

Компонент ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
(профиль «Технологии обработки водных биологических ресурсов на судах  
и береговых предприятиях»)  
наименование ОПОП

Б2.В.03(П)  
шифр практики

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование практики Организационно-управленческая практика (производственная)

Разработчик:

Петров Б.Ф.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от «01» марта 2023 г.

Заведующий кафедрой ТПП



подпись

В.А. Гроховский

ФИО

Мурманск  
2023

## Пояснительная записка

### 1. Общие положения

Программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного Минобрнауки РФ № 936 от 11.08.2020 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленности (профилю) «Технологии обработки водных биологических ресурсов на судах и береговых предприятиях» 2022 года начала подготовки.

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

- вид практики: производственная;
- тип практики: организационно-управленческая практика;
- 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.	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся обеспечивать социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	ИД-1 ук-3 Определяет формы, средства и методы социального взаимодействия.  ИД-2 ук-3 Реализовывает свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества.  ИД-3 ук-3 Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной цели.
2.	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся обеспечивать деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации	ИД-1 ук-4 Использует различные формы, виды устной и письменной деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации.  ИД-2 ук-4 Осуществляет коммуникацию, основываясь на системе норм

		и иностранном(ых) языке(ах).	<p>изучаемого иностранного языка, используя коммуникативно приемлемый стиль в соответствии с целью и ситуацией общения.</p> <p>ИД-3 ук-4 Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный.</p>
3.	ПК-1 Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения.	<p>ИД-1 ПК-1 Организует технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-2 ПК-1 Использует нормативную и техническую документацию при организации технологического процесса.</p>
4.	ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся обеспечивать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	<p>ИД-1 ПК-2 Участствует в разработке и реализации политики организации в области управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции.</p> <p>ИД-2 ПК-2 Осуществляет контроль соблюдения требований по обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства.</p>

**4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Производственная практика. Организационно-управленческая практика  
(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.**

- Основы деловых коммуникаций
- Организация, планирование и управление предприятием
- Процессы и аппараты пищевых производств, тепло- и хладотехника
- Пищевая химия
- Общая технология
- Сырьё и материалы рыбной промышленности

**Дисциплины, опирающихся на данную практику.**

- Специальные технологии
- Технологическое оборудование
- Контроль производства
- Учебно-исследовательская работа
- Разработка новых видов рыбной продукции

**5. Объем и продолжительность практики**

Объем практики составляет 9 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 6 / 324 (недель / часов)

(для практик, проводимых непрерывно или дискретно с выделением периодов учебного времени в учебном графике/без выделения периодов)

**6. Содержание практик**

Таблица 3. - Содержание разделов практики

№ п\п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР <sup>1</sup> /СР <sup>2</sup> ), 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	1/14		1/14
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	-/14		-/14
3	Изучение организационно-управленческой структуры предприятия и его подразделений	-/69		-/69

<sup>1</sup> КР – контактная работа с преподавателем

<sup>2</sup> СР – самостоятельная работа обучающегося

4	Изучение ассортимента и технологии выпускаемой продукции, каналов поставки сырья, вспомогательных материалов и зон реализации готовой продукции	-/70		-/70
5	Сбор, систематизация и анализ показателей экономической деятельности предприятия	-/70		-/70
6	Изучение мероприятий по повышению эффективности производственной деятельности, управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства, реализуемые на предприятии	-/70		-/70
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета	2/14		2/14
<b>Итого:</b>		3/321		3/321

**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. 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/72769.html">http://www.iprbookshop.ru/72769.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»	+	-	-
3.	Основы технологии продуктов питания из сы-	-	+	50

	рья 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.			
--	--	--	--	--

#### 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. <a href="http://elib.mstu.edu.ru/2014/U_14_18.pdf">http://elib.mstu.edu.ru/2014/U_14_18.pdf</a>	+	-	-
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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/79982.html">http://www.iprbookshop.ru/79982.html</a>	+	-	-
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. <a href="http://elib.mstu.edu.ru/2017/U_17_9.pdf">http://elib.mstu.edu.ru/2017/U_17_9.pdf</a>	+	-	-

#### Интернет-ресурсы

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2022/ 2023	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 45/19/23 от 07.04.2022 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 15.04.2022 г. по 14.04.2023 г.	Неограничен

ЭБС «Лань»	Договор № 45/60 от 10.09.2021 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 10.09.2021 г. по 01.10.2022 г.	Неограничен
	Договор № 45/19/45 от 27.07.2022 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к коллекции «Единая профессиональная база знаний для технических вузов – Издательство Лань «ЭБС» Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 02.10.2022 г. по 02.10.2023 г./	Неограничен
ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 9147/22К от 07.04.2022 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2022 г. по 20.04.2023 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, 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.)

**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
1	2	3
<b>205 С</b> Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими 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.	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) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010) 3. Офисный пакет Microsoft Office

	Посадочных мест – 15	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)
<b>401Л</b> Учебная аудитория для проведения занятий лекционных  г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1	

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ: ОРГАНИЗАЦИОННО- УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

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) – 9 (324)

**Выполнил:** обучающийся \_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного  
происхождения»

направленности (профиля) «Технологии обработки водных биологических  
ресурсов на судах и береговых предприятиях»

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 отчета

## Введение

1. Цели и задачи практики.
2. Общая характеристика предприятия, его мощность и ассортимент выпускаемой продукции, каналы поставки сырья, вспомогательных материалов и зоны реализации готовой продукции.
3. Организационно-управленческой структуры предприятия и его подразделений;
4. Характеристика основного и дополнительного сырья (дается по выбранному ассортименту по всем видам используемого при их изготовлении сырья и материалов).
  - 4.1 Основное и дополнительное сырье: название сырья, краткие справочные данные (общий химический состав, аминокислотный состав, жирнокислотный состав, содержание в сырье микро- и макроэлементов, витаминов) и характеристика по действующей нормативной документации (название документа, его основные требования – органолептические, физические и химические показатели качества сырья, требования к его упаковке, маркировке, сроки и условия хранения и транспортировки; показатели безопасности и микробиологические показатели).
  - 4.2 Входной контроль сырья и вспомогательных материалов на предприятии: порядок приемки по количеству и качеству сырья и вспомогательных материалов, нормативная документация, которой руководствуются при приемке, документы, которыми должна сопровождаться партия сырья или вспомогательных материалов при поступлении на предприятие (подробно по всем видам основного и дополнительного сырья и вспомогательных материалов по выбранному ассортименту).
5. Технологическая схема производства пищевой продукции: векторная схема; ссылка на нормативную документацию, регламентирующую процесс изготовления пищевой продукции (Технологическая инструкция) описание конкретного технологического процесса с указанием вида и марки оборудования.
6. Требования к качеству готовой продукции (органолептические, физические и химические показатели), условия отгрузки с предприятия, реализации и хранения, сроки годности, показатели безопасности и микробиологические показатели; нормативные документы, которыми руководствуются на предприятии при оценке качества готовой продукции, (подробно по выбранному ассортименту).
7. Технологическое оборудование, на котором изготавливается выбранный ассортимент пищевой продукции, его подробная техническая характеристика (производительность, потребляемая электроэнергия, расход воды, пара, количество обслуживающего персонала, габаритные размеры), план-схема расположения технологического оборудования в цехе или на участке, условия обслуживания.
8. Охрана труда.
9. Промышленная санитария и правила личной гигиены.
10. Экологические аспекты производства (описать, где и как накапливаются отходы, куда и каким способом доставляются, с какой периодичностью, как утилизируются сточные воды, куда осуществляется их сброс).
11. Показатели экономической деятельности предприятия.
12. Мероприятия по повышению эффективности производственной деятельности, управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства, реализуемые на предприятии
13. Список использованной литературы.