

**Методические материалы для обучающихся
по освоению дисциплины (модуля)**

Б2.В.01(II) Организационно-управленческая практика (производственная)
наименование дисциплины (модуля)

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

Направленность (профиль)/специализация
**Технологии обработки водных биологических ресурсов на судах
и береговых предприятиях**
наименование направленности (профиля) /специализации

Мурманск
2024

Составитель:

Петров Б.Ф., канд. техн. наук, профессор кафедры «Технологии пищевых производств»
ФГАОУ ВО «МАУ».

Методические материалы для обучающихся по освоению модуля «Организационно-управленческая практика (производственная)» рассмотрены и одобрены на заседании кафедры ТПП «05» марта 2024 г., протокол № 8.

Общие организационно-методические указания

Методические указания для самостоятельной работы обучающихся составлены 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» 2024 года начала подготовки.

1. Цели практики

Цель практики – формирование навыков принятия управленческих решений; формирование умений организации деятельности производственных предприятий, овладение технологиями производства продуктов питания животного происхождения.

2. Задачи практики

- подготовка студента к практической профессиональной деятельности на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения;
- получение знаний для дальнейшего освоения различных форм и методов управленческой деятельности;
- знакомство с производственной, организационной и управленческой структурой предприятия; правилами приемки, складирования и хранения всех видов сырья; сырьевой и материально-технической базами производства;
- изучение технологических схем производства продукции, порядка приема по количеству и качеству основного и дополнительного сырья и вспомогательных материалов для производства выбранного ассортимента; изучение нормативной документации, необходимой для производства и реализации выбранного ассортимента; изучение порядка сертификации и выходного контроля готовой продукции перед реализацией потребителю; изучение технологического оборудования, необходимого для производства выбранного ассортимента; изучение вопросов промышленной санитарии и личной гигиены на пищевом производстве;
- ознакомление с основными методами контроля производственного процесса и готовой продукции.

3. Форма проведения практики.

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

- вид практики: производственная;
- тип практики: организационно-управленческая;
- формы проведения практики: индивидуальная;
- способ организации практики: стационарная, выездная.

4. Компетенции студента, формируемые в результате прохождения практики

В результате прохождения данной учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

УК-3 – способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4 – способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

ПК-1 – организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

ПК-2 – управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Практика проводится на предприятиях пищевой промышленности различных форм собственности.

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 9 з.е.

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

Таблица 1. - Содержание разделов практики

№ п\п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР ¹ /СР ²), 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
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
3	Изучение организационно-управленческой структуры предприятия и его подразделений			-/69
4	Изучение ассортимента и технологии выпускаемой продукции, каналов поставки сырья, вспомогательных материалов и зон реализации готовой продукции			-/70
5	Сбор, систематизация и анализ показателей экономической деятельности предприятия			-/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
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета			2/14
	Итого:			3/321

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;

¹ КР – контактная работа с преподавателем

² СР – самостоятельная работа обучающегося

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

6. Содержание практики

В процессе прохождения практики студент должен:

- изучить организационно-управленческой структуры предприятия и его подразделений;
- изучить производственную мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, каналы поставки сырья, вспомогательных материалов и зоны реализации готовой продукции;
- ознакомиться с порядком приемки по количеству и качеству основного и дополнительного сырья и вспомогательных материалов, используемых при изготовлении выбранного ассортимента пищевой продукции;
- изучить нормативную документацию, которой руководствуются при приемке основного и дополнительного сырья, используемого при изготовлении выбранного ассортимента продукции, изучить какими документами должна сопровождаться партия основного и дополнительного сырья при поступлении на предприятие (по выбранному ассортименту);
- изучить нормативную документацию на основное и дополнительное пищевое сырье, используемые при изготовлении выбранного ассортимента пищевой продукции, подробно ознакомиться с требованиями к качеству этого сырья (качественные показатели, нормы и допустимые отклонения для этих показателей);
- изучить технологию пищевой продукции, выпускаемой на предприятии, ознакомиться с технологическими схемами изготовления выбранного ассортимента;
- изучить требования нормативной документации к качеству готовой продукции выбранного ассортимента, условиями ее хранения и реализации, сроками годности;
- ознакомиться с технологическим оборудованием, используемым для изготовления выбранного ассортимента, расположенным в цехах и участках предприятия, и составить его перечень с подробной технической характеристикой каждой машины или механизма (производительность, потребляемая электроэнергия, расход воды, пара, количество обслуживающего персонала, габаритные размеры), составить план-схему расположения технологического оборудования в цехе или на участке изготовления пищевой продукции;
- изучить правила техники безопасности и промышленной санитарии на предприятии, правила личной гигиены работников;
- ознакомиться с мероприятиями по материально-техническому снабжению и охране окружающей среды (где и как накапливаются отходы, куда и каким способом доставляются, с какой периодичностью, как утилизируются сточные воды, куда осуществляется их сброс);
- проанализировать показатели экономической деятельности предприятия;
- изучить мероприятия по повышению эффективности производственной деятельности, управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства, реализуемые на предприятии.

Практика проводится на профильных предприятиях по договорам и соглашениям о сотрудничестве.

По окончании прохождения практики студент в отчете должен отразить следующие вопросы:

- общая характеристика предприятия – базы практики (производственное направление, структура, форма собственности и юридический адрес);
- организационно-управленческая структура предприятия и его подразделений;
- мощность и ассортимент вырабатываемой продукции, каналы поставки сырья, вспомогательных материалов и зоны реализации готовой продукции;

- сырьевая база характеристика сырья: химический состав, основные показатели качества в соответствии с нормативной документацией, правила приемки и контроля качества;
- технологические схемы изготовления продукции (в соответствии с заданием с кратким описанием технологических операций);
- показатели качества готовой продукции, сопроводительные документы, оформляемые при отгрузке готовой продукции;
- производственная санитария (санитарная обработка технологического оборудования и тары, характеристика моющих и дезинфицирующих средств; правила личной гигиены;
- мероприятия по охране труда и технике безопасности на предприятии;
- показатели экономической деятельности предприятия;
- мероприятия по повышению эффективности производственной деятельности, управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства, реализуемые на предприятии;
- список использованной литературы.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

В ходе практики студент составляет письменный отчет.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. Объем отчета – 45-50 страниц. Отчет о практике должен содержать: титульный лист; содержание; введение; основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием); список литературы.

По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности. В характеристике о деятельности студента в период практики указываются положительные и отрицательные моменты в период прохождения студентом практики.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Формой отчетности по итогам практики является сбор материалов в соответствии с программой практики и индивидуальным заданием, оформление отчета по установленной форме. Отчеты по практике должны быть сданы на проверку и защищены.

Итоговая оценка отчета о практике включает теоретическую и практическую подготовленность студента.

Обучающийся, не выполнивший программу практики, или получивший неудовлетворительную оценку при защите отчета, либо не защитивший отчет в установленный срок, может быть отчислен из образовательной организации за академическую задолженность.

В случае уважительной причины обучающийся направляется на практику в свободное от учебы время.

9. Требования к оформлению отчета

Текст должен быть подготовлен в редакторе Microsoft Word. Шрифт - Times New Roman, размер шрифта – 14, междустрочный интервал – 1,5. Размер полей должен составлять: левого - 30 мм, правого - 10 мм, верхнего и нижнего - по 20 мм. Шрифт принтера должен быть четким, черного цвета. Выравнивание заголовков - по центру. Выравнивание основного текста - по ширине поля. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту работы и составлять 1,25 см.

Нумерация страниц должна быть сквозной и включать титульный лист и приложения. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Страницы нумеруются арабскими цифрами, на титульном листе номер страницы не указывается. Разделы, подразделы, пункты, подпункты следует нумеровать арабскими цифрами.

Разделы проекта должны иметь порядковую нумерацию в пределах основной части пояснительной записки и обозначаться арабскими цифрами без точки, например 1, 2, 3, и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого раздела или подраздела. Например: 1.1, 1.2, 1.3 или 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3 и т.д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенных точкой, например 1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т.д.

Если раздел или подраздел состоит из одного пункта, то он также нумеруется. Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Между заголовком и текстом должна быть одна пустая строка

Рекомендуется нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например - Рисунок 1.1.

При ссылках на иллюстрации следует писать "... в соответствии с рисунком 2" при сквозной нумерации и "... в соответствии с рисунком 1.2" при нумерации в пределах раздела.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисовочный текст). Слово "Рисунок" и наименование помещают после пояснительных данных. Если пояснительные данные под рисунком отсутствуют, то раскрытие цифровых обозначений должно быть сделано в тексте.

В конце отчета приводится список литературы, которая была использована при его составлении. Список оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Каждое приложение начинают с новой страницы и нумеруют последовательно прописными буквами русского алфавита. Например: «ПРИЛОЖЕНИЕ А». Приложения в отчете должны иметь общую сквозную нумерацию страниц.

На титульном листе указывается место прохождения практики, тема задания, фамилия и инициалы студента, учебная группа, руководитель практики от университета (Приложение А).

На втором листе помещают содержание отчета, включающее номер и наименование разделов с указанием страниц (Приложение Б).

Изложение отчета должно быть лаконичным и соответствовать содержанию практики.

Подготовленный отчет размещается в ЭИОС для проверки преподавателем. В случае отсутствия замечаний отчет должен быть напечатан на стандартных листах бумаги формата А4 (296х210 мм). Все листы отчета брошюруются в скоросшиватель. Распечатанный и оформленный отчет представляется для защиты.

К отчету прилагаются:

- направление на практику с отметкой о прохождении практики в профильной организации;
- характеристика, заверенная руководителем практики от организации.

10. 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 МАУ (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 МАУ, 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 МАУ, 2014. http://elibr.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 МАУ, 2017. — 118 с. ил. http://elibr.mstu.edu.ru/2017/U_17_9.pdf	+	-	-

Интернет-ресурсы

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2022/ 2023	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 45/19/23 от 07.04.2024 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 10.09.2024 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 27.07.2024 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 07.04.2024 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

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

11.1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)

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

12. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

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 АРКТИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОТЧЁТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ: ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВ-
ЛЕНЧЕСКОЙ 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 МАУ

(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.