МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор естественно-технологического института
_____ Петрова Л.А.
подпись Ф.И.О.
«17» 09 2020 год

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.04(П) **Производственная практика: Научно-исследовательская работа**
код, вид, тип и наименование практики по учебному плану

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность (профиль) Высокопродуктивные технологии обработки водных биологических ресурсов
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологий пищевых производств
наименование кафедры-разработчика программы практики

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик

Доцент	ТПП		В. В. Корчунов
должность	кафедра	подпись	И.О.Фамилия

2 Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры- разработчика рабочей программы технологий пищевых производств «20» мая 2019 г.
название кафедры дата

протокол № 10 _____ В.А.Гроховский
подпись Ф.И.О. заведующего кафедры-разработчика

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине (модулю) «Производственная практика: Научно-исследовательская работа»,
входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профилю)/специализации Высокопродуктивные технологии обработки водных биологических ресурсов

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения	Дата внесения дополнения или изменения
1.	Титульного листа	Переименование типа образовательной организации	1. Приказ Министерства науки и высшего образования № 854 от 31.07.2020 г. 2. Внесение изменений в компоненты ОПОП решением Ученого совета (протокол № 5 от 30.10.2020)	16.09.2020
2.	Структуры учебной дисциплины (модуля)	Изменение количества часов контактной и самостоятельной работы, корректировка форм текущего контроля и промежуточной аттестации	Решение Ученого совета о внесении изменений в учебные планы всех направлений подготовки и специальностей, реализуемых в ФГБОУ ВО "МГТУ" протокол № 8 от 27.03.2020 г	16.09.2020

Дополнения и изменения внесены 16.09.2020 г.

Аннотация программы практики

Код блока практик	Наименование практики	Краткое содержание программы (Вид, тип, форма и способ проведения практики. Цель, задачи, содержание разделов практики, реализуемые компетенции соотнесенные с видами/областями и (или) сферами профессиональной деятельности выпускника, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б2.В.03(П)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа	**Вид практики**: производственная. **Тип практики:** научно-исследовательская работа. **Форма(ы) проведения практики:** индивидуальная. **Способ проведения практики:** выездная, стационарная. **Цель:** - сбор, обработка и систематизация научно-технической информации; - разработка научных предложений и научных идей для подготовки выпускной квалификационной работы; - получения навыков самостоятельной научно-исследовательской работы. **Задачи:** - приобретение практического опыта выбора и использования традиционных и инновационных методов и средств решения научно-исследовательских задач; - формирование и совершенствование умений и навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской деятельности; - овладение навыками управления процессом научно-исследовательской деятельности, включая постановку цели и задач, разработку методики и организацию проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов; - формирование психологической готовности к самостоятельной научно-исследовательской работе; - формирование умения излагать полученные результаты в виде отчетов, публикаций докладов, отработка приемов владения аудиторией. **Содержание разделов практики:** общее знакомство с предприятием для производства продуктов питания из сырья животного происхождения, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии, сбор данных об объемах производства **Объем практики**: 108 ч., 3 з.е. **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции)**: ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28 **Формы промежуточной аттестации**: зачет с оценкой

Пояснительная записка

1. Общие положения

1. Программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/ специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»,
(код и наименование направления подготовки /специальности)

утвержденного Минобрнауки РФ № 199 от 12.03.2015 г.,
дата, номер приказа Минобрнауки РФ

учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленности (профилю)/специализации: «Высокопродуктивные технологии обработки водных биологических ресурсов» 2020 года начала подготовки.

2. Вид, тип практики, способ (при наличии) и формы её проведения

- вид практики: производственная;
- тип практики: научно-исследовательская работа;
- формы проведения практики: индивидуальная;
- способ организации практики: стационарная, выездная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы основной профессиональной образовательной программы, представлен в табл. 2.

Таблица 2. - Планируемые результаты обучения при прохождении практики

№ п/п	Код компетенции и ее формулировка	Компоненты компетенции, формируемые в ходе прохождения практики	Этапы формирования компетенции (Индикаторы сформированности компетенций)[1]
1.	ПК-3 способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	**Знать:** – основные достижения отечественных и зарубежных ученых в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения; **Уметь:** – формулировать цель исследования на основании информации о современных достижениях отечественной и зарубежной науки; **Владеть:** – умением анализировать научно-техническую информацию по тематике исследования
2.	ПК-4 способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся применять метрологические принципы инстру-	**Знать:** – типовые средства измерения, применяемых для контроля качества сырья, продукции, режимов обработки, факторов окружающей среды;

[1] Для ФГОС ВО 3++

	предметной области	ментальных измерений	**Уметь:** – выбирать методики и технические средства при разработке программы производственного контроля; **Владеть:** – методами определения основных качественных показателей сырья и готовой продукции по тематике исследований
3.	ПК-8 способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	**Знать:** – порядок и этапы разработки нормативной и технической документации; **Уметь:** – разрабатывать НД, ТД и ТР для новых видов продукции; **Владеть:** – навыками разработки НД, ТД и ТР.
4.	ПК-10 готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	**Знать:** – различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; **Уметь:** – эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; **Владеть:** – навыками освоения новых видов технологического оборудования на пищевых предприятиях при изменении схем технологических процессов, осваивания новой приборной техники и новых методов исследований.
5.	ПК-12 Готовность выполнять работы по рабочим профессиям	Компетенция реализуется в части определения знания обучающимися основных приемов безопасного и правильного выполнения технологических операций при производстве продукции из водных биологических ресурсов	**Знать:** – принципы и методы безопасного выполнения основных технологических операций; – понимание роли правильного выполнения технологических операций при формировании качества готовой продукции из гидробионтов
6.	ПК-13 владение современными информационными технологиями, готовностью использо-	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся использовать сетевые компьютерные техноло-	**Знать:** – возможности информационных технологий применительно к решению технологических задач по производству продуктов питания животного происхождения;

	вать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	гии и базы данных в профессиональной деятельности	**Уметь:** – применять сетевые компьютерные технологии и базы данных в профессиональной деятельности; **Владеть:** – навыками использования информационных технологий в профессиональной деятельности
7.	ПК-25 готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	**Знать:** – методы математического моделирования производственных процессов; **Уметь:** – использовать методы математического моделирования и статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа и оптимизации технологических процессов производства продуктов; **Владеть:** – навыками построения математических моделей и статистической обработки данных с целью их использования для оптимизации технологических процессов
8.	ПК-26 способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	**Знать:** – основные методы контроля качества сырья и готовой продукции; **Уметь:** – проводить эксперименты в соответствии с заданием; **Владеть:** – навыками проведения экспериментов по заданной методике и анализа полученных результатов
9.	ПК-27 способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	**Знать:** – способы измерения, обработки и анализа информации; **Уметь:** – измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок; **Владеть:** – навыками проведения научных исследований
10.	ПК-28 способность организовывать	Компетенция реализуется в части определения	**Знать:** – основные положения законодательных и других нормативных

	защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	умения обучающихся организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	документов в сфере гражданско-правовой охраны результатов технического творчества и основы правового регулирования отношений, связанных с созданием и использованием технических решений; **Уметь:** − применять гражданско-правовые нормы в сфере создания и защиты объектов интеллектуальной и промышленной собственности; **Владеть:** − навыками решения вопросов в области создания и правовой охраны интеллектуальной и промышленной собственности в любой сфере профессиональной деятельности

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Научно-исследовательская работа
(наименование практики)

представляет собой структурный элемент основной профессиональной образовательной программы и является компонентом Блока 2 «Практика».

Перечень дисциплин, на результаты освоения которых опирается данная практика.

- Инструментальные методы анализа сырья и пищевой продукции
- Основы научных исследований
- Микробиология, санитария и гигиена питания
- Общая технология
- Сырье и материалы рыбной промышленности

Дисциплины, опирающихся на данную практику.

- Специальные технологии
- Основы промышленной биотехнологии
- Производство биологически активных веществ из водного сырья
- Технология продуктов функционального назначения
- Технология кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов
- Основы оптимизации технологических процессов

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 3 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 2 /108 (недель/часов)
(для практик, проводимых непрерывно или дискретно с выделением периодов учебного времени в учебном графике/без выделения периодов)

6. Содержание практик

№ п\п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР[2] /СР[3]), в академических часах		
		очная	очно-заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности			1/6
2	Выполнение поиска научно-технической информации по интересующей проблеме, проведение патентного поиска, анализ собранной информации, формулирование цели и задач исследования			-/18
3	Разработка программно-целевой схемы исследований			-/20
4	Подбор методик анализа, изучение и освоение методик анализа (маркетинговые, квалиметрические, математические, физико-химические, химические, микробиологические, физические методы исследования), необходимых для решения поставленных исследовательских задач			-/20
5	Самостоятельное проведение исследований			-/30
6	Подготовка и защита отчета по практике			4/9
7	**Итого:**			5/103

7. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.

– требования к содержанию и оформлению отчета по практике, указаны в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы;

– перечень документов, прилагаемых к отчету по практике, указаны в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы;

– форма промежуточной аттестации по практике и принцип формирования оценки, указаны в ФОС практики.

8. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике разрабатываются авторами программы практики в виде приложения к программе практики, утверждаются и хранятся на кафедре, обеспечивающей практику обучающихся, и в электронной форме на выпускающей кафедре.

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» для проведения практики

Основная литература

№ п\п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1.	Технология рыбы и рыбных продуктов : учебник для вузов / [Артюхова С. А. и др.]; под ред. А.	-	+	101

[2] КР – контактная работа с преподавателем
[3] СР – самостоятельная работа обучающегося

	М.Ершова. - [2-е изд.]. - Москва: Колос, 2010. - 1063 с.			
2.	Технология переработки молока [Электронный ресурс]: учебное пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016.— 110 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72769.html.— ЭБС «IPRbooks»	+	-	-
3.	Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения: учеб. пособие для вузов / Б. Н. Семенов [и др.] ; М-во сел. хоз-ва РФ ; Федер. агентство по рыболовству ; Мурман. гос. техн. ун-т. - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2006. - 287 с.	-	+	50

Дополнительная литература:

4.	Технологические машины и оборудование [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 151000.62 "Технологические машины и оборудование" профиль "Пищевая инженерия малых предприятий" / В. А. Похольченко [и др.]; Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 23 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2014. http://elib.mstu.edu.ru/2014/U_14_18.pdf	+	-	-
5.	Галынкин, В. А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Галынкин. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2017. — 288 с. — 978-5-903090-08-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79982.html	+	-	-
6.	Практикум по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для обучающихся по направлению 19.06.01 "Промышленная экология и биотехнология", направленность программы 05.18.04 "Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств" (дисциплина "Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств") всех форм обучения / С. Ю. Дубровин, В. А. Гроховский; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. С. Ю. Дубровин, А. Ю. Глухарев, К. Н. Петрова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,08 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2017. – 118 с. ил. http://elib.mstu.edu.ru/2017/U_17_9.pdf	+	-	-

Интернет-ресурсы

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2020/ 2021	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 45/19/60 от 18.10.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2019 г. по 15.11.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 19/99 от 20.10.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2020г. по 15.11.2021г.	Неограничен
	ЭБС «Лань»	Договор № 19/74 от 29.07.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 29.07.2020 г. по 01.10.2021 г.	Неограничен
	ЭБС «Лань»	Договор НВ-201от 13.04.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 13.04.2020 по 31.12.2020 г.	Неограничен
	Базы данных Пакета EBSCO	Письмо № 2020-01/05 от 20.01.2020 г. о подтверждении наличия и непрерывности доступа к базам данных Пакета EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 31.12.2019 г. до заключения нового договора со сроком действия до 31 декабря 2020 г.	Неограничен
	Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO	Сублицензионный договор № 19/03 от 14.02.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 14.02.2020 г. по 31.12.2020 г.	Неограничен

	«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/48 от 17.04.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2020 г. по 20.04.2021 г.	Неограничен
	ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 6484/20 от 24.03.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 24.03.2020 г. по 24.03.2021 г.	Неограничен
	ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 7866/21К от 28.04.2021 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 28.04.2021 г. по 28.04.2022 г.	Неограничен
	ЭБС ИТК «Троицкий мост»	Договор № 19/42 от 20.03.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 20.03.2020г. по 01.04.2021 г.	Неограничен
	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицен-зия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)

2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.)

11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения лаборатор-	Укомплектовано специализированной мебелью и оборудова-	

ных занятий и научных исследований. Лаборатория **(№ 404Л)** г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	нием для выполнения лабораторных работ: 1. Весы SL-100-3 LED порционные электронные предельной массой 2000 г, точность взвешивания ±1 г – 1 шт. 2. Весы лабораторные электронные ВЭУ-6 -1шт 3. Весы лабораторные электронные PA512C -1шт 4. Мини-печь «Delongi EO1455», производства Италия - 2 шт 5.Печь Ariete -1шт 6.Блендер Braun MR-320 -1шт 7. Пирометр Testo 830-T2 -1шт 8. Стол пристенный СПП-9/6-Э (1500*600*870 мм) полн. нерж. сплошн. полка фанера под столешн. – 4 шт. (пр-во Россия 9. Печь конвекционная TECNOEKA EKF 620 S (ИТА 633) на три противня 540-590 мм(пр-во Италия) -1шт 10. Блендер KITCHEN AID 5KHB 2571 EER в комплекте с тремя насадками, 5 уровней степени измельчения (пр-во Бельгия - 1шт 11. Вакуумный упаковщик AMITEK SBA 330 (пр-во Италия) -1шт 12. Шкаф иорозильный R700L (ад047) производственный, глухая дверь, объем морозильной камеры 700 л, рабочий диапазон температур минус 12 до минус 18 °С, 800*725*1980 мм (пр-во Россия) -1шт 13. Шкаф шоковой заморозки APACH SH03 уровня 1/1 GN производительность от +90 до минус 18 5 кг за 240 мин, -1шт 14. Стол пристенный СПРП-906ц (900*600*850 мм) полн. нерж сталь AISI 430 подкладка ДСП 16 мм пр-во Россия – 2 шт 15. Полка настольная двойная нерж. сталь – 2 шт 16. Плита ЭПК -27Н настольная двухконфорочная без духового шкафа под нейтральный	

	стенд -1шт 17. Облучатель бактериологический переносной ОРУБп-3-3-КРОНТ -1шт 18. Пароварка BRAUN FS -1шт 19. Стол для весов -1шт 20. Шкаф для посуды -2шт 21. Стол тумба лаб. - 1шт 22. Стол письменный - 1шт 23. Стол лабораторный приборный - 2шт 24. Мойка 1-секционная -1шт 25. Мойка 2-секционная -1шт 26. Тумба подкатная -1шт. Доступа к интернету нет.	
Учебная аудитория для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ,групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации,и самостоятельной работы обучающихся. **(№ 406Л)** г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и компьютерами для выполнения виртуальных лабораторных работ, объединенными в локальную вычислительную сеть с доступом к интернету, электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета - 8 посадочных мест 1 Компьютер персональный Системный блок Technocent Cel 430 1.80G 775/Asus P5GC-MX/DDR2 1G 800MHz A-D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T - 6шт 2. Компьютер персональный Системный блок Technocent Cel 420 1.6 0G 775/Asus P5GC-MX/DDR2 1G 800MHz A-D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T - 2шт 3. Экран на штативе SAM-1103 ScreenMedia Apollo 180[180cm), MW- 1шт 4. Видеопроектор TOSHIBA TLP-XC2000 -1шт. Аудиторная доска -1шт Количество посадочных мест-8 Кличество столов -8 Количество стульев-8	1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.) 3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.)
205С	Укомплектовано специализированной мебелью и технически-	1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional

Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	ми средствами обучения: – доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15	ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от27.07.2010) 3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.) 4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356)от 10.12.2009)

Материально- техническая база промышленных предприятий, которые являются основными базами практики бакалавров - согласно их технического оснащения.

Приложение

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОТЧЁТ

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ: НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

Место прохождения практики

_____
(указать место прохождения практики в соответствии с приказом)

Сроки практики - с _____ по _____ 20____ г.
(указать сроки прохождения практики в соответствии с приказом)

Объем практики зет (час) – 3 (108)

Выполнил: обучающийся ___ курса _____группы

направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

направленности (профиля) «Высокопродуктивные технологии обработки водных биологических ресурсов»

форма обучения - очная/очно-заочная/заочная

_____
(Фамилия, Имя, Отчество обучающегося)

Руководитель практики от МГТУ

_____
(Фамилия, Имя, Отчество, должность, ученая степень)

Руководитель практики от профильной организации (при наличии)

_____
(Фамилия, Имя, Отчество, должность, ученая степень)

Мурманск, 20___

СОДЕРЖАНИЕ

	РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ…..	…
	ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПО ПРАКТИКЕ……	…
	ВВЕДЕНИЕ……	…
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕСТА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ……..…….	…
2	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ …….	…
3	РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ……..	…
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ ……...	…
	СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ……..	…
	ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ	…