

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.05(Пд)

Преддипломная практика

код, вид, тип и наименование практики по учебному плану

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

код и наименование направления подготовки /специальности

**Направлен-
ность(профиль)/специализация**

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 изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине (модулю) «Преддипломная практика»,
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.05(Пд)	Преддипломная практика	<p>Вид практики: производственная.</p> <p>Тип практики: преддипломная практика.</p> <p>Форма(ы) проведения практики: индивидуальная.</p> <p>Способ проведения практики: стационарная</p> <p>Цель практики: подготовить обучающихся к написанию ВКР, закрепление знаний и умений, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор материалов для выполнения ВКР; - приобретение навыков по эксплуатации технологического оборудования; - изучение и соблюдение правил по технике безопасности, личной гигиены и производственной санитарии; - изучение требований экологической безопасности на предприятиях по производству продуктов питания из сырья животного происхождения; - изучение нормативно-технической документации предприятий по производству продуктов питания из сырья животного происхождения. <p>Содержание разделов практики: Подбор и анализ источников – научной, технической литературы, анализ собранной информации и написание обзора литературы, формулирование цели и задач исследования, освоение выбранных методов исследования, выполнение лабораторных исследований в соответствии с поставленными задачами, обработка результатов исследований</p> <p>Объем практики: 216 ч., 6 з.е.</p> <p>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции): ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ДПК-1</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: производственная;
- тип практики: преддипломная практика;
- формы проведения практики: индивидуальная;
- способ организации практики: стационарная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы основной профессиональной образовательной программы, представлен в табл. 1.

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
2.	ПК-2	Компетенция реализуется	Знать:

¹ Для ФГОС ВО 3++

	<p>способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>ся в части определения умения обучающихся осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>– правила техники безопасности, охраны труда; производственной санитарии, пожарной безопасности;</p> <p>Уметь:</p> <p>– идентифицировать измерять и оценивать параметры опасных и вредных производственных факторов, используя нормативные документы;</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками применение правил техники безопасности, охраны труда; производственной санитарии, пожарной безопасности при организации технологического процесса</p>
3.	<p>ПК-3</p> <p>способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	<p>Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	<p>Знать:</p> <p>– основные достижения отечественных и зарубежных ученых в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения;</p> <p>Уметь:</p> <p>– формулировать цель исследования на основании информации о современных достижениях отечественной и зарубежной науки;</p> <p>Владеть:</p> <p>– умением анализировать научно-техническую информацию по тематике исследования</p>
4.	<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> <p>– типовые средства измерения, применяемых для контроля качества сырья, продукции, режимов обработки, факторов окружающей среды;</p> <p>Уметь:</p> <p>– выбирать методики и технические средства при разработке программы производственного контроля;</p> <p>Владеть:</p> <p>– методами определения основных качественных показателей сырья и готовой продукции по тематике исследований</p>
5.	<p>ПК-5</p> <p>Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрика-</p>	<p>Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся обеспечивать контроль качества и безопасности сырья животного проис-</p>	<p>Знать:</p> <p>– принципы производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, процессов и готовых изделий;</p> <p>Уметь:</p> <p>– использовать нормативную и</p>

	тов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	хождения, пищевых материалов и готовой продукции, а также параметров технологического процесса.	техническую документацию для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, параметров производственных процессов; Владеть: – схемами входного и производственного контроля
6.	ПК-6 способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся получать, обрабатывать и анализировать текущую производственную информацию для управления качеством продукции	Знать: – назначения основной производственной документации, порядка ее ведения; Уметь: – обосновывать мероприятия по управлению качеством продукции, снижению количества брака; Владеть: – навыками обработки и анализа текущей производственной информации для управления качеством продукции
7.	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.
8.	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.
9.	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	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:

		СМБП.	– обосновывать использование малоотходных и безотходных технологий применительно к сфере профессиональной деятельности
10.	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.
11.	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
12.	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
13.	ПК-13 владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в профессиональной дея-	Знать: – возможности информационных технологий применительно к решению технологических задач по производству продуктов питания животного происхождения; Уметь: – применять сетевые компью-

	своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	тельности	терные технологии и базы данных в профессиональной деятельности; Владеть: – навыками использования информационных технологий в профессиональной деятельности
14.	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
15.	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
16.	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
17.	ПК-28 способность организовывать защиту объектов интеллекту-	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся организовывать защиту	Знать: – основные положения законодательных и других нормативных документов в сфере гражданско-правовой охраны результатов тех-

	альной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	нического 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
18.	ДПК-1 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, читать чертежи	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, читать чертежи	Знать: – принципы и методы выполнения основных технологических расчетов, подбора технологического оборудования и его размещения; Уметь: – обосновывать и осуществлять технологические компоновки при проектировании строительства и реконструкции цехов и отделений предприятия; Владеть: – навыками проектирования предприятий по производству продуктов животного происхождения; – методиками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования, нормативов материальных затрат

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Преддипломная 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 промышленной биотехнологии
- Новые тенденции в производстве солёной, сушёной, вяленой продукции
- Автоматизированное проектирование рецептур продуктов питания животного происхождения
- Техническое нормирование продуктов питания животного происхождения
- Разработка новых видов продукции

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 6 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 4 / 216 (недель/часов)

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

1. 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	Обзор литературы			1/66
1.1	Подбор и анализ источников – научной, технической литературы			1/6
1.2	Выполнение патентного поиска глубиной не менее 5 лет по общедоступным базам данных			-/15
1.3	Анализ собранной информации и написание обзора литературы			-/15
1.4	Формулирование цели и задач исследования			-/24
1.5	Составление списка использованных источников с учетом требований, установленных действующей нормативной документацией (ГОСТ)			-/6
2	Объекты и методы исследования			1/12
2.1	Освоение выбранных методов исследования			1/6
2.1	Описание объектов, предмета и методов исследования			-/6
3	Лабораторные исследования			-/114
3.1	Выполнение лабораторных исследований в соответствии с поставленными задачами			-/75
3.2	Обработка результатов исследований			-/39
4	Оформление отчета и его защита.			4/18
	Итого:			6/210

2. 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.

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

² КР – контактная работа с преподавателем

³ СР – самостоятельная работа обучающегося

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.

4. 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. пособие для обучающихся по направлению 19.06.01 "Промышленная экология и биотехнология", направленность программы 05.18.04 "Технология	+	-	-

	<p>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</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 вхо-	Сублицензионный договор №	с 14.02.2020 г.	Неограничен

дящих в его состав электронных изданий компании EBSCO	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».	по 31.12.2020 г.	
«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

5. 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.)

6. 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
<p>Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий и научных исследований. Лаборатория (№ 404Л) г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и оборудованием для выполнения лабораторных работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 РА512С -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 ТЕСНОЕКА ЕКФ 620 S (ИТА 633) на три противня 540-590 мм(пр-во Италия) -1шт 10. Блендер KITCHEN AID 5КНВ 2571 EER в комплекте с тремя насадками, 5 уровней степени измельчения (пр-во Бельгия - 1шт 11. Вакуумный упаковщик АМТЕК 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 АРАСН SH03 уровня 1/1 GN производительность от +90 до 	

	<p>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.</p>	
<p>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»)</p>	<p>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</p>	<p>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.)</p>

	<p>4. Видеопроектор TOSHIBA TLP-XC2000 -1шт. Аудиторная доска -1шт</p> <p>Количество посадочных мест-8 Кличество столов - 8 Количество стульев - 8</p>	
<p>205С</p> <p>Специальное помещение для самостоятельной работы</p> <p>г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Посадочных мест – 15</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 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.

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

**ОТЧЁТ
ПО ПРЕДИПЛОМНОЙ 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) – 6 (216)

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	...