

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический
рыбохозяйственный университет»**

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

Институт пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Ученого совета
института

протокол № 10

от «23» 05 2022г.

Директор института



Лаптева Е.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Научная специальность

4.3.3. Пищевые системы

Высшее образование – подготовка научных и научно-педагогических кадров в
аспирантуре

Форма обучения

Очная

Владивосток 2022

1 Цели практики

Целями практики являются:

- ведение самостоятельной аналитической и экспериментальной исследовательской работы в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;
- применение методов научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, обработки экспериментальных данных, представления результатов исследований в форме отчета;
- выполнение работ по проектированию новых технологий мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

2 Задачи практики

Задачами практики являются:

- разработка плана проведения научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;
- проведение аналитических исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;
- выполнение экспериментальных работ и обработка полученных результатов;
- написание отчета по результатам научных исследований в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

3 Место практики в структуре ОПОП аспирантуры

Программа практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность подготовки аспирантов. Практика является компонентом профессиональной подготовки к научно-исследовательской деятельности в высшем учебном заведении и представляет собой вид практической деятельности аспирантов по осуществлению научных исследований в области профессиональной деятельности, включающей исследования по технологии мясной, молочной и рыбной продукции и холодильных производств.

4 Способы и формы проведения практики

Способы и формы проведения практики определяются ее программой (структурой и содержанием). Практика проводится в структурных подразделениях Университета, на профильных кафедрах (стационарная). Форма проведения практики (непрерывно, дискретно).

Практика реализуется в форме практической подготовки.

5 Место и время проведения практики

Практика проводится на кафедре «Технология продуктов питания» и Учебно-лабораторном комплексе института Пищевых производств, в профильных организациях г. Владивостока, а также в профильных организациях, расположенных за пределами г. Владивостока, на основании заключенных с Университетом договоров.

Практика в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса проводится на 1 году обучения в течение 4 недель, что соответствует 6 зачетным единицам или 216 часам и на 2 году обучения в течение 4 недель, что соответствует 6 зачетным единицам или 216 часам.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

В результате прохождения практики аспирант должен:

Знать:

- технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;
- современные научные достижения в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;
- научные задачи и проблемы в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;
- виды научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментально-аналитических работ по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;
- алгоритм организации научно-исследовательской работы по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.
- новые методы исследования в научно-исследовательской деятельности в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;
- приборы и инструменты лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

Уметь:

- решать задачи и проблемы в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;
- критически анализировать и давать оценку современных научных достижений в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- генерировать новые идеи при решении научно-исследовательских и практических задач в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- участвовать в работе научно-исследовательских коллективов по решению научных задач в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- использовать новые методы исследования в научно-исследовательской деятельности в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- использовать лабораторную и инструментальную базу для получения новых научных данных в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

Владеть:

- современными приемами по решению задач и проблем в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- на высоком уровне способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- способностью генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- навыками организации и управления научно-исследовательскими, научно-производственными, экспериментально-аналитическими работами по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- организацией исследовательской работы по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- навыками участия в работе научно-исследовательских коллективов по решению научных задач в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- навыками использования новых методов исследования в научно-исследовательской деятельности в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- навыками использования лабораторной и инструментальной базы для получения новых научных данных в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

7 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Распределение по курсам обучения:

- 1 год обучения – 4 недели

- 2 год обучения – 4 недели

№ п/п	Разделы (этапы) Практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу аспиранта	Содержание выполняемых работ (основные действия)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	Устный опрос
		Составление плана аналитических и экспериментальных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	План аналитических и экспериментальных научных исследований.	
2	Научно-исследовательский	Сбор, обработка и систематизация собранных материалов	Проведение анализа состояния вопроса по теме собственных научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств. Выполнение собственных экспериментальных научных исследований и обработка полученных результатов в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.	Аттестация на рабочем месте – зачет

			Индивидуальные консультации с руководителем практики.	
3	Заключительный (оценочно-результативный)	Подготовка и защита отчета по практике	Оформление отчета по практике. Индивидуальные консультации с руководителем практики по вопросам оформления отчета. Защита отчета по практике.	Отчет по практике

8 Организационное сопровождение практики

Практика проводится на кафедре «Технология продуктов питания», где осуществляется подготовка аспирантов. В период практики аспиранты подчиняются всем правилам внутреннего распорядка и техники безопасности, установленным на кафедре применительно к учебному процессу.

Содержание практики определяется рабочей программой практики, которая предусматривает разнообразные виды и формы самостоятельной работы аспирантов. В период практики аспиранта ориентируют на достижение поставленной цели диссертационной работы, подбор и освоение методов аналитических и экспериментальных исследований, рациональное планирование и выполнение работы, умение делать выводы из полученных результатов.

Конкретное содержание практики планируется научным руководителем в соответствии с темой научных исследований аспиранта, отражается в индивидуальном плане аспиранта и в индивидуальной программе практики, в которой фиксируются все виды деятельности аспиранта в течение практики.

9 Формы отчетности по итогам практики

По итогам практики составляется отчет о практике, структура которого соответствует плану практики. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы. Руководитель практики от кафедры дает конкретные рекомендации для обеспечения самостоятельной работы обучающегося (по сбору материалов, их обработке, анализу, форме представления), готовит устные вопросы для проведения аттестации по результатам практики.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. аспиранта; вид и период прохождения практики), указываются сведения о работе, выполнявшейся обучаемым во время практики, отражаются результаты практики с учетом

приобретенных знаний, навыков и умений, отмечаются проблемы, возникшие в ходе организации и прохождения практики.

Отчет о работе в рамках практики имеет следующую структуру: титульный лист; основная часть; заключение по практике.

Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении практики и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего практику; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

Основная часть отчета о практике должна содержать данные, отражающие основные цель и задачи, стоящие перед обучающимся; характеристику структурного подразделения организации, предоставившей базу практики; этапы прохождения практики; описание выполненных работ с указанием их направления и сроки их осуществления; полученные результаты; затруднения, которые встретились при прохождении практики.

Заключение содержит обобщение и оценку результатов практики, включая: оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня выполненных заданий; рекомендации по преодолению затруднений, возникших в ходе прохождения практики.

Приложение к отчету может содержать: образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе практики, или в оформлении которых принимал участие; инструментарий проведения исследований; иные материалы, представляющие интерес для деятельности вуза.

После прохождения практики аспирант должен сдать отчет руководителю и пройти аттестацию (защитить отчет) по итогам практики.

10 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся при прохождении практики

Завершается практика аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных практических навыков и умений, качество защиты отчета. Форма аттестации – зачет. Основание для допуска аспиранта к аттестации - полностью оформленные отчет по практике.

Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике). В результате аттестации аспирант получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость. При этом учитываются содержание и правильность оформления аспирантом отчета по практике; мнение руководителя практики; качество ответов на вопросы.

Вопросы для оценивания результатов практики:

1. Какова роль практики в процессе подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре?
2. Каковы цели и задачи практики?

3. В чем заключается современное направление научных достижений в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств?

4. Какие современные научные задачи в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств?

5. Опишите алгоритм организации научно-исследовательской работы по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

6. Поясните алгоритм процесса разработки новой технологии продуктов из сырья животного происхождения.

7. Какие традиционные методы исследования существуют в научно-исследовательской деятельности в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств?

8. Какие существуют виды научно-исследовательских работ по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств?

9. Какие существуют виды экспериментально-аналитических работ по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств?

10. Опишите алгоритм организации исследовательской работы по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Аттестация практики проходит в форме защиты отчета по практике

Зачет по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости аспирантов. При защите отчета аспиранту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и в целом касающиеся организации образовательного процесса в высшей школе.

Аспиранты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время.

Аспиранты, не выполнившие программы практик без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из вуза как имеющие академическую задолженность.

11 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения практики и оформления отчета по практике методической помощи обучающемуся предоставляется следующий перечень учебной основной и дополнительной литературы и необходимых ресурсов сети «Интернет»:

а) основная литература:

1. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В.Я. Пономарев, Г.О. Ежкова, Р.Э. Хабибуллин, А.А. Сагдеев ; Федеральное агентство по образованию, Нижнекамский химико-технологический институт (филиал), Государственное образовательное учреждение Высшего профессионального образования Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 145 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259043> – Библиогр. в кн. – ISBN 5-7882-0303-1. – Текст : электронный

2. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-1464-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5095>

3. Мезенова, О. Я. Биотехнология рационального использования гидробионтов : учебник / О. Я. Мезенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1438-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/13096>

4. Сафронова Т.М., Богданов В.Д. и др. Под ред. Сафроновой Т.М. Технология комплексной переработки гидробионтов: Уч. пос. - Владивосток: Дальрыбвтуз, 2002. - 512 с.

5. Постников, С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С.И. Постников ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 106 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459220> – Библиогр. в кн. – Текст : электронный

б) дополнительная литература

1. Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов : учебное пособие / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5428-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140727>

2. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных : учебное пособие / Г. Н. Ким, И. Н. Ким, Т. М. Сафронова, Е. В. Мегеда. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1654-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/50686>

3. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>.

4. Пивненко, Т. Н. Ферментные системы водно-биологических ресурсов и их роль в формировании качества продукции : учебник / Т. Н. Пивненко, Ю. М. Позднякова, Е. В. Михеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-

8114-3941-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126909>

5. Сибикин, М.Ю. Технология производства охлажденной и мороженой рыбы : учебное пособие для вузов / М.Ю. Сибикин. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. — 298 с. : ил., схем., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=431521>. — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-4475-4096-8. — Текст : электронный

6. Долганова, Н.В. Технология производства соленой рыбы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.В. Першина, А.С. Виннов, Н.В. Долганова .— СПб. : ГИОРД, 2018 .— 296 с. : ил. — ISBN 978-5-98879-191-1 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/719160>

7. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3331-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111884>

8. Полянских, С.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 ч. / С.В. Полянских, Н.М. Ильина ; науч. ред. А.Н. Пономарев ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — Ч. 2. — 113 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482081> — Библиогр.: с. 96-97. — ISBN 978-5-00032-299-4. — Текст : электронный

Рабочая программа практики разработана:

Максимовой С.Н. – заведующей кафедрой «Технология продуктов питания».

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

«Технология продуктов питания» «16» 05 2022 года, протокол № 9.

Заведующий кафедрой _____  Максимова С.Н.

Рабочая программа практики согласована:

Представитель работодателя

Главный научный сотрудник лаборатории
безопасности и качества морского растительного
сырья Тихоокеанского филиала
ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»),
д.т.н., ст.науч.сотр.



Кадникова И.А.