Приложение 3

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 № 3
от «23» ноября 2020 г.
Директор института
_____ Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

тип – учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки
«Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

1 Цели учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений

Целями учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний обучающихся, полученных в процессе обучения;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной;
- ознакомление с производственным процессом пищевых предприятий и структурных подразделений предприятий.

2 Задачи учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений

Задачами учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений являются:

- изучение общей характеристики предприятия (юридическая форма, назначение, расположение, персонал, организация труда, производственная структура, производственная программа, материально-техническое оснащение);
- изучение общих положений и правил охраны труда, правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на пищевом предприятии;
- ознакомление с технической документацией (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы) при изготовлении продуктов питания животного происхождения с целью применения полученных знаний при дальнейшем изучении дисциплин учебного плана «Принципы и способы консервирования сырья животного происхождения», «Анатомия и гистология сырья животного происхождения», «Основы оценки качества продуктов питания» и др.;
- получение первичных профессиональных умений и навыков при проведении всех видов технологических операций в процессе производства продуктов питания животного происхождения;
- сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с рабочей программой практики.

3 Место учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений в структуре ОПОП

Рабочая программа учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений является учебно-методическим документом, регламентирующим практику, входящим в состав ОПОП. Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 1 курса для студентов очной формы обучения и 1 – 2 курса для студентов заочной формы обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе прикладного бакалавриата по ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Для успешного прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений обучающийся должен:

знать:

- виды профессиональной деятельности;
- область и объекты профессиональной деятельности;
- виды технологического оборудования на пищевых предприятиях;
- элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения;
- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- структуру предприятий пищевой промышленности;

уметь:

- взаимодействовать с коллегами;
- работать в коллективе;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения;

- применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

- выполнять работы по рабочим профессиям;

владеть:

- знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности;

- навыками взаимодействия с коллегами;

- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

- навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

- навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения;

- метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

- навыками работы по рабочим профессиям.

4 Способы и формы проведения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений

Способы проведения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений:

- стационарная - в профильных организация в том числе в структурном подразделении профильной организации, г. Владивостока, структурных подразделениях Университета;

- выездная - в профильных организация, в том числе в структурном подразделении профильной организации, расположенных за пределами г. Владивостока.

Учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений реализуется в форме практической подготовки.

Учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений проводится дискретно в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде времени.

5 Место и время проведения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений

Учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений организуется в профильных организация в том числе в структурном подразделении профильной организации, г. Владивостока и за его пределами на основании договоров о практической подготовке между Университетом и профильной организацией, структурных подразделениях Университета. Допускается проведение практической подготовки в составе

специализированных сезонных или студенческих отрядов (путинные отряды).

Договор о практической подготовке обучающихся заключается с профильной организацией в установленном порядке. В договоре Университет и профильная организация оговаривают все вопросы, касающиеся организации практической подготовки. Договор подписывается проректором по учебной и воспитательной работе, с одной стороны, и руководителем (или заместителем) профильной организации, с другой стороны.

При прохождении практической подготовки в структурном подразделении ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» заключение договора не предусматривается.

Учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений в соответствии с календарным учебным графиком проводится во 2 семестре для студентов очной формы обучения и на 2 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 4-х недель. Трудоемкость - 6 з.е. или 216 академических часов. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП:

Процесс прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений направлен на достижение планируемых результатов – приобретение первичных профессиональных умений и навыков в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной - в соответствии с планируемыми результатами освоения ОПОП и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по сформированным элементам следующих компетенций:

а) общекультурных (ОК):

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

б) общепрофессиональных (ОПК):

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);

в) профессиональных (ПК):

- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12).

В результате прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений обучающийся должен достигнуть следующие результаты по приобретению первичных профессиональных практических навыков, умений и владений в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной:

- навыки работы по рабочим профессиям, эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- уметь пользоваться нормативной и технической документацией, эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях. Толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в коллективе;
- владеть знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности.

7 Структура и содержание учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений

Общая трудоемкость учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Распределение по курсам обучения:

- очная форма обучения - первый курс, после 2-го семестра - 4 недели;
- заочная форма обучения - после сессии 2 курса – 4 недели.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,25 з.е или 9 часов;
- технологический раздел (этап) - 5,0 з.е или 180 час;
- заключительный раздел (этап) – 0,75 з.е или 27 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготовительный	- инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. (5)	- общее ознакомление с предприятием (подразделением) (4)		устный опрос
2	Технологический	- участие в составе бригады в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения (90).	- изучение производственной структуры предприятия (36); - изучение производственной программы предприятия (36).	- изучение общих положений и правил охраны труда, правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на пищевом предприятии; (18).	аттестация на рабочем месте – зачет
3	Заключительный	- сбор, комплектация и систематизация материалов для формирования отчета (23)	- подготовка и защита отчета по практике (4)		отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

– для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;

– для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

8 Организационное сопровождение учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений

Для руководства учебной ознакомительной практикой по получению первичных профессиональных умений, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практической подготовки от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология продуктов питания» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

Для руководства учебной ознакомительной практикой по получению первичных профессиональных умений, проводимой в структурном подразделении Университета, назначается руководитель (руководители) практической подготовки из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология продуктов питания» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год.

Руководитель практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания»: выявляет структурные подразделения Университета и профильные организации, в которых возможно прохождение учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений, устанавливает связь с руководителем практической подготовки от профильной организации и согласовывает условия проведения практики, оформляет путевой лист на практику, организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, отвечает за правильность и своевременность оформления финансовых документов, касающихся проведения практики, оценивает результаты прохождения практики.

Руководитель практической подготовки от профильной организации: предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; знакомит обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка профильной организации; проводит инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществляет надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности; сообщает обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности руководителю по практической подготовке от Университета.

Направление на учебную ознакомительную практику по получению первичных профессиональных умений оформляется приказом ректора или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося (или группы обучающихся) за профильной организа-

цией или структурным подразделением Университета, а также с указанием вида и срока прохождения практики. Распределение обучающихся по местам практики, формирование проекта приказа о направлении на практику осуществляется кафедрой «Технология продуктов питания».

Выбор мест прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений руководитель практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания» согласовывает с руководителем практической подготовки от профильной организации условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений обучающиеся выполняют все задания, соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного в профильной организации, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

9 Формы отчетности по итогам учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений

Представление отчетной документации является основанием для допуска обучающегося к промежуточной аттестации по практике.

Форма и вид отчетности по учебной ознакомительной практике по получению первичных профессиональных умений - отчет по практике, путевой лист, подписанный непосредственным руководителем практической подготовки от профильной организации, характеристика (по желанию).

По итогам учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений составляется отчет, структура которого соответствует структуре и содержанию рабочей программы практики. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. обучающегося; вид и период прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций, отмечаются проблемы, возникшие в ходе организации и прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений.

Требования к оформлению отчета по учебной ознакомительной практике по получению первичных профессиональных умений.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета обучающийся использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего учебную ознакомительную практику по получению первичных профессиональных умений; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, точное наименование и производственный профиль предприятия, краткая географическая характеристика района расположения предприятия);

- характеристика предприятия: историческая справка о создании, развитии предприятия, производственная структура, производственная программа;

- безопасность жизнедеятельности: общие положения и правила охраны труда, правила техники безопасности при выполнении технологических операций, порядок проведения инструктажа, пожарная безопасность;

- характеристика рабочего места: наименование рабочих мест, на которых обучающийся работал во время практической подготовки, перечень операций, выполняемых на каждом рабочем месте;

- *Выводы* содержат обобщение и оценку результатов учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений.

- *Список использованных источников*.

10 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной ознакомительной практике по получению первичных профессиональных умений

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений проводится путем оценивания достигнутых результатов по приобретению первичных профессиональных практических навыков, умений и владений в соответствии с п. 6 данной рабочей программы.

В результате прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения ОПОП по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Карта оценивания компетенций

№	Компетенции	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	ОК-6	1,2	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - работа в команде (бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников; - организация рабочих мест на технологических участках профильных предприятий; - техническое оснащение производственных участков (цехов), размещение технологического оборудования и контроль за соблю-	освоена

			дением технологической дисциплины и техники безопасности.	
2	ОПК-4	2	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - подбор и размещение технологического оборудования; - эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях.	освоена
3	ПК-2	1,2,3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	освоена
4	ПК-3	2,3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения	освоена
5	ПК-4	2	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	освоена

6	ПК-12	1,2,3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - работы по рабочим профессиям	освоена

Завершается учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных профессиональных практических навыков и умений, качество защиты отчета. Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основанием для допуска обучающегося к аттестации является полностью оформленный отчет по практике и наличие путевого листа с отметками профильной организации.

Аттестация по итогам учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений проводится путем защиты отчета, которая организуется руководителем практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания». Дата и время аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой. Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы руководителя практической подготовки от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

В результате аттестации обучающийся получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются содержание и правильность оформления обучающимся отчета по учебной ознакомительной практике по получению первичных профессиональных умений; мнение руководителя практической подготовки от профильной организации (при наличии характеристики практиканта); качество ответов на вопросы.

Вопросы для оценивания результатов учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений:

1. Основные принципы организации командной работы (работы в бригаде, на производственном участке) на предприятии с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников (на примере места практики);
2. Организация рабочих мест на технологических участках (на примере места практики);
3. Техническое оснащение производственных участков (цехов), размещение технологического оборудования и формы контроля за соблюдением технологической дисциплины и техники безопасности (на примере места практики);

4. Основные направления производственной деятельности предприятия;

5. Производственная структура и производственная программа предприятия;

6. Мероприятия по безопасности жизнедеятельности на предприятии;

7. Связь теоретического обучения с учебной ознакомительной практикой;

8. Работа по специальности в период учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений?

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший учебную ознакомительную практику по получению первичных профессиональных умений

Компетенции	**Уровень (дескриптор) освоения компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Общекультурные компетенции (ОК)			
Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	1. Знать: - виды профессиональной деятельности; - область и объекты профессиональной деятельности; *2. Уметь:* *- взаимодействовать с коллегами;* *- работать в коллективе;* *3. Владеть:* *- знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности;* *- навыками взаимодействия с коллегами*	1. Знать: - виды профессиональной деятельности; - область и объекты профессиональной деятельности; 2. Уметь: - взаимодействовать с коллегами; - работать в коллективе; *3. Владеть:* *- знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности;* *- навыками взаимодействия с коллегами*	1. Знать: - виды профессиональной деятельности; - область и объекты профессиональной деятельности; 2. Уметь: - взаимодействовать с коллегами; - работать в коллективе; 3. Владеть: - знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности; - навыками взаимодействия с коллегами
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)	1. Знать: - виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; *2. Уметь:* *- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;* *3. Владеть:* *- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пище-*	1. Знать: - виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; 2. Уметь: - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; *3. Владеть:* *- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях*	1. Знать: - виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; 2. Уметь: - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; 3. Владеть: - навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях

	вых предприятиях		
Профессиональные компетенции (ПК)			
Способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)	1. Знать: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; *2. Уметь:* *осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;* *3. Владеть:* *навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия*	1. Знать: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; 2. Уметь: осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; *3. Владеть:* *навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия*	1. Знать: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; 2. Уметь: осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; 3. Владеть: навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	1. Знать: - научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения; *2. Уметь:* *использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения;* *3. Владеть:* *- навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения*	1. Знать: - научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения; 2. Уметь: использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения; *3. Владеть:* *- навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения*	1. Знать: - научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения; 2. Уметь: использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения; 3. Владеть: - навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения
Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной	1. Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; *2. Уметь:*	1. Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; 2. Уметь:	1. Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; 2. Уметь:

области (ПК-4)	*применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;* *3. Владеть:* *метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области*	применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; *3. Владеть:* *метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области*	применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; 3. Владеть: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
Готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)	1. Знать: - структуру предприятий пищевой промышленности; *2. Уметь:* *- выполнять работы по рабочим профессиям;* *3. Владеть:* *- навыками работы по рабочим профессиям*	1. Знать: - структуру предприятий пищевой промышленности; 2. Уметь: - выполнять работы по рабочим профессиям; *3. Владеть:* *- навыками работы по рабочим профессиям*	1. Знать: - структуру предприятий пищевой промышленности; 2. Уметь: - выполнять работы по рабочим профессиям; 3. Владеть: - навыками работы по рабочим профессиям

Примечание: курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся не в полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры оценивания результатов освоения рабочей программы практики.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Результаты прохождения практики оцениваются путем выставления оценки в соответствии с учебным планом и рабочей программой практики с учетом требований ФГОС ВО.

Аттестация практики проходит путем защиты отчета по практике.

Защита отчета по практике производится путем проведения устного опроса обучающегося по контрольным вопросам, разделам отчета.

Результатом защиты отчета по практике является установленный уровень сформированности (освоения) компетенций, которыми обучающийся должен овладеть по результатам прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений и оценка по 4 балльной системе.

Оценка «отлично»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «высокий» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме по трем компонентам.

Критерии оценивания:

- полный объем выполнения рабочей программы практики, формулировка выводов и рекомендаций по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, наличие копии соответствующих документов согласно заданию на практику;

- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы;

- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации, возникшие в процессе прохождения практики;

- высокий уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «хорошо»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по двум компонентам – «знать», «уметь».

Критерии оценивания:

- выполнение большей части рабочей программы практики: раскрытие отдельных вопросов предлагаемого плана отчета, формулировка выводов и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, наличие копии соответствующих документов;

- достаточно полные и систематизированные знания по рабочей программе практики;

- умение ориентироваться в основных направлениях рабочей программы практики и давать им критическую оценку;

- использование научной терминологии, лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;

- средний уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «удовлетворительно»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по компоненту – «знать».

Критерии оценивания:

- выполнение рабочей программы практики не в полном объеме: рассмотрение отдельных вопросов плана отчета, формулировка отдельных выводов относительно деятельности объекта прохождения практики, отсутствие соответствующие копии документов;

- достаточный минимальный объем знаний по рабочей программе практики;

- умение ориентироваться в основных направлениях по рабочей программе практики и давать им оценку;

- частичное использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;

- достаточный минимальный уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «неудовлетворительно»:

Компетенции сформированы не в полном объеме, дескриптор (уровень) сформированности компетенций не устанавливается.

Критерии оценивания:

- программа практики не выполнена;
- фрагментарные знания по рабочей программе практики;
- отказ от ответа;
- неумение использовать научную терминологию;
- наличие грубых ошибок;
- низкий уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. При защите отчета обучающемуся могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений в соответствии с учебным планом.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану в свободное от учебы время в объеме часов, предусмотренных учебным планом.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

11 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений 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. Рабочая программа учебной практики, тип - учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020.

2. Максимова С.Н., Суровцева Е.В. Программа и методические указания по организации и проведению учебной (учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений, учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) и производственной (производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломной практики) практик для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» всех форм обучения (учебная программа) - Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018. -74 с.

3. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3733-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/125703.

4. Гуринович Г.В., Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г.В. Гуринович, И.С. Патракова. - Кемерово: КемГУ, 2019. – 302 с. – ISBN 978- 5-8353-2566-5. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/135202

5. Потипаева Н.Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов: учебное пособие / Н.Н. Потипаева, И.С. Патракова, С.А. Серегин. – Кемерово: КемГУ, 2015 – 190 с. – ISBN 978- 5-89289-900-0. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/135236

6. Мышалова О.М., Патракова И.С. Патшина М.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум: учебное пособие в 2-х частях/ О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина – Кемерово: КемГУ, - Часть 1. – 2016 – 134 с.- ISBN 978-5-89289-972-7. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/93552

7. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник/ В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович; под общей редакцией В.И. Криштафович. – 4-е изд., стер. –

Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 432 с. - ISBN 978-5-8114-4942 – 2. Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/129085

2. Асфондьярова И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие/ И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 140 с. – ISBN 978-5-4377-0109-6. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/97216

3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575

12 Перечень информационных технологий

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

а) Лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

б) Полнотекстовые библиографические и науко-метрические профессиональные базы данных (в том числе международные базы данных научных изданий):

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line http://lib.misis.ru/wos.html.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/.

6. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line https://www.scopus.com/home.uri.

7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line https://www.rsl.ru/.

8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line http: // www. biblioclub.ru.

9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: https://rucont.ru/.

в) Информационные справочные системы:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: http://agris.fao.org/agris-search/home.

13 Описание материально-технической базы

Материально-техническое обеспечение учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета.

Реализация учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений, проводимой в организациях и профильных предприятиях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для достижения результатов обучения по приобретению обучающимися первичных профессиональных умений.

Рабочая программа учебной практики, тип - учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199, приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся», соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов».

Настоящая рабочая программа учебной практики, тип - учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений, разработана взамен программы учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиля подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденной Советом института пищевых производств «1» сентября 2017 года, протокол №1.

Авторы:

Д.т.н., профессор,
заведующий кафедрой
«Технология продуктов питания» — Максимова С.Н.

К.т.н., доцент,
доцент кафедры
«Технология продуктов питания» — Суровцева Е.В.

К.т.н., доцент,
доцент кафедры
«Технология продуктов питания» — Полещук Д.В.

Рабочая программа учебной практики, тип - учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» 09 ноября 2020 г. протокол № 4.

Заведующий кафедрой
«Технология продуктов питания»
д.т.н., профессор — Максимова С.Н.

Рабочая программа учебной практики, тип - учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений согласована с представителем работодателя:

Директор по производству
ООО «Гринвуд» — Буракова Е.В.

Приложение 4

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 № 3
от «23» ноября 2020 г.
Директор института
_____ Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

тип – учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки
«Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

1 Цели учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Целями учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний обучающихся, полученных в процессе обучения;
- закрепление и углубление практических навыков, приобретенных при прохождении учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной;
- ознакомление с производственным процессом пищевых предприятий и структурных подразделений предприятий.

2 Задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Задачами учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков являются:

- изучение общей характеристики предприятия (юридическая форма, назначение, расположение, персонал, организация труда, производственная структура, производственная программа, материально-техническое оснащение, организация реализации готовой продукции);
- изучение характеристики сырья, материалов и тары (сырьевая база предприятия с перечнем видового состава сырья, организация поставок сырья с перечнем предприятий-поставщиков и информацией о договорах на поставки, учет количества сырья, хранение сырья до обработки (виды емкости для хранения, условия и продолжительность), характеристика вспомогательных, упаковочных материалов и тары, организация поставок сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары);
- изучение общих положений и правил охраны труда, правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на пищевом предприятии;
- изучение организации охраны окружающей среды (характеристика парогазовых выбросов и сточных вод, характеристика очистных сооружений, состояние территории предприятия и приближенной зоны, план мероприятий по вопросам охраны природы и рационального природопользования);
- ознакомление с технической документацией (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы) при изготовлении продуктов

питания животного происхождения с целью применения полученных знаний при дальнейшем изучении дисциплин учебного плана согласно профилю «Технология мяса и мясных продуктов» - «Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов», «Научные основы производства мясопродуктов», «Ветеринарно-санитарный контроль мясопродуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» и др.;

- получение первичных профессиональных умений и навыков при проведении всех видов технологических операций в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

- сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с рабочей программой практики.

3 Место учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в структуре ОПОП

Рабочая программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков является учебно-методическим документом, регламентирующим практику, входящим в состав ОПОП. Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 2 курса для студентов очной формы обучения и 3 курса для студентов заочной формы обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе прикладного бакалавриата по ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Для успешного прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающийся должен:

знать:

- виды профессиональной деятельности;
- область и объекты профессиональной деятельности;
- виды технологического оборудования на пищевых предприятиях;
- факторы технологического процесса производства;
- технические и программные средства реализации компьютерных технологий;
- структуру предприятий пищевой промышленности;
- новейшие достижения техники и технологии в области производства мясных продуктов;
- меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

уметь:

- взаимодействовать с коллегами;
- работать в коллективе;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- самостоятельно рассчитывать суточный рацион по медико-биологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам;
- выполнять работы по рабочим профессиям;
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов;
- принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

владеть:

- знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности;
- навыками взаимодействия с коллегами;
- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения;
- навыками работы по рабочим профессиям;
- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов;
- мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

4 Способы и формы проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Способы проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- стационарная - в профильных организация в том числе в структурном подразделении профильной организации, г. Владивостока, структурных подразделениях Университета;
- выездная - в профильных организация, в том числе в структурном подразделении профильной организации, расположенных за пределами г. Владивостока.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков реализуется в форме практической подготовки.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится дискретно в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде времени.

5 Место и время проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков организуется в профильных организация в том числе в структурном подразделении профильной организации, г. Владивостока и за его пределами на основании договоров о практической подготовке между Университетом и профильной организацией, структурных подразделениях Университета. Допускается проведение практической подготовки в составе специализированных сезонных или студенческих отрядов (путинные отряды).

Договор о практической подготовке обучающихся заключается с профильной организацией в установленном порядке. В договоре Университет и профильная организация оговаривают все вопросы, касающиеся организации практической подготовки. Договор подписывается проректором по учебной и воспитательной работе, с одной стороны, и руководителем (или заместителем) профильной организации, с другой стороны.

При прохождении практической подготовки в структурном подразделении ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» заключение договора не предусматривается.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с календарным учебным графиком проводится в 4 семестре для студентов очной формы обучения и на 3 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 6-и недель. Трудоемкость - 9 з.е. или 324 академических часа. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП:

Процесс прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков направлен на достижение планируемых результатов – приобретение первичных профессиональных умений и навыков в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной - в соответствии с планируемыми результатами освоения ОПОП и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по сформированным элементам следующих компетенций:

а) общекультурных (ОК):

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

б) общепрофессиональных (ОПК):

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

в) профессиональных (ПК):

- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);
- готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21).

В результате прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающийся должен достигнуть следующие результаты по приобретению первичных профессиональных практических навыков, умений и владений в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной:

- навыки работы по рабочим профессиям, эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях, поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов;
- уметь пользоваться нормативной и технической документацией, эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях, выполнять работы по рабочим профессиям, поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов. Толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в коллективе;
- владеть знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности, эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требова-

ниями техники безопасности на пищевых предприятиях, рабочих профессиях, новейших достижениях техники и технологии в области производства мясных продуктов.

7 Структура и содержание учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Общая трудоемкость учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков составляет 9 зачетных единицы, 324 часа.

Распределение по курсам обучения:

- очная форма обучения - второй курс, после 4-го семестра - 6 недель;
- заочная форма обучения - после сессии 3 курса – 6 недель.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,25 з.е или 9 часов;
- технологический раздел (этап) - 8 з.е или 288 часов;
- заключительный раздел (этап) – 0,75 з.е или 27 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготовительный	- инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. (5)	- общее ознакомление с предприятием (подразделением) (4)		устный опрос
2	Технологический	- участие в составе бригады в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения (64); - изучение общих положений и правил охраны труда,	- изучение истории развития предприятия (10); - изучение производственной структуры предприятия (12); - изучение производственной про-	- изучение организации охраны окружающей среды (55); - изучение сырьевой базы, материалов и тары предприятия (55).	аттестация на рабочем месте – зачет

		правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на пищевом предприятии; (30).	граммы предприятия (12); -изучение организации реализации готовой продукции (20); -изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия (30).		
3	Заключительный	- сбор, комплектация и систематизация материалов для формирования отчета (23)	- подготовка и защита отчета по практике (4)		отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

– для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;

– для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

8 Организационное сопровождение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Для руководства учебной практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практической подготовки от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология продуктов питания» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

Для руководства учебной практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, проводимой в структурном подразделении Университета, назначается руководитель (руководители) практической подготовки из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология продуктов питания» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год.

Руководитель практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания»: выявляет структурные подразделения Университета и про-

фильные организации, в которых возможно прохождение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, устанавливает связь с руководителем практической подготовки от профильной организации и согласовывает условия проведения практики, оформляет путевой лист на практику, организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, отвечает за правильность и своевременность оформления финансовых документов, касающихся проведения практики, оценивает результаты прохождения практики.

Руководитель практической подготовки от профильной организации: предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; знакомит обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка профильной организации; проводит инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществляет надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности; сообщает обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности руководителю по практической подготовке от Университета.

Направление на учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков оформляется приказом ректора или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося (или группы обучающихся) за профильной организацией или структурным подразделением Университета, а также с указанием вида и срока прохождения практики. Распределение обучающихся по местам практики, формирование проекта приказа о направлении на практику осуществляется кафедрой «Технология продуктов питания».

Выбор мест прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений руководитель практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания» согласовывает с руководителем практической подготовки от профильной организации условия и виды труда

с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений обучающиеся выполняют все задания, соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного в профильной организации, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

9 Формы отчетности по итогам учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Представление отчетной документации является основанием для допуска обучающегося к промежуточной аттестации по практике.

Форма и вид отчетности по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков - отчет по практике, путевой лист, подписанный непосредственным руководителем практической подготовки от профильной организации, характеристика (по желанию).

По итогам учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков составляется отчет, структура которого соответствует структуре и содержанию рабочей программы практики. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. обучающегося; вид и период прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций, отмечаются проблемы, возникшие в ходе организации и прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Требования к оформлению отчета по учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета обучающийся использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, точное наименование и производственный профиль предприятия, краткая географическая характеристика района расположения предприятия);

- характеристика предприятия: историческая справка о создании, развитии предприятия, производственная структура, производственная программа, организация реализации готовой продукции, перспективные направления дальнейшего развития предприятия;

- характеристика сырья, материалов и тары: сырьевая база предприятия с перечнем видового состава сырья, организация поставок сырья с перечнем предприятий-поставщиков и информацией о договорах на поставки, учет количества сырья, хранение сырья до обработки (виды емкости для хранения, условия и продолжительность), характеристика вспомогательных, упаковочных материалов и тары, организация поставок сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

- безопасность жизнедеятельности: общие положения и правила охраны труда, правила техники безопасности при выполнении технологических операций, порядок проведения инструктажа, пожарная безопасность;

- охрана окружающей среды: характеристика парогазовых выбросов и сточных вод, характеристика очистных сооружений, состояние территории предприятия и приближенной зоны, состояние озеленения территории и околопромышленной зоны, план мероприятий по вопросам охраны природы и рационального природопользования;

- характеристика рабочего места: наименование рабочих мест, на которых обучающийся работал во время практической подготовки, перечень операций, выполняемых на каждом рабочем месте;

- *Выводы* содержат обобщение и оценку результатов учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков практики.

- *Список использованных источников*.

10 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится путем оценивания достигнутых результатов по приобретению первичных профессиональных практических навыков, умений и владений в соответствии с п. 6 данной рабочей программы.

В результате прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения ОПОП по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Карта оценивания компетенций

№	Компетенции	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	ОК-6	1,2	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - работа в команде (бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников; - организация рабочих мест на технологических участках профильных предприятий; - техническое оснащение производственных участков (цехов), размещение технологического оборудования и контроль за соблюдением технологической дисциплины и	освоена

			техники безопасности.	
2	ОПК-4	2	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях.	освоена
3	ПК-10	2	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения	освоена
4	ПК-12	1,2,3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - работы по рабочим профессиям	освоена
5	ПК-20	2,3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов	освоена
6	ПК-21	1,2,3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: - мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	освоена

Завершается учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных профессиональных практических навыков и умений, качество защиты отчета. Форма аттестации

– дифференцированный зачет. Основание для допуска Основанием для допуска обучающегося к аттестации является полностью оформленный отчет по практике и наличие путевого листа с отметками профильной организации.

Аттестация по итогам учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится путем защиты отчета, которая организуется руководителем практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания». Дата и время аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой. Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы руководителя практической подготовки от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

В результате аттестации обучающийся получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются содержание и правильность оформления обучающимся отчета по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков; мнение руководителя практической подготовки от профильной организации (при наличии характеристики практиканта); качество ответов на вопросы.

Вопросы для оценивания результатов учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

1. Основные принципы организации командной работы (работы в бригаде, на производственном участке) на предприятии с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников (на примере места практики);
2. Организация рабочих мест на технологических участках (на примере места практики);
3. Техническое оснащение производственных участков (цехов), размещение технологического оборудования и формы контроля за соблюдением технологической дисциплины и техники безопасности (на примере места практики);
4. Основные направления производственной деятельности предприятия;
5. Производственная структура и производственная программа предприятия;
6. Организация реализации готовой продукции на предприятии;
7. Перспективные направления дальнейшего развития предприятия;
8. Характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары на предприятии;
9. Мероприятия по безопасности жизнедеятельности на предприятии;
10. Охрана окружающей среды на предприятии;

11. Работа по специальности в период учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков

Компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Общекультурные компетенции (ОК)			
Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	1. Знать: - виды профессиональной деятельности; - область и объекты профессиональной деятельности; *2. Уметь:* *- взаимодействовать с коллегами;* *- работать в коллективе;* *3. Владеть:* *- знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности;* *- навыками взаимодействия с коллегами*	1. Знать: - виды профессиональной деятельности; - область и объекты профессиональной деятельности; 2. Уметь: - взаимодействовать с коллегами; - работать в коллективе; *3. Владеть:* *- знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности;* *- навыками взаимодействия с коллегами*	1. Знать: - виды профессиональной деятельности; - область и объекты профессиональной деятельности; 2. Уметь: - взаимодействовать с коллегами; - работать в коллективе; 3. Владеть: - знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности; - навыками взаимодействия с коллегами
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)	1. Знать: - виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; 2. *Уметь:* *- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;* *3. Владеть:* *- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях*	1. Знать: - виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; 2. Уметь: - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; 3. *Владеть:* *- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях*	1. Знать: - виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; 2. Уметь: - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; 3. Владеть: - навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Профессиональные компетенции (ПК)			
Готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы иссле-	1. Знать: факторы технологического процесса производства; - технические и программные средства реализации компьютерных технологий; *2. Уметь:*	1. Знать: факторы технологического процесса производства; - технические и программные средства реализации компьютерных технологий; 2. Уметь: самостоятельно рассчитывать суточный рацион по	1. Знать: факторы технологического процесса производства; - технические и программные средства реализации компьютерных технологий; 2. Уметь: самостоятельно рассчитывать суточный рацион по

дования (ПК-10)	*самостоятельно рассчитывать суточный рацион по медико-биологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам;* *3. Владеть:* *приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения*	медико-биологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам; *3. Владеть:* *приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения*	медико-биологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам; 3. Владеть: приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения
Готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)	1. Знать: - структуру предприятий пищевой промышленности; *2. Уметь:* *- выполнять работы по рабочим профессиям;* *3. Владеть:* *- навыками работы по рабочим профессиям*	1. Знать: - структуру предприятий пищевой промышленности; 2. Уметь: - выполнять работы по рабочим профессиям; *3. Владеть:* *- навыками работы по рабочим профессиям*	1. Знать: - структуру предприятий пищевой промышленности; 2. Уметь: - выполнять работы по рабочим профессиям; 3. Владеть: - навыками работы по рабочим профессиям
Способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20)	1. Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства мясных продуктов; *2. Уметь:* *осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов;* *3. Владеть:* *навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов*	1. Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства мясных продуктов; 2. Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов; *3. Владеть:* *навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов*	1. Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства мясных продуктов; 2. Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов; 3. Владеть: навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов
Готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21)	1. Знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; *2. Уметь:* *принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жиз-*	1. Знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; 2. Уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	1. Знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; 2. Уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

	необеспечения предприятия; *3. Владеть:* *мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия*	*3. Владеть:* *мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия*	3. Владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

Примечание: курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся не в полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры оценивания результатов освоения рабочей программы практики.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Результаты прохождения практики оцениваются путем выставления оценки в соответствии с учебным планом и рабочей программой практики с учетом требований ФГОС ВО.

Аттестация практики проходит путем защиты отчета по практике.

Защита отчета по практике производится путем проведения устного опроса обучающегося по контрольным вопросам, разделам отчета.

Результатом защиты отчета по практике является установленный уровень сформированности (освоения) компетенций, которыми обучающийся должен овладеть по результатам прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков и оценка по 4 балльной системе.

Оценка «отлично»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «высокий» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме по трем компонентам.

Критерии оценивания:

- полный объем выполнения рабочей программы практики, формулировка выводов и рекомендаций по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, наличие копии соответствующих документов согласно заданию на практику;
- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы;
- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации, возникшие в процессе прохождения практики;
- высокий уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «хорошо»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по двум компонентам – «знать», «уметь».

Критерии оценивания:

- выполнение большей части рабочей программы практики: раскрытие отдельных вопросов предлагаемого плана отчета, формулировка выводов и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, наличие копии соответствующих документов;
- достаточно полные и систематизированные знания по рабочей программе практики;
- умение ориентироваться в основных направлениях рабочей программы практики и давать им критическую оценку;
- использование научной терминологии, лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;
- средний уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «удовлетворительно»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по компоненту – «знать».

Критерии оценивания:

- выполнение рабочей программы практики не в полном объеме: рассмотрение отдельных вопросов плана отчета, формулировка отдельных выводов относительно деятельности объекта прохождения практики, отсутствие соответствующие копии документов;
- достаточный минимальный объем знаний по рабочей программе практики;
- умение ориентироваться в основных направлениях по рабочей программе практики и давать им оценку;

- частичное использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;

- достаточный минимальный уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «неудовлетворительно»:

Компетенции сформированы не в полном объеме, дескриптор (уровень) сформированности компетенций не устанавливается.

Критерии оценивания:

- программа практики не выполнена;
- фрагментарные знания по рабочей программе практики;
- отказ от ответа;
- неумение использовать научную терминологию;
- наличие грубых ошибок;
- низкий уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. При защите отчета обучающемуся могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с учебным планом.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану в свободное от учебы время в объеме часов, предусмотренных учебным планом.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

11 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков 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. Рабочая программа учебной практики. Тип - учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020.

2. Максимова С.Н., Суровцева Е.В. Программа и методические указания по организации и проведению учебной (учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений, учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) и производственной (производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломной практики) практик для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» всех форм обучения (учебная программа) - Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018. -74 с.

3. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3733-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/125703.

4. Гуринович Г.В., Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г.В. Гуринович, И.С. Патракова. - Кемерово: КемГУ, 2019. – 302 с. – ISBN 978- 5-8353-2566-5. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/135202

5. Потипаева Н.Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов: учебное пособие / Н.Н. Потипаева, И.С. Патракова, С.А. Серегин. – Кемерово: КемГУ, 2015 – 190 с. – ISBN 978- 5-89289-900-0. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/135236

6. Мышалова О.М., Патракова И.С. Патшина М.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум: учебное пособие в 2-х частях/ О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина – Кемерово: КемГУ, - Часть 1. – 2016 – 134 с.- ISBN 978-5-89289-972-7. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/93552

7. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник/ В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В.

Криштафович; под общей редакцией В.И. Криштафович. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 432 с. - ISBN 978-5-8114-4942 – 2. Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/129085

2. Асфондьярова И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие/ И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 140 с. – ISBN 978-5-4377-0109-6. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/97216

1. 3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575

12 Перечень информационных технологий

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

а) Лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

б) Полнотекстовые библиографические и науко-метрические профессиональные базы данных (в том числе международные базы данных научных изданий):

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line http://lib.misis.ru/wos.html.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/.

6. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line https://www.scopus.com/home.uri.

7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line https://www.rsl.ru/.

8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line http: // www. biblioclub.ru.

9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: https://rucont.ru/.

в) Информационные справочные системы:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: http://agris.fao.org/agris-search/home.

13 Описание материально-технической базы

Материально-техническое обеспечение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета.

Реализация учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, проводимой в организациях и профильных предприятиях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для достижения результатов обучения по приобретению обучающимися первичных профессиональных умений и навыков.

Рабочая программа учебной практики, тип - учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199, приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся», соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов».

Настоящая рабочая программа учебной практики, тип - учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, разработана взамен программы учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиля подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденной Советом института пищевых производств «1» сентября 2017 года, протокол №1.

Авторы:

Д.т.н., профессор,
заведующий кафедрой
«Технология продуктов питания» — Максимова С.Н.

К.т.н., доцент,
доцент кафедры
«Технология продуктов питания» — Суровцева Е.В.

К.т.н., доцент,
доцент кафедры
«Технология продуктов питания» — Полещук Д.В.

Рабочая программа учебной практики, тип - учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» 09 ноября 2020 г. протокол № 4.

Заведующий кафедрой
«Технология продуктов питания»
д.т.н., профессор — Максимова С.Н.

Рабочая программа учебной практики, тип - учебная ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений согласована с представителем работодателя:

Директор по производству
ООО «Гринвуд» — Буракова Е.В.

Приложение 5

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 № 3
от «23» ноября 2020 г.
Директор института
_____ Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

тип – производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки
«Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

1 Цели производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Целями производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний обучающихся, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана согласно профилю «Технология мяса и мясных продуктов» - «Технологическое регулирование качества, безопасности мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Основы моделирования технологий мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов» и др.;
- закрепление и углубление практических навыков и компетенций, приобретенных при прохождении учебных практик (типы: учебной ознакомительной практика по получению первичных профессиональных умений и учебной практика по получению первичных профессиональных умений и навыков);
- получение опыта профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) прикладного бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной;
- ознакомление с производственным процессом пищевых предприятий и структурных подразделений предприятий;
- сбор материала для выполнения курсовой и дипломной работ.

2 Задачи производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Задачами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- изучение общей характеристики предприятия (юридическая форма, назначение, расположение, персонал, организация труда, производственная структура, производственная мощность, организация поставок на предприятие сырья, материалов, тары и реализации готовой продукции, перспективный план развития предприятия);
- изучение характеристики основного производства (характеристика сырья, составление технологической схемы производства, требования к качеству готовой продукции, стандартизация производства и контроль пищевых продуктов, характеристика технологического оборудования);
- изучение общих положений и правил охраны труда, правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на пищевом предприятии;

- изучение организации охраны окружающей среды (характеристика парогазовых выбросов и сточных вод, характеристика очистных сооружений, состояние территории предприятия и приближенной зоны, план мероприятий по вопросам охраны природы и рационального природопользования);

- получение профессиональных умений и опыта профессональной деятельности при проведении всех видов технологических операций в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

- сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с рабочей программой практики.

3 Место производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в структуре ОПОП

Рабочая программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является учебно-методическим документом, регламентирующим практику, входящим в состав ОПОП. Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 3 курса для студентов очной формы обучения и 4 курса для студентов заочной формы обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе прикладного бакалавриата по ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Для успешного прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен:

знать:

- виды профессиональной деятельности;

- виды технологического оборудования на пищевых предприятиях;

- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

- виды нормативной и технической документации, технических регламентов;

- технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;

- медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности мяса и мясных продуктов;

- структуру предприятий пищевой промышленности;
- структуру производственных подразделений пищевых предприятий;
- область и объекты профессиональной деятельности;
- порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения;
- планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- производственные мощности и загрузку оборудования;
- технически обоснованные норм времени (выработки);
- нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);
- методику проведения маркетинговых исследований;
- общепринятые принципы производственного учета;
- основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета;
- организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам;
- управленческие решения с учетом производственных условий;
- программы комплексного использования сырья;
- традиционные технологии мяса и мясных продуктов;

уметь:

- взаимодействовать с коллегами;
- работать в коллективе;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки мяса в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;
- выполнять работы по рабочим профессиям;
- разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий;
- организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий;
- разрабатывать порядок выполнения работ;
- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования;
- участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки);

- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);

- применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

- разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

- давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;

- составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам;

- принимать управленческие решения с учетом производственных условий;

- разрабатывать программы комплексного использования сырья;

- высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий мяса и мясных продуктов;

владеть:

- знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности;

- навыками взаимодействия с коллегами;

- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

- навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества мяса и мясных продуктов;

- навыками работы по рабочим профессиям;

- навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий;

- навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий;

- навыками разработки порядка выполнения работ;

- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;

- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;

- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки);

- навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);

- метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

- навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов;

- навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка;
- навыками проведения маркетинговых исследования;
- навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам;
- навыками управленческих решений с учетом производственных условий;
- навыками разработки программ комплексного использования сырья;
- навыками совершенствования традиционных технологий мяса и мясных продуктов.

4 Способы и формы проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способы проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- стационарная - в профильных организация в том числе в структурном подразделении профильной организации, г. Владивостока, структурных подразделениях Университета;
- выездная - в профильных организация, в том числе в структурном подразделении профильной организации, расположенных за пределами г. Владивостока.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности реализуется в форме практической подготовки.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится дискретно в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде времени.

5 Место и время проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности организуется в профильных организация в том числе в структурном подразделении профильной организации, г. Владивостока и за его пределами на основании договоров о практической подготовке между Университетом и профильной организацией, структурных подразделениях Университета. Допускается проведение практической подготовки в составе специализированных сезонных или студенческих отрядов (путинные отряды).

Договор о практической подготовке обучающихся заключается с профильной организацией в установленном порядке. В договоре Университет и

профильная организация оговаривают все вопросы, касающиеся организации практической подготовки. Договор подписывается проректором по учебной и воспитательной работе, с одной стороны, и руководителем (или заместителем) профильной организации, с другой стороны.

При прохождении практической подготовки в структурном подразделении ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» заключение договора не предусматривается.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с календарным учебным графиком проводится в 6 семестре для студентов очной формы обучения и на 4 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 6-и недель. Трудоемкость - 9 з.е. или 324 академических часа. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП:

Процесс прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направлен на достижение планируемых результатов – получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной - в соответствии с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по сформированным элементам следующих компетенций:

а) общекультурных (ОК):

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

б) общепрофессиональных (ОПК):

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);

в) профессиональных (ПК):

- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

- способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

- способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);

- способностью разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения (ПК-32).

В результате прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен достигнуть следующие результаты по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, а также практических навыков, умений и владений в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной:

- навыки работы по рабочим профессиям, эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях, организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений, организации работы структурного подразделения предприятий, разработки порядка выполнения работ, разработки планов размещения оборудования, технического

оснащения и организации рабочих мест, расчета производственных мощностей и загрузки оборудования, разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);

- уметь пользоваться нормативной и технической документацией, эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях. Организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий, организовывать работу структурного подразделения, разрабатывать порядок выполнения работ, разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);

- владеть знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности, видах технологического оборудования, технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения, порядке выполнения работ при выпуске продукции, планах размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, производственных мощностях и загрузках оборудования, технически обоснованных нормах времени (выработки), нормативах материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

7 Структура и содержание производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Общая трудоемкость производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 9 зачетных единицы, 324 часа.

Распределение по курсам обучения:

- очная форма обучения - третий курс, после 6-го семестра - 6 недель;
- заочная форма обучения - после сессии 4 курса – 6 недель.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,25 з.е или 9 часов;
- технологический раздел (этап) - 8 з.е или 288 часов;
- заключительный раздел (этап) – 0,75 з.е или 27 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготовительный	- инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. (5)	- общее ознакомление с предприятием (подразделением) (4)		устный опрос
2	Технологический	- участие в составе бригады в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения (53); - изучение общих положений и правил охраны труда, которые соблюдаются на пищевом предприятии (20); - изучение организации охраны окружающей среды (20).	- изучение производственной структуры предприятия (15); - изучение производственной мощности предприятия (15); - изучение ассортимента продукции (15); - изучение организации поставок на предприятие сырья, материалов и тары (15); -изучение организации реализации готовой продукции (15); -изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия (15).	- изучение сырьевой базы, материалов и тары предприятия (20); - изучение технологических схем производства продукции (30); - изучение требований к качеству готовой продукции в соответствии с нормативной документацией (20); - изучение стандартизации производства и контроля качества готовой продукции (15); - изучение технологического оборудования на	аттестация на рабочем месте – зачет

				предприятии (20).	
3	Заключительный	- сбор, комплектация и систематизация материалов для формирования отчета (23)	- подготовка и защита отчета по практике (4)		отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

– для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;

– для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

8 Организационное сопровождение производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Для руководства производственной практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практической подготовки от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология продуктов питания» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

Для руководства производственной практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, проводимой в структурном подразделении Университета, назначается руководитель (руководители) практической подготовки из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология продуктов питания» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год.

Руководитель практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания»: выявляет структурные подразделения Университета и профильные организации, в которых возможно прохождение производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, устанавливает связь с руководителем практической подготовки от профильной организации и согласовывает условия проведения практики, оформляет путевой лист на практику, организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, оказывает методическую помощь обучаю-

щимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, отвечает за правильность и своевременность оформления финансовых документов, касающихся проведения практики, оценивает результаты прохождения практики.

Руководитель практической подготовки от профильной организации: предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; знакомит обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка профильной организации; проводит инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществляет надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности; сообщает обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности руководителю по практической подготовке от Университета.

Направление на производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности оформляется приказом ректора или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося (или группы обучающихся) за профильной организацией или структурным подразделением Университета, а также с указанием вида и срока прохождения практики. Распределение обучающихся по местам практики, формирование проекта приказа о направлении на практику осуществляется кафедрой «Технология продуктов питания».

Выбор мест прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности руководитель практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания» согласовывает с руководителем практической подготовки от профильной организации условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся выполняют все задания, соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного в профильной организации, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

9 Формы отчетности по итогам производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Представление отчетной документации является основанием для допуска обучающегося к промежуточной аттестации по практике.

Форма и вид отчетности по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - отчет по практике, путевой лист, подписанный непосредственным руководителем практической подготовки от профильной организации, характеристика (по желанию).

По итогам производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляется отчет, структура которого соответствует структуре и содержанию рабочей программы практики. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. обучающегося; вид и период прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций, отмечаются проблемы, возникшие в ходе организации и прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Требования к оформлению отчета по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При

наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета обучающийся использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, точное наименование и производственный профиль предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения);

- общая характеристика предприятия: структура предприятия, программа производственной деятельности, организация поставок сырья, материалов и тары, организация сбыта готовой продукции, перспективные направления дальнейшего развития предприятия;

- технологическая часть: характеристика основного производства, характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, технологическая схема производства, требования к качеству готовой продукции, стандартизация производства и контроль качества готовой продукции, характеристика технологического оборудования;

- безопасность жизнедеятельности: общие положения и правила охраны труда, правила техники безопасности, пожарная безопасность;

- экологическая экспертиза: характеристика источников загрязнения окружающей среды, характеристика очистных сооружений и средств защиты окружающей среды, мероприятия по рациональному природопользованию на предприятии;

- характеристика рабочего места: наименование рабочих мест, на которых обучающийся работал во время практической подготовки, перечень операций, выполняемых на каждом рабочем месте;

- *Выводы* содержат обобщение и оценку результатов производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

- *Список использованных источников*.

10 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится путем оценивания достигнутых результатов по получению профессиональных практических умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с п. 6 данной рабочей программы.

В результате прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения ОПОП по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Карта оценивания компетенций

№	Компетенции	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	ОК-6	1,2	Наличие следующего профессионального практического опыта: - работа в команде (бригаде, на производственном участке) с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников; - организация рабочих мест на технологических участках профильных предприятий; - техническое оснащение производственных участков (цехов), размещение технологического оборудования и контроль за соблюдением технологической дисциплины и техники безопасности.	освоена
2	ОПК-4	2	Наличие следующего про-	освоена

			фессионального практического опыта: - эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях.	
3	ПК-4	2	Наличие следующего профессионального практического опыта: применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	освоена
4	ПК-8	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	освоена
5	ПК-9	2	Наличие следующего профессионального практического опыта: контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	освоена
6	ПК-11	2	Наличие следующего профессионального практического опыта: - организация технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.	освоена
7	ПК-12	1,2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - работы по рабочим профессиям	освоена

8	ПК-14	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	освоена
9	ПК-16	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	
10	ПК-19	1, 2, 3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений.	освоена
11	ПК-22	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: -принимать управленческие решения с учетом производственных условий	освоена
12	ПК-24	1, 2, 3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - организация работы структурного подразделения.	освоена
13	ПК-31	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - разработка порядка	освоена

			выполнения работ; - разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - расчет производственных мощностей и загрузки оборудования; - участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки); - расчет нормативов материальных затрат.	
14	ПК-32	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - разработки программ комплексного использования сырья; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий мяса и мясных продуктов	освоена

Завершается производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень полученных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, качество защиты отчета. Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основанием для допуска обучающегося к аттестации является полностью оформленный отчет по практике и наличие путевого листа с отметками профильной организации.

Аттестация по итогам производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится путем защиты отчета, которая организуется руководителем практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания». Дата и время аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой. Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы руководителя практической подготовки от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

В результате аттестации обучающийся получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются

содержание и правильность оформления обучающимся отчета по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; мнение руководителя практической подготовки от профильной организации (при наличии характеристики практиканта); качество ответов на вопросы.

Вопросы для оценивания результатов производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

1. Производственная структура предприятия;
2. Производственная мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции;
3. Организация поставок на предприятие сырья, материалов и тары;
4. Организация реализации готовой продукции на предприятии;
5. Перспективные направления дальнейшего развития предприятия;
6. Организация реализации готовой продукции на предприятии;
7. Характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары на предприятии;
8. Технологическая схема производства продукции;
9. Требования к качеству готовой продукции;
10. Стандартизация производства и контроль качества готовой продукции;
11. Характеристика технологического оборудования;
12. Мероприятия по безопасности жизнедеятельности на предприятии;
13. Охрана окружающей среды на предприятии;
14. Работа по специальности в период производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Компетенции	**Уровень (дескриптор) освоения компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Общекультурные компетенции (ОК)			
Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	1. Знать: - виды профессиональной деятельности; - область и объекты профессиональной деятельности; *2. Уметь:*	1. Знать: - виды профессиональной деятельности; - область и объекты профессиональной деятельности; 2. Уметь:	1. Знать: - виды профессиональной деятельности; - область и объекты профессиональной деятельности; 2. Уметь:

	- взаимодействовать с коллегами; *- работать в коллективе;* *3. Владеть:* *- знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности;* *- навыками взаимодействия с коллегами*	- взаимодействовать с коллегами; - работать в коллективе; *3. Владеть:* *- знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности;* *- навыками взаимодействия с коллегами*	- взаимодействовать с коллегами; - работать в коллективе; 3. Владеть: - знаниями о структуре предприятий пищевой промышленности; - навыками взаимодействия с коллегами
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)	1. Знать: - виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; *2. Уметь:* *- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;* *3. Владеть:* *- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях*	1. Знать: - виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; 2. Уметь: - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; *3. Владеть:* *- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности* на пищевых предприятиях	1. Знать: - виды технологического оборудования на пищевых предприятиях; 2. Уметь: - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; 3. Владеть: - навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Профессиональные компетенции (ПК)			
Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)	1. Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; *2. Уметь:* *применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;* *3. Владеть:* *метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области*	1. Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; 2. Уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; *3. Владеть:* *метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области*	1. Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; 2. Уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; 3. Владеть: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
Способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8)	1. Знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов; *2. Уметь:* *разрабатывать нормативную и техническую документацию, техниче-*	1. Знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов; 2. Уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;	1. Знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов; 2. Уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

	ские регламенты; *3. Владеть:* *навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов*	*3. Владеть:* *навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов*	3. Владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов
Готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)	1. Знать: медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности мяса и мясных продуктов; *2. Уметь:* *использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки мяса в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;* *3. Владеть:* *методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества мяса и мясных продуктов*	1. Знать: медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности мяса и мясных продуктов; 2. Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки мяса в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; *3. Владеть:* *методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества мяса и мясных продуктов*	1. Знать: медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности мяса и мясных продуктов; 2. Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки мяса в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; 3. Владеть: методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества мяса и мясных продуктов
Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)	1. Знать: - технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; *2. Уметь:* *- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;* *3. Владеть:* *- навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения*	1. Знать: - технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; 2. Уметь: - организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; *3. Владеть:* *- навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения*	1. Знать: - технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; 2. Уметь: - организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; 3. Владеть: - навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)	1. Знать: - структуру предприятий пищевой промышленности; *2. Уметь:* *- выполнять работы по рабочим профессиям;* *3. Владеть:* *- навыками работы по рабочим профессиям*	1. Знать: - структуру предприятий пищевой промышленности; 2. Уметь: - выполнять работы по рабочим профессиям; *3. Владеть:* *- навыками работы по рабочим профессиям*	1. Знать: - структуру предприятий пищевой промышленности; 2. Уметь: - выполнять работы по рабочим профессиям; 3. Владеть: - навыками работы по рабочим профессиям
Готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить	1. Знать: методику проведения маркетинговых исследований;	1. Знать: методику проведения маркетинговых исследований;	1. Знать: методику проведения маркетинговых исследований;

маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14)	*2. Уметь:* *давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;* *3. Владеть:* *- навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка;* *- навыками проведения маркетинговых исследования*	2. Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем; *3. Владеть:* *- навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка;* *- навыками проведения маркетинговых исследования*	2. Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем; 3. Владеть: - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками проведения маркетинговых исследования
Способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16)	1. Знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам; *2. Уметь:* *составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам;* *3. Владеть:* *навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам*	1. Знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам; 2. Уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам; *3. Владеть:* *навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам*	1. Знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам; 2. Уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам; 3. Владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам
способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19)	1. Знать: - структуру производственных подразделений пищевых предприятий; *2. Уметь:* *- разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий;* *3. Владеть:* *- навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий*	1. Знать: - структуру производственных подразделений пищевых предприятий; 2. Уметь: - разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий; *3. Владеть:* *- навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий*	1. Знать: - структуру производственных подразделений пищевых предприятий; 2. Уметь: - разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий; 3. Владеть: - навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий
Способность прини-	1. Знать:	1. Знать:	1. Знать:

мать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22)	управленческие решения с учетом производственных условий; *2. Уметь:* *принимать управленческие решения с учетом производственных условий;* *3. Владеть:* *навыками управленческих решений с учетом производственных условий*	управленческие решения с учетом производственных условий; 2. Уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий; *3. Владеть:* *навыками управленческих решений с учетом производственных условий*	управленческие решения с учетом производственных условий; 2. Уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий; 3. Владеть: навыками управленческих решений с учетом производственных условий
Способность организовывать работу структурного подразделения (ПК-24)	1. Знать: - область и объекты профессиональной деятельности; *2. Уметь:* *- организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий;* *3. Владеть:* *- навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий*	1. Знать: - область и объекты профессиональной деятельности; 2. Уметь: - организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий; *3. Владеть:* *- навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий*	1. Знать: - область и объекты профессиональной деятельности; 2. Уметь: - организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий; 3. Владеть: - навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий
Способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31)	1. Знать: - порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения; - планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - производственные мощности и загрузку оборудования; - технически обоснованные норм времени (выработки); - нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов); *2. Уметь:* *- разрабатывать порядок выполнения работ;* *- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;* *- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования;* *- участвовать в разработке технически обос-*	1. Знать: - порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения; - планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - производственные мощности и загрузку оборудования; - технически обоснованные норм времени (выработки); - нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов); 2. Уметь: - разрабатывать порядок выполнения работ; - разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; - участвовать в разработке технически обоснован-	1. Знать: - порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения; - планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - производственные мощности и загрузку оборудования; - технически обоснованные норм времени (выработки); - нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов); 2. Уметь: - разрабатывать порядок выполнения работ; - разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; - участвовать в разработке технически обоснован-

	нованных норм времени (выработки); *- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);* *3. Владеть:* *- навыками разработки порядка выполнения работ;* *- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;* *- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;* *- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки);* *- навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)*	ных норм времени (выработки); - рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов); *3. Владеть:* *- навыками разработки порядка выполнения работ;* *- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;* *- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;* *- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки);* *- навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)*	ных норм времени (выработки); - рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов); 3. Владеть: - навыками разработки порядка выполнения работ; - навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования; - навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки); - навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
Способность разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения (ПК-32).	1. Знать: - программы комплексного использования сырья; - традиционные технологии мяса и мясных продуктов; *2. Уметь:* *- разрабатывать программы комплексного использования сырья;* *- высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий мяса и мясных продуктов;* *3. Владеть:* *- навыками разработки программ комплексного использования сырья;* *- навыками совершенствования традиционных технологий мяса и мясных продуктов*	1. Знать: - программы комплексного использования сырья; - традиционные технологии мяса и мясных продуктов; 2. Уметь: - разрабатывать программы комплексного использования сырья; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий мяса и мясных продуктов; *3. Владеть:* *- навыками разработки программ комплексного использования сырья;* *- навыками совершенствования традиционных технологий мяса и мясных продуктов*	1. Знать: - программы комплексного использования сырья; - традиционные технологии мяса и мясных продуктов; 2. Уметь: - разрабатывать программы комплексного использования сырья; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий мяса и мясных продуктов; 3. Владеть: - навыками разработки программ комплексного использования сырья; - навыками совершенствования традиционных технологий мяса и мясных продуктов

Примечание: курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся не в полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры оценивания результатов освоения рабочей программы практики.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Результаты прохождения практики оцениваются путем выставления оценки в соответствии с учебным планом и рабочей программой практики с учетом требований ФГОС ВО.

Аттестация практики проходит путем защиты отчета по практике.

Защита отчета по практике производится путем проведения устного опроса обучающегося по контрольным вопросам, разделам отчета.

Результатом защиты отчета по практике является установленный уровень сформированности (освоения) компетенций, которыми обучающийся должен овладеть по результатам прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и оценка по 4 балльной системе.

Оценка «отлично»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «высокий» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме по трем компонентам.

Критерии оценивания:

- полный объем выполнения рабочей программы практики, формулировка выводов и рекомендаций по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, наличие копии соответствующих документов согласно заданию на практику;
- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы;
- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации, возникшие в процессе прохождения практики;
- высокий уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «хорошо»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по двум компонентам – «знать», «уметь».

Критерии оценивания:

- выполнение большей части рабочей программы практики: раскрытие отдельных вопросов предлагаемого плана отчета, формулировка выводов и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, наличие копии соответствующих документов;

- достаточно полные и систематизированные знания по рабочей программе практики;

- умение ориентироваться в основных направлениях рабочей программы практики и давать им критическую оценку;

- использование научной терминологии, лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;

- средний уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «удовлетворительно»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по компоненту – «знать».

Критерии оценивания:

- выполнение рабочей программы практики не в полном объеме: рассмотрение отдельных вопросов плана отчета, формулировка отдельных выводов относительно деятельности объекта прохождения практики, отсутствие соответствующие копии документов;

- достаточный минимальный объем знаний по рабочей программе практики;

- умение ориентироваться в основных направлениях по рабочей программе практики и давать им оценку;

- частичное использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;

- достаточный минимальный уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «неудовлетворительно»:

Компетенции сформированы не в полном объеме, дескриптор (уровень) сформированности компетенций не устанавливается.

Критерии оценивания:

- программа практики не выполнена;

- фрагментарные знания по рабочей программе практики;
- отказ от ответа;
- неумение использовать научную терминологию;
- наличие грубых ошибок;
- низкий уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. При защите отчета обучающемуся могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с учебным планом.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану в свободное от учебы время в объеме часов, предусмотренных учебным планом.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

11 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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. Рабочая программа производственной практики, тип - производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020.
2. Максимова С.Н., Суровцева Е.В. Программа и методические указания по организации и проведению учебной (учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений, учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) и производственной (производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломной практики) практик для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания

животного происхождения» всех форм обучения (учебная программа) - Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018. -74 с.

3. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3733-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/125703.

4. Гуринович Г.В., Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г.В. Гуринович, И.С. Патракова. - Кемерово: КемГУ, 2019. – 302 с. – ISBN 978- 5-8353-2566-5. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/135202

5. Потипаева Н.Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов: учебное пособие / Н.Н. Потипаева, И.С. Патракова, С.А. Серегин. – Кемерово: КемГУ, 2015 – 190 с. – ISBN 978- 5-89289-900-0. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/135236

6. Мышалова О.М., Патракова И.С. Патшина М.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум: учебное пособие в 2-х частях/ О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина – Кемерово: КемГУ, - Часть 1. – 2016 – 134 с.- ISBN 978-5-89289-972-7. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/93552

7. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник/ В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович; под общей редакцией В.И. Криштафович. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 432 с. - ISBN 978-5-8114-4942 – 2. Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/129085

2. Асфондьярова И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие/ И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 140 с. – ISBN 978-5-4377-0109-6. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/97216

3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575

12 Перечень информационных технологий

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

а) Лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

б) Полнотекстовые библиографические и науко-метрические профессиональные базы данных (в том числе международные базы данных научных изданий):

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line http://lib.misis.ru/wos.html.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/.

6. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line https://www.scopus.com/home.uri.

7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line https://www.rsl.ru/.

8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line http: // www. biblioclub.ru.

9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: https://rucont.ru/.

в) Информационные справочные системы:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: http://agris.fao.org/agris-search/home.

13 Описание материально-технической базы

Материально-техническое обеспечение производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета.

Реализация производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, проводимой в организациях и профильных предприятиях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для достижения результатов обучения по получению обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Рабочая программа производственной практики, тип - производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199, приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся», соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов».

Настоящая рабочая программа производственной практики, тип - производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, разработана взамен программы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиля подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденной Советом института пищевых производств «1» сентября 2017 года, протокол №1.

Авторы:
Д.т.н., профессор,
заведующий кафедрой
«Технология продуктов питания» Максимова С.Н.

К.т.н., доцент,
доцент кафедры
«Технология продуктов питания» Суровцева Е.В.

К.т.н., доцент,
доцент кафедры
«Технология продуктов питания» Полещук Д.В.

Рабочая программа производственной практики, тип - производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» 09 ноября 2020 г. протокол № 4.

Заведующий кафедрой
«Технология продуктов питания»
д.т.н., профессор Максимова С.Н.

Рабочая программа производственной практики, тип - производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности согласована с представителем работодателя:

Директор по производству
ООО «Гринвуд» Буракова Е.В.

Приложение 6

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 № 3
от «23» ноября 2020 г.
Директор института
_____ Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

тип – преддипломная практика

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки
«Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

1 Цели преддипломной практики

Целями преддипломной практики являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний обучающихся, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана согласно профилю «Технология мяса и мясных продуктов» - «Технология мяса и мясных продуктов», «Анализ новейших технологий продуктов питания», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Производственный контроль мяса и мясных продуктов» и др.;
- закрепление и углубление практического опыта, приобретенного при прохождении производственной практики, тип - производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной;
- закрепление знаний технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;
- приобретение опыта работы мастера участка или цеха;
- приобретения опыта профессиональной деятельности в условиях производства;
- сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

2 Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются:

- изучение общей характеристики предприятия (юридическая форма, назначение, расположение, персонал, организация труда, производственная структура, производственная мощность, ассортимент продукции, организация поставок на предприятие сырья, материалов, тары и реализации готовой продукции, перспективный план развития предприятия);
- изучение характеристики производства по теме выпускной квалификационной работы (характеристика сырья, составление технологической схемы производства, характеристика вспомогательных, упаковочных материалов и тары, характеристика готовой продукции, контроль качества);
- изучение характеристики технологического оборудования и компоновка цеха (участка, линии) (производственная характеристика машин и аппаратов, транспортных средств по всем этапам технологического процесса, план цеха с размещением технологического оборудования, характеристика существующего планировочного решения объекта проектирования);

- изучение экономики и организации производства на предприятии (характеристика работы предприятия по выпуску готовой продукции, порядок расчета и обеспечение численности персонала на различных рабочих местах, система заработной платы, подбор материалов по элементам себестоимости готовой продукции);

- изучение общих положений и правил охраны труда, правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на пищевом предприятии;

- изучение организации охраны окружающей среды (характеристика парогазовых выбросов и сточных вод, характеристика очистных сооружений, состояние территории предприятия и приближенной зоны, план мероприятий по вопросам охраны природы и рационального природопользования);

- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности при проведении всех видов технологических операций в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

- сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с рабочей программой практики.

3 Место преддипломной практики в структуре ОПОП

Рабочая программа преддипломной практики является учебно-методическим документом, регламентирующим практику, входящим в состав ОПОП. Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Преддипломная практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 4 курса для студентов очной формы обучения и 5 курса для студентов заочной формы обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе прикладного бакалавриата по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Для успешного прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

знать:

- технологические процессы производства продукции питания животного происхождения различного назначения;

- нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе;

- научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения;

- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических

процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения;

- принципы, методы и способы контроля и управления качеством;
- цели и задачи проекта (программы);
- основные способы сбора данных и формирования числовых массивов;
- способы статистической обработки и визуализации числовой информации;
- методы работы в компьютерной сети;
- порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения;
- планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- производственные мощности и загрузку оборудования;
- технически обоснованные норм времени (выработки);
- нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);
- нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- факторы технологического процесса производства;
- технические и программные средства реализации компьютерных технологий;
- современные информационные технологии;
- область и объекты профессиональной деятельности;
- статьи затрат производственных подразделений;
- процедуры подтверждения соответствия;
- методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях;
- принципы разработки бизнес-планов производства;
- основы маркетинга;
- область и объекты профессиональной деятельности;
- методики проведения ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции
- ассортимент вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения;
- способы разработки инновационных мясных продуктов;
- технологии продуктов здорового питания;
- основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности;
- химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения;

уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения различного назначения;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе;
- использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения;
- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения;
- обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мясной продукции;
- анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества;
- формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач,
- подготовить данные для составления отчетов, обзоров, научных публикаций;
- разрабатывать порядок выполнения работ;
- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования;
- участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки);
- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- самостоятельно рассчитывать суточный рацион по медико-биологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам;
- использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;
- организовывать работу небольшого коллектива исполнителей;
- проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий;

- выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;

- проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях;

- разрабатывать бизнес-планы производства;

- организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий;

- осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции;

- обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества;

- анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов;

- обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания;

- использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности;

- использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения;

владеть:

- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения различного назначения;

- навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе;

- навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения;

- навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения;

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мясной продукции;

- навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач;

- приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения;

- навыками по компьютерной обработке экспериментальных данных;

- технологиями обработки текстовой, графической и числовой информации;

- навыками разработки порядка выполнения работ;

- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;

- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;

- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки);

- навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);

- навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

- приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения;

- современными информационными технологиями;

- навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей;

- навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий;

- навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;

- навыками проведения организационно-плановых расчетов;

- навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях;

- навыками разработки бизнес-планов производства;

- навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий;

- навыками осуществления ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающих высокое качество готовой продукции;

- навыками обоснования рационального выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества;

- навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов;

- навыками обоснования и разработки технологии продуктов здорового питания;

- навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности;

- навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.

4 Способы и формы проведения преддипломной практики

Способы проведения преддипломной практики:

- стационарная - в профильных организация в том числе в структурном подразделении профильной организации, г. Владивостока, структурных подразделениях Университета;

- выездная - в профильных организация, в том числе в структурном подразделении профильной организации, расположенных за пределами г. Владивостока.

Преддипломная практика реализуется в форме практической подготовки.

Преддипломная практика проводится дискретно в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде времени.

5 Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика организуется в профильных организация в том числе в структурном подразделении профильной организации, г. Владивостока и за его пределами на основании договоров о практической подготовке между Университетом и профильной организацией, структурных подразделениях Университета. Допускается проведение практической подготовки в составе специализированных сезонных или студенческих отрядов (путинные отряды).

Договор о практической подготовке обучающихся заключается с профильной организацией в установленном порядке. В договоре Университет и профильная организация оговаривают все вопросы, касающиеся организации практической подготовки. Договор подписывается проректором по учебной и воспитательной работе, с одной стороны, и руководителем (или заместителем) профильной организации, с другой стороны.

При прохождении практической подготовки в структурном подразделении ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» заключение договора не предусматривается.

Преддипломная практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится в 8 семестре для студентов очной формы обучения и на 5 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 4-х недель. Трудоемкость - 6 з.е. или 216 академических часа. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП:

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на достижение планируемых результатов – получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, ор-

ганизационно-управленческой, проектной - в соответствии с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по сформированным элементам следующих компетенций:

а) общепрофессиональной (ОПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

б) профессиональной (ПК):

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);
- способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);
- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);
- владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);
- способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);

- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);

- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);

- способностью осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции (ПК-33);

- способностью обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества (ПК-34);

- способность разрабатывать инновационные мясные продукты (ПК-35);

- способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания (ПК-36);

- способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ПК-37);

- способность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-38).

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен достигнуть следующие результаты по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, а также практических умений, опыта и владений в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной:

- навыки разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения различного назначения, использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе, использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения, организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологиче-

ских процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения, организации работы небольшого коллектива исполнителей; анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий, проведения организационно-плановых расчетов, расчета производственных мощностей и загрузки оборудования, разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), обоснования рационального выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества, обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов, обоснования и разработки технологии продуктов здорового питания;

- уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения различного назначения, использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе, использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения, организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий, проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков предприятия, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества, анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов, обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания;

- владеть знаниями о технологических процессах производства продукции питания животного происхождения различного назначения, нормативной и технической документации, регламентах и правилах в производственном процессе, научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения, входном контроле качества сырья и вспомогательных материалов, производственном контроле полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, области и объектах профессиональной деятельности; статьях затрат производственных подразделений, методиках расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков предприятия, планах размещения оборудования, технического

оснащения и организации рабочих мест, производственных мощностях и загрузках оборудования, технически обоснованных нормах времени (выработки), нормативах материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), способах разработки инновационных мясных продуктов, технологиях продуктов здорового питания.

7 Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

Распределение по курсам обучения:

- очная форма обучения - четвертый курс, после 8-го семестра - 4 недели;

- заочная форма обучения - после сессии 5 курса – 4 недели.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,25 з.е или 9 часов;
- технологический раздел (этап) - 5 з.е или 180 часов;
- заключительный раздел (этап) – 0,75 з.е или 27 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготовительный	- инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. (5)	- общее ознакомление с предприятием (подразделением) (4)		устный опрос
2	Технологический	- участие в составе бригады в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения (25); - изучение общих положений и правил	- изучение производственной структуры предприятия (5); - изучение производственной мощности предприятия (5); - изучение ас-	- изучение характеристики сырья (10); - изучение технологических схем производства продукции (15); - изучение характери-	аттестация на рабочем месте – зачет

		охраны труда, которые соблюдаются на пищевом предприятии (5); - изучение организации охраны окружающей среды (10); - изучение экономики и организации производства на предприятии (20).	сортимента продукции (5); - изучение организации поставок на предприятие сырья, материалов и тары (10); -изучение организации реализации готовой продукции (10); -изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия (10).	стики вспомогательных, упаковочных материалов и тары (10); - изучение характеристики готовой продукции (10); - изучение требований к качеству готовой продукции (10); - изучение характеристики технологического оборудования и компоновки цеха (20).	
3	Заключительный	- сбор, комплектация и систематизация материалов для формирования отчета (23)	- подготовка и защита отчета по практике (4)		отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

– для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;

– для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

8 Организационное сопровождение преддипломной практики

Для руководства преддипломной практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практической подготовки от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология продуктов питания» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

Для руководства преддипломной практикой, проводимой в структурном подразделении Университета, назначается руководитель (руководители) практической подготовки из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология продуктов питания» в со-

ответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год.

Руководитель практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания»: выявляет структурные подразделения Университета и профильные организации, в которых возможно прохождение преддипломной практики устанавливает связь с руководителем практической подготовки от профильной организации и согласовывает условия проведения практики, оформляет путевой лист на практику, организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, отвечает за правильность и своевременность оформления финансовых документов, касающихся проведения практики, оценивает результаты прохождения практики.

Руководитель практической подготовки от профильной организации: предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; знакомит обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка профильной организации; проводит инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществляет надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности; сообщает обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности руководителю по практической подготовке от Университета.

Направление на преддипломную практику оформляется приказом ректора или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося (или группы обучающихся) за профильной организацией или структурным подразделением Университета, а также с указанием вида и срока прохождения практики. Распределение обучающихся по местам практики, формирование проекта приказа о направлении на практику осуществляется кафедрой «Технология продуктов питания».

Выбор мест прохождения преддипломной практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения преддипломной практики руководитель практики от кафедры «Технология продуктов питания» согласовывает с руководителем практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания» согласовывает с руководителем практической подготовки от профильной организации усло-

вия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения преддипломной практики обучающиеся выполняют все задания, соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного в профильной организации, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

9 Формы отчетности по итогам преддипломной практики

Представление отчетной документации является основанием для допуска обучающегося к промежуточной аттестации по практике.

Форма и вид отчетности по преддипломной практике - отчет по практике, путевой лист, подписанный непосредственным руководителем практической подготовки от профильной организации, характеристика (по желанию).

По итогам преддипломной практики составляется отчет, структура которого соответствует структуре и содержанию рабочей программы. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. обучающегося; вид и период прохождения преддипломной практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций, отмечаются проблемы, возникшие в ходе организации и прохождения преддипломной практики.

Требования к оформлению отчета по преддипломной практике.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета обучающийся использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Разделы отчета:

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

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, точное наименование и производственный профиль предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения);

- общая характеристика предприятия: структура предприятия, программа производственной деятельности, организация поставок сырья, материалов и тары, организация сбыта готовой продукции, перспективные направления дальнейшего развития предприятия;

- характеристика производства по теме выпускной квалификационной работы: характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, технологическая схема производства, характеристика готовой продукции, контроль качества готовой продукции;

- характеристика технологического оборудования и компоновка цеха (участка, линии): производственная характеристика машин и аппаратов, транспортных средств по всем этапам технологического процесса, план цеха с размещением технологического оборудования, характеристика существующего планировочного решения объекта проектирования;

- экономика и организация производства на предприятии: характеристика работы предприятия по выпуску готовой продукции, порядок расчета и обеспечение численности персонала на различных рабочих местах, система заработной платы, подбор материалов по элементам себестоимости готовой продукции;

- безопасность жизнедеятельности на предприятии: общие положения и правила охраны труда, правила техники безопасности, пожарная безопасность;

- экологическая экспертиза: характеристика источников загрязнения окружающей среды, характеристика очистных сооружений и средств защиты окружающей среды, мероприятия по рациональному природопользованию на предприятии;

- *Выводы* содержат обобщение и оценку результатов преддипломной практики, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения преддипломной практики.

- *Список использованных источников*.

10 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам преддипломной практики проводится путем оценивания достигнутых результатов по получению профессиональных практических умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с п. 6 данной рабочей программы.

В результате прохождения преддипломной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Карта оценивания компетенций

№	Компетенции	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	ОПК-2	1, 2, 3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	освоена
2	ПК-1	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - использование нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе.	освоена
3	ПК-3	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: изучение научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.	освоена
4	ПК-5	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта:	освоена

			- организация входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов; - организация производственного контроля полуфабрикатов; - параметров технологических процессов; - проведение контроля качества готовой продукции.	
5	ПК-6	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - обработка текущей производственной информации, анализ полученных данных и использование их в управлении качеством мясной продукции; - анализ причин брака и выпуска продукции низкого качества	освоена
6	ПК-7	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	освоена
7	ПК-10	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - самостоятельно рассчитать суточный рацион по медико-биологическим нормам; - выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам	освоена
8	ПК-13	3	Наличие следующего профессионального практического опыта:	освоена

			- использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	
9	ПК-15	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - организация работы небольшого коллектива исполнителей; - планирование работы персонала; - планирование фондов оплаты труда; - проведение анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений.	освоена
10	ПК-17	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - выполнение работ по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	освоена
11	ПК-18	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков.	освоена
12	ПК-23	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - разработка бизнес-плана производства	освоена
13	ПК-24	1, 2, 3	Наличие следующего профессионального практиче-	освоена

			ского опыта: - организация работы структурного подразделения.	
14	ПК-29	1, 2, 3	Наличие следующего профессионального практического опыта: формулировка цели проекта (программы), решение производственных задач	освоена
15	ПК-30	1, 2, 3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - работа в области научно-технической деятельности по проектированию	освоена
16	ПК-31	2, 3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - выполнение работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования, участие в разработке технически обоснованных норм времени, расчет нормативов материальных затрат	освоена
17	ПК-33	2	Наличие следующего профессионального практического опыта: - проведение ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции	освоена
18	ПК-34	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - обоснование рациональ-	Освоена

			ного выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленного на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества.	
19	ПК-35	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - обоснование способности разработки инновационных мясных продуктов	освоена
20	ПК-36	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - обоснование и разработка технологии продуктов здорового питания	освоена
21	ПК-37	2,3	Наличие следующего профессионального практического опыта: - использование основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности	освоена
22	ПК-38	2	Наличие следующего профессионального практического опыта: - использование химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения	освоена

Завершается преддипломная практика аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень полученных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, качество защиты отчета. Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основанием для допуска

обучающегося к аттестации является полностью оформленный отчет по практике и наличие путевого листа с отметками профильной организации.

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится путем защиты отчета, которая организуется руководителем практической подготовки от кафедры «Технология продуктов питания». Дата и время аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой. Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы руководителя практической подготовки от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

В результате аттестации обучающийся получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются содержание и правильность оформления обучающимся отчета по преддипломной практике; мнение руководителя практической подготовки от профильной организации (при наличии характеристики практиканта); качество ответов на вопросы.

Вопросы для оценивания результатов преддипломной практики:

1. Производственная структура предприятия;
2. Производственная мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции;
3. Организация поставок на предприятие сырья, материалов и тары;
4. Организация реализации готовой продукции на предприятии;
5. Перспективные направления дальнейшего развития предприятия;
6. Организация реализации готовой продукции на предприятии;
7. Характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары на предприятии;
8. Технологическая схема производства продукции и ее описание;
9. Требования к качеству готовой продукции;
10. Характеристика готовой продукции;
11. Характеристика технологического оборудования;
12. Компоновка цеха (участка, линии) на предприятии;
13. Экономика и организация производства на предприятии;
14. Мероприятия по безопасности жизнедеятельности на предприятии;
15. Экологическая экспертиза предприятия.

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший преддипломную практику

Компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	1. Знать: - технологические процессы производства продукции питания животного происхождения различного назначения; *2. Уметь:* *- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения различного назначения* *3. Владеть:* *- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения различного назначения*	1. Знать: - технологические процессы производства продукции питания животного происхождения различного назначения; 2. Уметь: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения различного назначения *3. Владеть:* *- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения различного назначения*	1. Знать: - технологические процессы производства продукции питания животного происхождения различного назначения; 2. Уметь: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения различного назначения 3. Владеть: - навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения различного назначения
Профессиональные компетенции (ПК)			
Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)	1. Знать: - нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе *2. Уметь:* *- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе* *3. Владеть:* *- навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе*	1. Знать: - нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе 2. Уметь: - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе *3. Владеть:* *- навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе*	1. Знать: - нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе 2. Уметь: - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе 3. Владеть: - навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе
Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	1. Знать: - научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения *2. Уметь:*	1. Знать: - научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения 2. Уметь: использовать научно-	1. Знать: - научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения 2. Уметь: использовать научно-

	использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения *3. Владеть:* *- навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения*	техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения *3. Владеть:* *- навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения*	техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения 3. Владеть: - навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения
Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	1. Знать: - входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения *2. Уметь:* *- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения* *3. Владеть:* *- навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения*	1. Знать: - входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения 2. Уметь: - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения *3. Владеть:* *- навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения*	1. Знать: - входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения 2. Уметь: - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения 3. Владеть: - навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения
Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	1. Знать: принципы, методы и способы контроля и управления качеством *2. Уметь:* *обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные*	1. Знать: принципы, методы и способы контроля и управления качеством 2. Уметь: обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и ис-	1. Знать: принципы, методы и способы контроля и управления качеством 2. Уметь: обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и ис-

(ПК-6)	*и использовать их в управлении качеством мясной продукции;* *- анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества* *3. Владеть:* *способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мясной продукции*	пользовать их в управлении качеством мясной продукции; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества *3. Владеть:* *способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мясной продукции*	пользовать их в управлении качеством мясной продукции; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества 3. Владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мясной продукции
способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)	1. Знать: нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции *2. Уметь:* *обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции* *3. Владеть:* *навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции*	1. Знать: нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции 2. Уметь: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции *3. Владеть:* *навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции*	1. Знать: нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции 2. Уметь: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции 3. Владеть: навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
Готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)	1. Знать: факторы технологического процесса производства; - технические и программные средства реализации компьютерных технологий *2. Уметь:* *самостоятельно рассчитывать суточный рацион по медико-биологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам* *3. Владеть:* *приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения*	1. Знать: факторы технологического процесса производства; - технические и программные средства реализации компьютерных технологий 2. Уметь: самостоятельно рассчитывать суточный рацион по медико-биологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам *3. Владеть:* *приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения*	1. Знать: факторы технологического процесса производства; - технические и программные средства реализации компьютерных технологий 2. Уметь: самостоятельно рассчитывать суточный рацион по медико-биологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам 3. Владеть: приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения
Владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные техноло-	1. Знать: современные информационные технологии *2. Уметь:* *использовать сетевые компьютерные техноло-*	1. Знать: современные информационные технологии 2. Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии	1. Знать: современные информационные технологии 2. Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии

гии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13)	*гии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов* *3. Владеть:* *современными информационными технологиями*	и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов *3. Владеть:* *современными информационными технологиями*	и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов 3. Владеть: современными информационными технологиями
Способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15)	1. Знать: - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи затрат производственных подразделений *2. Уметь:* *- организовывать работу небольшого коллектива исполнителей;* *- проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий* *3. Владеть:* *- навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей;* *- навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий*	1. Знать: - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи затрат производственных подразделений 2. Уметь: - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий *3. Владеть:* *- навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей;* *- навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий*	1. Знать: - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи затрат производственных подразделений 2. Уметь: - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий 3. Владеть: - навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий
Готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17)	1. Знать: процедуры подтверждения соответствия *2. Уметь:* *выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия* *3. Владеть:* *навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия*	1. Знать: процедуры подтверждения соответствия 2. Уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия *3. Владеть:* *навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия*	1. Знать: процедуры подтверждения соответствия 2. Уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия 3. Владеть: навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
Способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18)	1. Знать: - методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях *2. Уметь:* *- проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных*	1. Знать: - методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях 2. Уметь: - проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участ-	1. Знать: - методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях 2. Уметь: - проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участ-

	участков на пищевых предприятиях *3. Владеть:* *- навыками проведения организационно-плановых расчетов;* *- навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях*	ков на пищевых предприятиях *3. Владеть:* *- навыками проведения организационно-плановых расчетов;* *- навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях*	ков на пищевых предприятиях 3. Владеть: - навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях
Владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23)	1. Знать: - принципы разработки бизнес-планов производства; - основами маркетинга *2. Уметь:* *разрабатывать бизнес-планы производства* *3. Владеть:* *навыками разработки бизнес-планов производства*	1. Знать: - принципы разработки бизнес-планов производства; - основами маркетинга 2. Уметь: разрабатывать бизнес-планы производства *3. Владеть:* *навыками разработки бизнес-планов производства*	1. Знать: - принципы разработки бизнес-планов производства; - основами маркетинга 2. Уметь: разрабатывать бизнес-планы производства 3. Владеть: навыками разработки бизнес-планов производства
Способность организовывать работу структурного подразделения (ПК-24)	1. Знает: - область и объекты профессиональной деятельности *2. Умеет:* *- организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий* *3. Владеет:* *- навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий*	1. Знает: - область и объекты профессиональной деятельности 2. Умеет: - организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий *3. Владеет:* *- навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий*	1. Знает: - область и объекты профессиональной деятельности 2. Умеет: - организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий 3. Владеет: - навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий
Способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29)	1. Знать: - цели и задачи проекта (программы) *2. Уметь:* *формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности* *3. Владеть:* *навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач*	1. Знать: - цели и задачи проекта (программы) 2. Уметь: формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности *3. Владеть:* *навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач*	1. Знать: - цели и задачи проекта (программы) 2. Уметь: формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности 3. Владеть: навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач
Готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проек-	1. Знать: - основные способы сбора данных и формирования числовых массивов; - способы статистиче-	1. Знать: - основные способы сбора данных и формирования числовых массивов; - способы статистической	1. Знать: - основные способы сбора данных и формирования числовых массивов; - способы статистической

тированию (ПК-30)	ской обработки и визуализации числовой информации; - методы работы в компьютерной сети *2. Уметь:* *- использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач,* *- подготовить данные для составления отчетов, обзоров, научных публикаций* *3. Владеть:* *- приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения;* *- навыками по компьютерной обработке экспериментальных данных;* *- технологиями обработки текстовой, графической и числовой информации*	обработки и визуализации числовой информации; - методы работы в компьютерной сети 2. Уметь: - использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач, - подготовить данные для составления отчетов, обзоров, научных публикаций *3. Владеть:* *- приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения;* *- навыками по компьютерной обработке экспериментальных данных;* *- технологиями обработки текстовой, графической и числовой информации*	обработки и визуализации числовой информации; - методы работы в компьютерной сети 2. Уметь: - использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач, - подготовить данные для составления отчетов, обзоров, научных публикаций 3. Владеть: - приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения; - навыками по компьютерной обработке экспериментальных данных; - технологиями обработки текстовой, графической и числовой информации
Способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31)	1. Знать: - порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения; - планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - производственные мощности и загрузку оборудования; - технически обоснованные норм времени (выработки); - нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) *2. Уметь:* *- разрабатывать порядок выполнения работ;* *- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;* *- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования;* *- участвовать в разра-*	1. Знать: - порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения; - планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - производственные мощности и загрузку оборудования; - технически обоснованные норм времени (выработки); - нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) 2. Уметь: - разрабатывать порядок выполнения работ; - разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; - участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки);	1. Знать: - порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения; - планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - производственные мощности и загрузку оборудования; - технически обоснованные норм времени (выработки); - нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) 2. Уметь: - разрабатывать порядок выполнения работ; - разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; - участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработ-

	ботке технически обоснованных норм времени (выработки); *- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)* *3. Владеть:* *- навыками разработки порядка выполнения работ;* *- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;* *- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;* *- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки);* *- навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)*	- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) *3. Владеть:* *- навыками разработки порядка выполнения работ;* *- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;* *- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;* *- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки);* *- навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)*	ки); - рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) 3. Владеть: - навыками разработки порядка выполнения работ; - навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; - навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования; - навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки); - навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
Способность осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции (ПК-33)	1. Знать: методики проведения ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции *2. Уметь:* *осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции* *3. Владеть:* *навыками осуществления ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающих высокое качество готовой продукции*	1. Знать: методики проведения ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции 2. Уметь: осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции *3. Владеть:* *навыками осуществления ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающих высокое качество готовой продукции*	1. Знать: методики проведения ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции 2. Уметь: осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции 3. Владеть: навыками осуществления ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающих высокое качество готовой продукции
Способность обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары,	1. Знать: - ассортимент вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхожде-	1. Знать: - ассортимент вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения	1. Знать: - ассортимент вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения

направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества (ПК-34)	ния *2. Уметь:* *- обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества* *3. Владеть:* *- навыками обоснования рационального выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества*	2. Уметь: - обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества *3. Владеть:* *- навыками обоснования рационального выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества*	2. Уметь: - обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества 3. Владеть: - навыками обоснования рационального выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества
Способность разрабатывать инновационные мясные продукты (ПК-35)	1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов *2. Уметь:* *- анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов* *3. Владеть:* *- навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов*	1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов *3. Владеть:* *- навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов*	1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов
Способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания (ПК-36)	1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования и разработки технологии продуктов здорового питания	1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования и разработки технологии продуктов здорового питания	1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования и разработки технологии продуктов здорового питания
Способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ПК-37)	1. Знать: основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности *2. Уметь:* *использовать основные законы естественнонаучных и математических*	1. Знать: основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности 2. Уметь: использовать основные законы естественнонаучных и математических	1. Знать: основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности 2. Уметь: использовать основные законы естественнонаучных и математических

	дисциплин в профессиональной деятельности *3. Владеть:* *навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности*	дисциплин в профессиональной деятельности *3. Владеть:* *навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности*	дисциплин в профессиональной деятельности 3. Владеть: навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности
Способность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-38)	1. Знать: химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения *2. Уметь:* *использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения* *3. Владеть:* *навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения*	1. Знать: химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения 2. Уметь: использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения *3. Владеть:* *навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения*	1. Знать: химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения 2. Уметь: использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения 3. Владеть: навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения

Примечание: курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся не в полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры оценивания результатов освоения рабочей программы практики.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Результаты прохождения практики оцениваются путем выставления оценки в соответствии с учебным планом и рабочей программой практики с учетом требований ФГОС ВО.

Аттестация практики проходит путем защиты отчета по практике.

Защита отчета по практике производится путем проведения устного опроса обучающегося по контрольным вопросам, разделам отчета.

Результатом защиты отчета по практике является установленный уровень сформированности (освоения) компетенций, которыми обучающийся должен овладеть по результатам прохождения преддипломной практики и оценка по 4 балльной системе;

Оценка «отлично»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «высокий» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения

обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме по трем компонентам.

Критерии оценивания:

- полный объем выполнения рабочей программы практики, формулировка выводов и рекомендаций по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, наличие копии соответствующих документов согласно заданию на практику;
- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы;
- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации, возникшие в процессе прохождения практики;
- высокий уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «хорошо»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в процессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по двум компонентам – «знать», «уметь».

Критерии оценивания:

- выполнение большей части рабочей программы практики: раскрытие отдельных вопросов предлагаемого плана отчета, формулировка выводов и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, наличие копии соответствующих документов;
- достаточно полные и систематизированные знания по рабочей программе практики;
- умение ориентироваться в основных направлениях рабочей программы практики и давать им критическую оценку;
- использование научной терминологии, лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;
- средний уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «удовлетворительно»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения в про-

цессе прохождения практики по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по компоненту – «знать».

Критерии оценивания:

- выполнение рабочей программы практики не в полном объеме: рассмотрение отдельных вопросов плана отчета, формулировка отдельных выводов относительно деятельности объекта прохождения практики, отсутствие соответствующие копии документов;
- достаточный минимальный объем знаний по рабочей программе практики;
- умение ориентироваться в основных направлениях по рабочей программе практики и давать им оценку;
- частичное использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;
- достаточный минимальный уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка «неудовлетворительно»:

Компетенции сформированы не в полном объеме, дескриптор (уровень) сформированности компетенций не устанавливается.

Критерии оценивания:

- программа практики не выполнена;
- фрагментарные знания по рабочей программе практики;
- отказ от ответа;
- неумение использовать научную терминологию;
- наличие грубых ошибок;
- низкий уровень сформированности заявленных в рабочей программе практики компетенций.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. При защите отчета обучающемуся могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения преддипломной практики в соответствии с учебным планом.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану в свободное от учебы время в объеме часов, предусмотренных учебным планом.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

11 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения преддипломной 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. Рабочая программа производственной практики. Тип - преддипломная практика. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020.
2. Максимова С.Н., Суровцева Е.В. Программа и методические указания по организации и проведению учебной (учебной ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений, учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) и производственной (производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломной практики) практик для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» всех форм обучения (учебная программа) - Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018. -74 с.
3. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3733-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/125703.
1. Гуринович Г.В., Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г.В. Гуринович, И.С. Патракова. - Кемерово: КемГУ, 2019. – 302 с. – ISBN 978- 5-8353-2566-5. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/135202
2. Потипаева Н.Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов: учебное пособие / Н.Н. Потипаева, И.С. Патракова, С.А. Серегин. – Кемерово: КемГУ, 2015 – 190 с. – ISBN 978- 5-89289-900-0. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/135236
3. Мышалова О.М., Патракова И.С. Патшина М.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум: учебное пособие в 2-х частях/ О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина – Кемерово: КемГУ, - Часть 1. – 2016 – 134 с.- ISBN 978-5-89289-972-7. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/93552
4. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник/ В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович; под общей редакцией В.И. Криштафович. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 432 с. - ISBN 978-5-8114-4942 – 2. Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/129085

2. Асфондьярова И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие/ И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 140 с. – ISBN 978-5-4377-0109-6. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: https://e.lanbook.com/book/97216

3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575

12 Перечень информационных технологий

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

а) Лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

б) Полнотекстовые библиографические и науко-метрические профессиональные базы данных (в том числе международные базы данных научных изданий):

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line http://lib.misis.ru/wos.html.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/.

6. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line https://www.scopus.com/home.uri.

7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line https://www.rsl.ru/.

8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line http: // www. biblioclub.ru.

9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: https://rucont.ru/.

в) Информационные справочные системы:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: http://agris.fao.org/agris-search/home.

13 Описание материально-технической базы

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета.

Реализация преддипломной практики, проводимой в организациях и профильных предприятиях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для достижения результатов обучения по получению обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Рабочая программа производственной практики, тип - преддипломная практика составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199, приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся», соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов».

Настоящая рабочая программа производственной практики, тип - преддипломная практика, разработана взамен программы преддипломная практика для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиля подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденной Советом института пищевых производств «1» сентября 2017 года, протокол №1.

Авторы:
Д.т.н., профессор,
заведующий кафедрой
«Технология продуктов питания» Максимова С.Н.

К.т.н., доцент,
доцент кафедры
«Технология продуктов питания» Суровцева Е.В.

К.т.н., доцент,
доцент кафедры
«Технология продуктов питания» Полещук Д.В.

Рабочая программа производственной практики, тип - преддипломная практика рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» 09 ноября 2020 г. протокол № 4.

Заведующий кафедрой
«Технология продуктов питания»
д.т.н., профессор Максимова С.Н.

Рабочая программа производственной практики, тип - преддипломная практика согласована с представителем работодателя:

Директор по производству
ООО «Гринвуд» Буракова Е.В.