

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор естественно-технологического
института


подпись

Петрова Л.А.
Ф.И.О.

«17» 09 2020 год

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

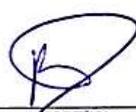
Б2.В.01(У)	Учебная практика: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
	код, вид, тип и наименование практики по учебному плану
Направление подготовки	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
	код и наименование направления подготовки /специальности
Направленность(профиль)/специализация	<u>Высокопродуктивные технологии обработки водных биологических ресурсов</u>
	наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы
Квалификация выпускника	бакалавр
	указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО
Кафедра-разработчик	<u>Технологий пищевых производств</u>
	наименование кафедры-разработчика программы практики

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик
Доцент
должность

ТПП
кафедра


подпись

В. В. Корчунов
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


подпись

В.А.Гроховский
Ф.И.О. заведующего кафедры-разработчика

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине (модулю) «Учебная практика: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков»

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.01(У)	Учебная практика: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	<p>Вид практики: учебная.</p> <p>Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.</p> <p>Форма(ы) проведения практики: индивидуальная, групповая.</p> <p>Способ проведения практики: стационарная и выездная.</p> <p>Цель: учебной практики является изучение производственной деятельности предприятия; получение практических знаний в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения; эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с предприятием по производству продуктов питания из сырья животного происхождения в целом и с особенностями работы отдельных цехов и подразделений; - приобретение практических навыков работы на рабочих местах; - приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря; - изучение и соблюдение правил по технике безопасности, личной гигиены и производственной санитарии. <p>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.</p> <p>Объем практики: 108 ч., 3 з.е.</p> <p>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции): ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12</p> <p>Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой</p>

Пояснительная записка

1. Общие положения

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., учебного плана
дата, номер приказа Минобрнауки РФ

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: учебная;
- тип практики: Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков;
- формы проведения практики: групповая, индивидуальная;
- способ организации практики: стационарная и 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-1 способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при контроле качества сырья, материалов и готовой продукции, а также параметров технологического процесса.	Знать: – назначение нормативной и технологической документации для производства продуктов питания из сырья животного происхождения; мер ответственности за несоблюдение действующего законодательства и требований нормативных документов при осуществлении профессиональной деятельности; Уметь: – применять правила и нормы технического регулирования при организации технологического процесса; Владеть: – навыками подбора НД и ТД для организации технологического процесса

¹ Для ФГОС ВО 3++

2.	<p>ПК-2</p> <p>способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила техники безопасности, охраны труда; производственной санитарии, пожарной безопасности; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – идентифицировать измерять и оценивать параметры опасных и вредных производственных факторов, используя нормативные документы; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками применение правил техники безопасности, охраны труда; производственной санитарии, пожарной безопасности при организации технологического процесса
3.	<p>ПК-4</p> <p>способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся применять метрологические принципы инструментальных измерений</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – типовые средства измерения, применяемых для контроля качества сырья, продукции, режимов обработки, факторов окружающей среды; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать методики и технические средства при разработке программы производственного контроля; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами определения основных качественных показателей сырья и готовой продукции по тематике исследований
4.	<p>ПК-5</p> <p>Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся обеспечивать контроль качества и безопасности сырья животного происхождения, пищевых материалов и готовой продукции, а также параметров технологического процесса.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, процессов и готовых изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать нормативную и техническую документацию для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, параметров производственных процессов; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – схемами входного и производственного контроля
5.	<p>ПК-6</p> <p>способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и ис-</p>	<p>Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся получать, обрабатывать и анализировать текущую</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначения основной производственной документации, порядка ее ведения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обосновывать мероприятия

	пользовать их в управлении качеством продукции	производственную информацию для управления качеством продукции	по управлению качеством продукции, снижению количества брака; Владеть: – навыками обработки и анализа текущей производственной информации для управления качеством продукции
6.	ПК-7 способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции из сырья животного происхождения	Знать: – методики выполнения материальных расчетов по производству продукции в соответствии с поставленной задачей; Уметь: – обосновать потребность в сырье и материалах в соответствии с заданием; Владеть: – навыками расчета количества сырья и материалов с учетом производительности цеха.
7.	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.
8.	ПК – 9 Готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции на основе применения принципов НАССР и СМБПП.	Знать: – источники и пути загрязнения сырья животного происхождения и продуктов питания ксенобиотиками различной природы и веществами, применяемыми в аквакультуре и способы защиты; – основные методы утилизации отходов при переработке сырья животного происхождения; Уметь: – обосновывать использование малоотходных и безотходных технологий применительно к сфере профессиональной деятельности
9.	ПК-10 готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые ме-	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники	Знать: – различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; Уметь: – эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; Владеть: – навыками освоения новых ви-

	тоды исследования	и новые методы исследования	дов технологического оборудования на пищевых предприятиях при изменении схем технологических процессов, освоивания новой приборной техники и новых методов исследований.
10.	ПК – 11 Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Знать: – принципы организации технологического процесса производства продукции различного назначения из сырья животного происхождения; Уметь: – организовывать процесс производства пищевой продукции из сырья животного происхождения; Владеть: – навыками организации производства продукции из водных биологических ресурсов
11.	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

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

(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.

- Органическая химия
- Психология в деловом общении
- Информатика
- Экология
- Биология
- Физика

Дисциплины, опирающихся на данную практику.

- Биохимия
- Метрология и техническое регулирование
- Менеджмент

- Делопроизводство
- Рациональное питание

1. 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)

2. Содержание практик

Таблица 2. - Содержание разделов практики

№ 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	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, прохождение медицинской комиссии, изучение санитарного минимума			1/10
2	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием по производства продуктов питания из сырья животного происхождения, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии			-/3
3	Ознакомление с материально-техническим снабжением предприятия			-/2,5
4	Ознакомление со структурой и организацией складской группы помещений			-/2,5
5	Работа на отдельных технологических операциях переработки пищевого сырья или изготовления пищевой продукции (ознакомление с технологическим процессом производства одного ассортимента пищевой продукции);			-/50
6	Ознакомление с порядком приемки по количеству и качеству основного и дополнительного сырья и вспомогательных материалов, используемых при изготовлении выбранного ассортимента пищевой продукции			-/25
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета			4/10
Итого:				5/103

3. 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;

² КР – контактная работа с преподавателем

³ СР – самостоятельная работа обучающегося

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

4. 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.

5. 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. М.Ершова. - [2-е изд.]. - Москва: Колос, 2010. - 1063 с.	-	+	101
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. посо-	+	-	-

	<p>бие 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.</p> <p>http://elib.mstu.edu.ru/2017/U_17_9.pdf</p>			
--	---	--	--	--

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

6. 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, 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.)

7. 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
1	2	3
<p>205С</p> <p>Специальное помещение для самостоятельной работы</p> <p>г. Мурманск, ул. Советская,</p> <p>д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения:</p> <p>– доска аудиторная – 1 шт.</p> <p>– 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.</p> <p>Посадочных мест – 15</p>	<p>1.Операционная система Microsoft Windows XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)</p> <p>3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p> <p>4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356) от 10.12.2009)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л)</p> <p>г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <p>1 Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000</p> <p>2. Ноутбук ASUS 80L</p> <p>3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180</p> <p>Количество столов – 15</p> <p>Количество стульев – 30</p> <p>Посадочных мест – 30</p> <p>Доска аудиторная – 1</p>	

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

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

ОТЧЁТ

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ: ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

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 вод-
ных 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