения, соотнесенные с компетенциями

Заключение руководителя практики от профильной организации\*:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В результате прохождения практики достигнут уровень освоения компетенций\*\*:

Высокий	Базовый	Минимальный	Не освоены

Руководитель практики от  
 профильной организации\*

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

\* – если практика проходит в университете, то характеристика подписывается руководителем практики от университета.

\*\* - выбрать вариант и поставить знак “V”

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

по \_\_\_\_\_ практике  
указать вид практики

Студент(ка) \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. студента (ки)

направления подготовки \_\_\_\_\_  
профиля \_\_\_\_\_

успешно прошел (ла) \_\_\_\_\_ практику в объеме \_\_\_\_\_ зачётных еди-  
указать вид ниц, \_\_\_\_\_  
практики

академических часов

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

По результатам прохождения \_\_\_\_\_ практики студент (ка)  
указать вид прак-  
тики

показал(а) следующий уровень сформированных компетенций:

Код и наименование компетенции	Уровни освоения компетенций			
	Высокий	Базовый	Минимальный	Не освоена

**Итоговое заключение:**

Программа \_\_\_\_\_ практики выполнена с оценкой \_\_\_\_\_, уро-  
вень сформированных компетенций соответствует / не соответствует требованиям рабочей  
программы практики.

Руководитель практики  
от университета

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)