



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

Согласовано:

Руководитель ОП
Лях В.А.
«11» 06 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой биотехнологии и
функционального питания
Каленик Т.К.
«11» 06 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ)
(наименование производственной практики)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр
(бакалавр, магистр, специалист)

г. Владивосток
2015 г.

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ «12» марта 2015г. № 199.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ) ПРАКТИКИ

Целью производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере направления подготовки, закрепление теоретических знаний по пройденным дисциплинам направления и специальным дисциплинам, овладение необходимыми компетенциями.

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики являются:

- сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
- изучение методов исследования и проведения экспериментальных работ в рамках выпускной квалификационной работы;
- овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
- подготовка материалов для публикации (тезисы и/ или статья);

– изучение требований к оформлению нормативной, нормативно-технической и научно-технической документации.

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Блок 2 «Практики» Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утверждённого Министерством образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, является обязательным, вариативным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 3-ем курсе в шестом семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет две недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Основные принципы переработки сырья», «Основы менеджмента», «Экономика», «Безопасность жизнедеятельности», «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли», «Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции», «Общая и пищевая микробиология», «Научные основы процессов производства пищевой продукции», «Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности», «Автоматизированные

системы управления производством», «Экспертиза пищевых продуктов», «Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального цикла («Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов», «Технология мяса и мясопродуктов», «Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технохимический контроль, сертификация и управление качеством» и др.), а также при прохождении других видов практики (преддипломная практика).

5. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская).

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 3 курса).

Время проведения практики: 6 семестр

Место проведения практики: промышленные предприятия по переработке мясного сырья и производству мясных изделий, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением контракта по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Способы получения недостающей информации для проведения эксперимента
	Умеет	самостоятельно получать знания по тематике своего исследования
	Владеет	навыками самоорганизации при проведении экспериментальных работ
ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знает	способы поиска научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Умеет	проводить поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Владеет	способами поиска научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-4 способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной	Знает	аппараты и оборудования для проведения измерений
	Умеет	проводить инструментальные измерения

предметной области	Владеет	навыками использования метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для мясной отрасли
ПК-25 готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Знает	стандартные пакеты программ для автоматизированного проектирования и исследований
	Умеет	проводить математическую обработку полученных результатов
	Владеет	навыками использования математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
ПК-26 способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Знает	методики проведения эксперимента в соответствии с поставленной задачей
	Умеет	подбирать методы проведения исследования в соответствии с объектами исследования
	Владеет	навыками анализа полученных результатов
ПК-27 способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	Знает	способы измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Умеет	проводить измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований
	Владеет	навыками составления обзоров, отчетов и научных публикаций

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)) составляет 2 недели/ 3 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
		Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		
1	<p>Подготовительный этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места. 					<p>Внесение записей в дневник.</p> <p>Устные беседы.</p>
2	<p>Основной этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы; - изучение методов исследования и проведения экспериментальных работ в рамках выпускной квалификационной работы; - овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных; - подготовка материалов для публикации (тезисы и/ или статья); - изучение требований к оформлению нормативной, нормативно-технической и научно-технической документации. 	Выполнение индивидуального задания в рамках эксперимента и подбора информации (62 ч)			Обработка и анализ полученных материалов практики (20 ч)	<p>Внесение записей в дневник.</p> <p>Устные беседы.</p>
3	<p>Заключительный этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении производственной практики; - Защита отчета по учебной практике. 	Написание отчета (10 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская) начинается с получения индивидуального задания от руководителя практики от вуза, в котором отражена структура отчета по научно-исследовательской практике.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с технологией получения одного из видов мясных изделий и новых тенденций в области производства.

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Для аттестации по итогам практики студент должен предоставить отчет о практике (форма титульного листа в приложении 3) с отметкой руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики (Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной 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 учебной 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.

Примечание: в отчет о прохождении практики обязательно должен быть включен раздел «описание рабочего места и функциональные обязанности практиканта», отзывы и рекомендации по оптимизации процесса организации практики руководителей практики от предприятия.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) основная литература:

1. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 135 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736781&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

4. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

5. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

8. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:735049&theme=FEFU>

б) дополнительная литература:

1. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения : справочник / О. В. Соловьев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 469 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664700&theme=FEFU>

2. Технология производства пищевых продуктов (животное сырье) : лабораторный практикум / Ж. П. Павлова, Т. В. Парфенова. – Владивосток: Изд-в ТГЭУ, 2010. – 112 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357851&theme=FEFU>

3. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса : учебно-практическое пособие : учебное пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова ; Восточно-Сибирский государственный технологический университет. – Улан-Удэ, Изд-во Восточно-Сибирского технологического университета, 2010. – 161 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425729&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
4. <http://www.twirpx.com/>
5. <http://www.biotechnolog.ru/>
6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

**11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Базами практики могут быть цеха и лаборатории промышленных предприятий пищевого и перерабатывающего профиля, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, позволяющими контролировать качество сырья и выпускаемой продукции, лаборатории по анализу и оценке качества пищевой продукции, а также учебные и научные лаборатории, связанные с деятельностью Кафедры биотехнологии и функционального питания Школы биомедицины ДВФУ, а также другие предприятия, занимающиеся переработкой и производством продуктов питания животного происхождения, включая научные организации.

Используемая приборная база для производственной практики:

- рН-метр милливольтметр рН-150 МИ - Прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;
- весы ВМ 510ДМ - Прибор для взвешивания проб;
- весы лабораторные ЛВ-210-А - Прибор для взвешивания проб;
- колбонагреватель LOIPLH-253 - Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;
- магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом - Прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;
- планиметр Planix 5 - Прибор для определения площадей продуктов;
- рефрактометр ИРФ-454 Б2 М - Прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;
- термостат жидкостный LOIPLt-208a - Прибор для поддержания заданной температуры;
- холодильник Океан RFD-325B - Прибор для поддержания заданной температуры;
- мясорубка Unit-ugr-452 - Прибор для гомогенизации проб;
- печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;
- плита кухонная - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб.

Примечание: во время прохождения производственной практики обучающийся может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатываемые программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Составитель(и):

руководитель ОП 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения _____



В.А. Лях

Программа практики обсуждена на заседании кафедры биотехнологии и функционального питания, протокол от «11» 06 2015 г. № 10.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ОП
Ф.И.О.
" ___ " _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
(вид практики)

студенту _____ группы _____
(ФИО студента)

Образовательной программы 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

База (место, организация) практики

Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Обобщенная формулировка задания	
---------------------------------	--

Календарный план выполнения задания

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)
1.	
2.	
3.	

Руководитель практики _____
подпись _____ Ф.И.О., должность

Образец дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Кафедра биотехнологии и функционального питания

Руководитель практики от кафедры _____

Руководитель практики от принимающей на практику организации _____

ДНЕВНИК

по _____ практике
студента _____ курс _____ группы
по программе _____
Место практики _____
Срок практики _____ недель _____

1. Календарный график работы студента

№ п\п	Наименование работ	Календарные сроки		Фамилия руководителя практики
		начало	окончание	

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета на кафедре

Отчет защищен « _____ » _____ 20__ г.
С оценкой _____

Зав. кафедрой _____

И.О. Фамилия _____

Форма титульного листа отчета о практике



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»
 (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

" _____ " _____ 20__ г

Зав. кафедрой

_____ Фамилия И.О.

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (Практика по получению
 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
 (Научно-исследовательская)) на

_____ (полное наименование предприятия)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
 Подпись _____ ФИО

Руководитель от организации _____ (_____)
 Подпись _____ ФИО

Руководитель от университета _____ (_____)
 Подпись _____ ФИО

Форма направления на практику



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
 Кафедра биотехнологии и функционального питания

НА П Р А В Л Е Н И Е
 на практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
 деятельности (Научно-исследовательская)

студент (ка) 1 курса бакалавриата

_____ *Фамилия Имя Отчество* _____ *группы* _____
(фамилия, имя, отчество)

командируется в _____
наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ № _____

для прохождения _____ *учебной практики* _____
 по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
 на срок _____ с _____ **2016** по _____ **2016** _____ (непрерывная/ дискретная)

Руководитель практики по получению
 первичных профессиональных умений и
 навыков, в том числе первичных умений и
 навыков научно-исследовательской деятельности

М.П.

_____ (должность, уч. звание) _____ (подпись) _____ (И.О.Ф)

Отметки о выполнении и сроках практики		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
Название предприятия, организации в соответствии с договором	Прибыл __. __. 20__ г.	
	Выбыл __. __. 20__ г.	