

**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 № 11  
от «21» 06 2021 г.  
Директор института  
Лаптева Е.П. Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Тип учебной практики – технологическая практика

Направление подготовки

**19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Профиль подготовки

**Производство продуктов из водных биологических ресурсов**

Квалификация  
**МАГИСТР**

Форма обучения  
**очная, заочная**

Владивосток, 2021

## **1 Цели учебной практики: тип – технологическая практика**

Целями учебной практики: тип – технологическая практика являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана;

- получение опыта в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится магистр в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) магистратуры по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологический, организационно-управленческий, проектный;

- изучение характеристики сырья, требований к его качеству;

- анализ достижений науки и техники.

## **2 Задачи учебной практики: тип – технологическая практика**

Задачами учебной практики: тип – технологическая практика являются:

- изучение характеристики сырья, требований к его качеству;

- изучение информации в области технологии по улучшению качества выпускаемой готовой продукции, предполагающей повышение ее пищевой и биологической ценности, улучшению органолептических свойств и повышение уровня безопасности;

- изучение информации в области техники в соответствии с этапами технологического процесса;

- изучение информации по обеспечению защиты окружающей среды;

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

## **3 Место учебной практики: тип – технологическая практика в структуре ОПОП**

Рабочая программа учебной практики: тип – технологическая практика 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: тип – технологическая практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 1 курса для студентов очной и заочной форм обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе магистратуры по ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Для успешного прохождения учебной практики: тип – технологическая практика обучающийся должен:

**знать:**

- теорию и методы принятия решений, распределения ответственности в процессе критического анализа и решения проблемных ситуаций, возникающих в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип-технологическая практика;

- классификацию технологических процессов и современные методы управления ими при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика;

- современные достижения науки в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика;

- технологическую характеристику водных биоресурсов как фактора влияющего на качество продукции при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика;

**уметь:**

– грамотно действовать в проблемных ситуациях, применять действия по их устранению в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика;

- применять современные методы управления производственными процессами при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика;

- использовать знания современных достижений науки в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика;

- анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика;

**владеть:**

– первичными профессиональными умениями и навыками по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика;

- навыками управления качеством производственных и продукции на основе современных методов управления при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика;

- навыками организации научных исследований в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика;

- теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.

**4 Формы проведения учебной практики: тип – технологическая практика**

Форма проведения учебной практики: тип – технологическая практика – дискретная в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде.

Учебная практика: тип – технологическая практика реализуется в форме практической подготовки.

### **5 Место и время проведения учебной практики: тип – технологическая практика**

Учебная практика: тип – технологическая практика организуется в структурных подразделениях Университета. При прохождении практической подготовки в структурном подразделении ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» заключение договора не предусматривается.

Учебная практика: тип – технологическая практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится в 1 семестре для студентов очной формы обучения и на 1 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 10-и недель. Трудоемкость - 15 з.е. или 540 академических часов. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

### **6 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе прохождения учебной практики: тип – технологическая практика**

В процессе прохождения учебной практики: тип – технологическая практика у обучающихся должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО (для УК и ОПК), определенные самостоятельно, исходя из направленности (профиля) программы магистратуры, на основе профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (для ПКС), установленные ФГОС ВО и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, определенные самостоятельно, и индикаторы их достижения.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их устранению
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.2. Управляет качеством производственных процессов и продукции на основе современных методов управления
ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.1. Организует научные исследования для комплексного и рационального использования сырья
ПКС-1. Способен совершенствовать технологии продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.2. Управляет качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов

**7 Перечень запланированных результатов обучения при прохождении учебной практики: тип – технологическая практика, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс прохождения учебной практики: тип – технологическая практика направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения УК, ОПК и профессиональных компетенций, определенных самостоятельно.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1.1. Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их устранению	<b>Знать</b> – теорию и методы принятия решений, распределения ответственности в процессе критического анализа и решения проблемных ситуаций, возникающих в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип-технологическая практика. <b>Уметь</b> – грамотно действовать в проблемных ситуациях, применять действия по их устранению в ходе выполнения

	<p>поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p><b>Владеть</b> – первичными профессиональными умениями и навыками по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p>
<p>ОПК-3.2. Управляет качеством производственных процессов и продукции на основе современных методов управления</p>	<p><b>Знать</b> - классификацию технологических процессов и современные методы управления ими при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p><b>Уметь</b> - применять современные методы управления производственными процессами при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p><b>Владеть</b> - навыками управления качеством производственных и продукции на основе современных методов управления при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p>
<p>ОПК-5.1. Организует научные исследования для комплексного и рационального использования сырья</p>	<p><b>Знать</b> - современные достижения науки в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p><b>Уметь</b> - использовать знания современных достижений науки в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p><b>Владеть</b> - навыками организации научных исследований в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p>
<p>ПКС-1.2. Управляет качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов</p>	<p><b>Знать</b> - технологическую характеристику водных биоресурсов как фактора влияющего на качество продукции при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p><b>Уметь</b> - анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p><b>Владеть</b> - теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p>

## **8 Структура и содержание учебной практики: тип – технологическая практика**

Общая трудоемкость учебной практики: тип – технологическая практика составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.

Распределение по курсам обучения:

- очная форма обучения – первый курс, после 2-го семестра - 10 недель;
- заочная форма обучения – первый курс, после сессии 1 курса - 10 недель.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 1 з.е или 36 часов;
- технологический раздел (этап) - 12 з.е или 432 часа;
- заключительный раздел (этап) – 2 з.е или 72 часа.

Структура и содержание учебной практики: тип – технологическая практика представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Структура и содержание учебной практики: тип – технологическая практика

№	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 (10)	- общее ознакомление с предприятием (подразделение м) (26)		устный опрос
2	Технологический	- изучение информации в области технологии по улучшению качества выпускаемой готовой продукции (72); - изучение информации в области обеспечения рационального использования пищевого сырья (72)	- изучение информации в области техники в соответствии с этапами технологического процесса (72); - изучение характеристики сырья, требований к его качеству (72)	- изучение информации по химико-биологическим средствам, используемым в очистных сооружениях (72); - изучение информации по устройствам для защиты окружающей среды от производственной деятельности предприятия (72)	аттестация на рабочем месте – зачет
3	Заключительный	- сбор,	- подготовка и		отчет по

		комплектация и систематизация материалов для формирования отчета по практике (50)	защита отчета по практике (22)		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.

## **9 Организационное сопровождение учебной практики: тип – технологическая практика**

Для руководства производственной практикой: тип – преддипломная практика, 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, в которых возможно прохождение учебной практики: тип – технологическая практика, 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.

Направление на производственную практику: тип – преддипломная

практика 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 практики: тип – технологическая практика 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.

Во время прохождения учебной практики: тип – технологическая практика обучающиеся выполняют все задания, соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного в 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.

## **10 Формы отчетности по итогам учебной практики: тип – технологическая практика**

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

Форма и вид отчетности по учебной практике: тип – технологическая практика - отчет по практике, путевой лист.

По итогам учебной практики: тип – технологическая практика 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: тип – технологическая практика), 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: тип – технологическая практика.

Требования к оформлению отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика.

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 (кегель) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

Разделы отчета:

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

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, актуальность производства пищевой продукции согласно спросу населения, насыщенности рынка данным видом продукции и наличия конкурентов-изготовителей);

- изучение характеристики сырья, требований к его качеству: пищевая ценность, технологические свойства, способность сырья формировать заданные свойства готовой продукции, массовый состав и способность сырья к хранению, описание требований к качеству сырья согласно нормативной документации;

- современные достижения науки в области технологии: улучшение качества выпускаемой готовой продукции, предполагающей повышение ее пищевой и биологической ценности, улучшению органолептических свойств и повышение уровня безопасности, обеспечение рационального использования пищевого сырья;

- современные достижения в области техники: поиск информации в соответствии с этапами технологического процесса: подготовка сырья к обработке, специальные операции, ликвидное оформление, хранение;

- современные достижения науки в области охраны окружающей среды на предприятиях: химико-биологические средства, используемые в очистных сооружениях, устройства для защиты окружающей среды от производственной деятельности предприятия;

- *Выводы* содержат обобщение и оценку результатов учебной практики: тип – технологическая практика, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; предложения со усовершенствованию организации и программы практики.

- *Список использованных источников.*

## **11 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике: тип – технологическая практика**

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам учебной практики: тип – технологическая практика проводится на основе определения соответствия совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с

установленными индикаторами достижения компетенций результатам формирования всех установленных программой магистратуры для учебной практики: тип – технологическая практика компетенций при выполнении разделов (этапов) практики в соответствии с пунктами 6,7,8 данной рабочей программы.

Соответствие совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, результатам формирования всех установленных программой магистратуры для учебной практики: тип – технологическая практика компетенций при выполнении разделов (этапов) практики с определением критерия оценивания – карта оценивания компетенций представлена в таблице 4.

Таблица 4 – Карта оценивания компетенций

№	Компетенции - индикатор достижения	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	УК-1.1 Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их устранению	1, 2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.	освоена
2	ОПК-3.2 Управляет качеством производственных процессов и продукции на основе современных методов управления	2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: управления качеством производственных и продукции на основе современных методов управления при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.	освоена
3	ОПК-5.1 Организует научные	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: организации научных исследований в области техники и	освоена

	исследования для комплексного и рационального использования сырья		технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.	
4	ПКС-1.2 Управляет качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов	2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: использования технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика	освоена

Завершается учебная практика: тип – технологическая практика промежуточной аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных профессиональных умений и практических навыков, опыт профессиональной деятельности, качество защиты отчета, устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший учебную практику: тип – технологическая практика, представленные в таблице 5.

Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации – полностью оформленные отчет по практике и наличие путевого листа с отметками профильной организации.

Промежуточную аттестацию учебной практики: тип – технологическая практика проводит руководитель практики от кафедры «Технология продуктов питания». Дата и время промежуточной аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой. Процедура промежуточной аттестации включает: доклад (5-7 минут) практиканта об итогах проведения практики и ответы на вопросы руководителя практической подготовки от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

Перечень вопросов для оценивания результатов учебной практики: тип – технологическая практика:

1. Характеристика сырья, требований к его качеству;
2. Улучшение качества выпускаемой готовой продукции, предполагающей повышение ее пищевой и биологической ценности;

3. Улучшение качества выпускаемой готовой продукции, предполагающей улучшение ее органолептических свойств;
4. Улучшение качества выпускаемой готовой продукции, предполагающей повышение уровня ее безопасности;
5. Обеспечение рационального использования пищевого сырья;
6. Современные достижения техники на этапе подготовки сырья к обработке;
7. Современные достижения техники на этапе специальных операций;
8. Современные достижения техники на этапе ликвидного оформления;
9. Современные достижения техники на этапе хранения готовой продукции;
10. Химико-биологические средства, используемые в очистных сооружениях;
11. Устройства для защиты окружающей среды от производственной деятельности предприятия.

Таблица 5 – Уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший учебную практику: тип – технологическая практика \*

Компетенции, индикаторы достижения	Уровень (дескриптор) сформированности компетенций		
	Пороговый	Продвинутый	Высокий
<b>Универсальные компетенции (УК)</b>			
<b>УК-1</b> УК-1.1. Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их устранению	<p>1. Знать:</p> <p>– теорию и методы принятия решений, распределения ответственности в процессе критического анализа и решения проблемных ситуаций, возникающих в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>– <i>грамотно действовать в проблемных ситуациях, применять действия по их устранению в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</i></p> <p>3. Владеть</p> <p>– <i>первичными профессиональными умениями и навыками по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных</i></p>	<p>1. Знать:</p> <p>– теорию и методы принятия решений, распределения ответственности в процессе критического анализа и решения проблемных ситуаций, возникающих в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>– <i>грамотно действовать в проблемных ситуациях, применять действия по их устранению в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</i></p> <p>3. Владеть</p> <p>– <i>первичными профессиональными умениями и навыками по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</i></p>	<p>1. Знать:</p> <p>– теорию и методы принятия решений, распределения ответственности в процессе критического анализа и решения проблемных ситуаций, возникающих в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>– <i>грамотно действовать в проблемных ситуациях, применять действия по их устранению в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</i></p> <p>3. Владеть</p> <p>– <i>первичными профессиональными умениями и навыками по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</i></p>

	<i>задач учебной практики: тип – технологическая практика.</i>		практика.
<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>			
<b>ОПК-3</b> ОПК-3.2. Управляет качеством производственных процессов и продукции на основе современных методов управления	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию технологических процессов и современные методы управления ими при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</li> </ul> <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные методы управления производственными процессами при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</li> </ul> <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками управления качеством производственных и продукции на основе современных методов управления при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</li> </ul>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию технологических процессов и современные методы управления ими при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</li> </ul> <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные методы управления производственными процессами при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</li> </ul> <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками управления качеством производственных и продукции на основе современных методов управления при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</li> </ul>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию технологических процессов и современные методы управления ими при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</li> </ul> <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные методы управления производственными процессами при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</li> </ul> <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками управления качеством производственных и продукции на основе современных методов управления при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</li> </ul>
<b>ОПК-5</b> ОПК-5.1. Организует научные исследования для комплексного и	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные достижения науки в области техники и технологии при выполнении</li> </ul>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные достижения науки в области техники и технологии при выполнении поставленных задач</li> </ul>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные достижения науки в области техники и технологии при выполнении поставленных задач</li> </ul>

<p>рационального использования сырья</p>	<p>поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.  2. Уметь:  - использовать знания современных достижений науки в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.  3. Владеть:  - навыками организации научных исследований в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p>	<p>учебной практики: тип – технологическая практика.  2. Уметь:  - использовать знания современных достижений науки в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.  3. Владеть:  - навыками организации научных исследований в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p>	<p>учебной практики: тип – технологическая практика.  2. Уметь:  - использовать знания современных достижений науки в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.  3. Владеть:  - навыками организации научных исследований в области техники и технологии при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</p>
--	--	---	---

**Профессиональные компетенции (ПКС)**

<p><b>ПКС-1</b>  ПКС-1.2.           Управляет качеством новой продукции назначения из водных биоресурсов</p>	<p>1. Знать:  - технологическую характеристику водных биоресурсов как фактора влияющего на качество продукции при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.  2. Уметь:  - анализировать технологическую характеристику водных</p>	<p>1. Знать:  - технологическую характеристику водных биоресурсов как фактора влияющего на качество продукции при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.  2. Уметь:  - анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них при выполнении поставленных задач</p>	<p>1. Знать:  - технологическую характеристику водных биоресурсов как фактора влияющего на качество продукции при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.  2. Уметь:  - анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них при выполнении поставленных задач</p>
--	---	---	---

	<p><i>биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</i></p> <p><i>3. Владеть:</i></p> <p><i>- теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</i></p>	<p>учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p><i>3. Владеть:</i></p> <p><i>- теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</i></p>	<p>учебной практики: тип – технологическая практика.</p> <p><i>3. Владеть:</i></p> <p><i>- теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач учебной практики: тип – технологическая практика.</i></p>
--	--	---	---

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

В процессе промежуточной аттестации по результатам прохождения учебной практики: тип – технологическая практика устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший учебную практику: тип – технологическая практика.

Окончательная оценка по практике формируется из оценки по 5-ти балльной шкале оценивания и дескрипторов (уровней) сформированности компетенций. При этом в обязательном порядке учитываются оформление отчета в соответствии с установленными требованиями, мнение руководителя практики, качество ответов на вопросы.

**Оценка «отлично», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый», «высокий»:**

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый», «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;
- 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 – «пороговый», «продвинутый»:**

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый», «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;
- 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»:**

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;
- 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», отсутствует дескриптор (уровень) сформированности компетенций:**

Компетенции не сформированы, дескриптор (уровень) сформированности компетенций отсутствует.

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.

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается в промежуточной аттестации при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы,

касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения учебной практики: тип – технологическая практика в соответствии с учебным планом.

Студенты, не выполнившие рабочую программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие рабочую программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, ликвидируют возникшую академическую задолженность в соответствии с установленным в Университете порядке.

## **12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»**

С целью оказания необходимой для успешного прохождения учебной практики: тип – технологическая практика 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 – технологическая практика. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021.

2. 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>.

3. Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Т. М. Владимцева. — Красноярск : КрасГАУ, 2017. — 328 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130069>.

4. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова,

В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/89926>.

б) дополнительная литература:

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

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

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

4. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки: учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким; под редакцией И. Н. Ким. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93693>.

5. Бредихина О.В. Научные основы производства рыбопродуктов: учебное пособие/ О.В. Бредихина, С.А. Бредихин, М.В. Новикова. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 232 с. - ISBN 978-5-8114-1946-3. Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. — URL.: <https://e.lanbook.com/book/717053>

### **13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем**

#### состав лицензионного программного обеспечения:

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.

#### состав современных профессиональных баз данных:

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/>.

состав информационных справочных систем:

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>.

**14 Материально-техническое обеспечение учебной практики: тип – технологическая практика**

Материально-техническое обеспечение учебной практики: тип – технологическая практика, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета.

Материально-техническое обеспечение учебной практики: тип – технологическая практика соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» для достижения результатов обучения по приобретению обучающимися профессиональных умений и навыков.

Рабочая программа учебной практики: тип – технологическая практика составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», соответствующей ОПОП и профилю подготовки – «Производство продуктов из водных биологических ресурсов».

Рабочая программа разработана:

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

Суровцевой Е.В. – доцентом кафедры «Технология продуктов питания»;

Полещуком Д.В. – доцентом кафедры «Технология продуктов питания»

Рабочая программа учебной практики: тип – технологическая практика рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания»

«14» июня 2021 года, протокол № 13.

И.о. заведующего кафедрой \_\_\_\_\_ Полещук Д.В.

Рабочая программа согласована:

Представитель работодателя

Сельскохозяйственный производственный кооператив Рыболовецкий колхоз «Восход» (СПК РК «Восход»)

Заместитель председателя Исполнительного

по производству \_\_\_\_\_

Правдина Т.В.



**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 № 11  
от «21» 06 2021 г.  
Директор института  
Лаптева Е.П. Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Тип производственной практики – проектно-технологическая практика

Направление подготовки  
**19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Профиль подготовки  
**Производство продуктов из водных биологических ресурсов**

Квалификация  
**МАГИСТР**

Форма обучения  
**очная, заочная**

Владивосток, 2021 год

## **1 Цели производственной практики: тип – проектно-технологическая практика**

Целями производственной практики: тип – проектно-технологическая практика являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана;
- закрепление и углубление практических навыков, приобретенных при прохождении учебной практики: тип - технологическая практика;
- получение опыта профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится магистр в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) магистратуры по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологический, организационно-управленческий, проектный;
- ознакомление с производственным процессом предприятий рыбной отрасли и структурных подразделений предприятий.

## **2 Задачи производственной практики: тип – проектно-технологическая практика**

Задачами производственной практики: тип – проектно-технологическая практика являются:

- изучение общей характеристики предприятия;
- изучение характеристики основного производства предприятий;
- изучение общих положений и правил охраны труда, правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на рыбоперерабатывающем предприятии;
- изучение экологической экспертизы;
- ознакомление с технической документацией при изготовлении продуктов из водных биоресурсов с целью применения полученных знаний при прохождении производственной практики: тип - преддипломная практика;

- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности при проведении всех видов технологических операций в процессе производства продуктов из водных биоресурсов;

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

### **3 Место производственной практики: тип – проектно-технологическая практика в структуре ОПОП**

Рабочая программа производственной практики: тип – проектно-технологическая практика 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: тип – проектно-технологическая практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей универсальных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 2 курса для студентов очной и заочной форм обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе магистратуры по ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Для успешного прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика обучающийся должен:

**знать:**

- принципы организации и управления работой коллектива при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- ассортимент продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

**уметь:**

– распределить обязанности членам коллектива во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- анализировать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов с целью организации производственной деятельности при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- высказывать предложения по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов при прохождении производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных

биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики:  
тип – проектно-технологическая практика;

**владеть:**

- навыками планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- теоретическими знаниями по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;

- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.

**4 Формы проведения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика**

Форма проведения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика – дискретная в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде.

Производственная практика: тип – проектно-технологическая практика реализуется в форме практической подготовки.

#### **5 Место и время проведения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика**

Производственная практика: тип – проектно-технологическая практика организуется в профильных организациях, 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 (путинские 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: тип – проектно-технологическая практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится в 4 семестре для студентов очной формы обучения и на 2 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 10-и недель. Трудоемкость - 15 з.е. или 540 академических часов. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

## **6 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика**

В процессе прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика у обучающихся должны быть сформированы универсальные и профессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО (для УК), определенные самостоятельно, исходя из направленности (профиля) программы магистратуры, на основе профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (для ПКС), установленные ФГОС ВО и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Универсальные и профессиональные компетенции, определенные самостоятельно, и индикаторы их достижения.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели
ПКС-1. Способен совершенствовать технологии продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.1. Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии новой продукции из водных биоресурсов
ПКС-2. Способен управлять внедрением современных технологий продуктов из водных биоресурсов	ПКС-2.2. Проектирует современные производственные процессы переработки водных биоресурсов

## **7 Перечень запланированных результатов обучения при прохождении производственной практики: тип – проектно-технологическая практика, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения УК и профессиональных компетенций, определенных самостоятельно.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-3.1. Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели	<p><b><u>Знать</u></b> – принципы организации и управления работой коллектива при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> – распределить обязанности членам коллектива во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> - навыками планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p>
ПКС-1.1. Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии новой продукции из водных биоресурсов	<p><b><u>Знать</u></b> - ассортимент продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> - анализировать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов с целью организации производственной деятельности при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- высказывать предложения по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> - теоретическими знаниями по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p>
ПКС-2.2. Проектирует современные производственные процессы переработки водных биоресурсов	<p><b><u>Знать</u></b> - технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов,</p>

	<p>при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p><b>Уметь</b> - собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов при прохождении производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p><b>Владеть</b> - методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p>
--	--

## **8 Структура и содержание производственной практики: тип – проектно-технологическая практика**

Общая трудоемкость производственной практики: тип – проектно-технологическая практика составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.

Распределение по курсам обучения:

- очная форма обучения – второй курс, после 3-го семестра - 10 недель;
- заочная форма обучения – второй курс, после сессии 2 курса - 10 недель.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 1 з.е или 36 часов;
- технологический раздел (этап) – 12 з.е или 432 часа;
- заключительный раздел (этап) – 2 з.е или 72 часа.

Структура и содержание производственной практики: тип – проектно-технологическая практика представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Структура и содержание производственной практики: тип – проектно-технологическая практика

№	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 (10)	- общее ознакомление с предприятием (подразделение м) (26)		устный опрос
2	Технологический	- участие в составе бригады в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения (180); - изучение общих положений и правил охраны труда, правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на пищевом предприятии (10); - изучение организации охраны	- изучение производственной структуры предприятия (20); - изучение производственной мощности предприятия (20); - изучение ассортимента продукции (10); - изучение организации поставок на предприятие сырья, материалов и тары (10); -изучение организации реализации готовой продукции (10); -изучение	- изучение сырьевой базы, материалов и тары предприятия (30); - изучение технологических схем производства продукции (32); - изучение требований к качеству готовой продукции в соответствии с нормативной документацией (20); - изучение производственного контроля (20); - изучение технологического оборудования на предприятии (20).	аттестация на рабочем месте – зачет

		окружающей среды (30).	перспективных направлений дальнейшего развития предприятия (20).		
3	Заключительный	- сбор, комплектация и систематизация материалов для формирования отчета по практике (50)	- подготовка и защита отчета по практике (22)		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.

### **9 Организационное сопровождение производственной практики: тип – проектно-технологическая практика**

Для руководства производственной практикой: тип – проектно-технологическая практика, 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: тип – проектно-технологическая практика, 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: тип – проектно-технологическая практика, 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 производственную практику: тип – проектно-технологическая практика 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: тип – проектно-

технологическая практика 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 практики 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: тип – проектно-технологическая практика 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.

## **10 Формы отчетности по итогам производственной практики: тип – проектно-технологическая практика**

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

Форма и вид отчетности по производственной практике: тип – проектно-технологическая практика - отчет по практике, путевой лист, подписанный непосредственным руководителем практической подготовки от профильной организации, характеристика (при наличии).

По итогам производственной практики: тип – проектно-технологическая практика 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: тип – проектно-технологическая практика), 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: тип – проектно-технологическая практика.

Требования к оформлению отчета по производственной практике: тип – проектно-технологическая практика.

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 (кегель) 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: тип – проектно-технологическая практика и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего производственную практику: тип – проектно-технологическая практика; 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 продукцией из водных биоресурсов 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 по теме магистерской диссертации, характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, технологическая схема производства, требования к качеству готовой продукции, производственный контроль, 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 студент работал во время практик, перечень операций, выполняемых на каждом рабочем месте;

- *Выводы* содержат обобщение и оценку результатов производственной практики: тип – проектно-технологическая практика, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.

- *Список использованных источников.*

### **11 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике: тип – проектно-технологическая практика**

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам производственной практики: тип – проектно-технологическая практика проводится на основе определения соответствия совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций результатам формирования всех установленных программой магистратуры для производственной практики: тип – проектно-технологическая практика компетенций при выполнении разделов (этапов) практики в соответствии с пунктами 6,7,8 данной рабочей программы.

Соответствие совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, результатам формирования всех установленных программой магистратуры для производственной практики: тип – проектно-технологическая практика компетенций при выполнении разделов (этапов) практики с определением критерия оценивания – карта оценивания компетенций представлена в таблице 4.

Таблица 4 – Карта оценивания компетенций

№	Компетенции - индикатор достижения	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	УК-3.1 Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели	2	Наличие следующих профессиональных практических навыков: планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика	освоена
2	ПКС-1.1 Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии новой продукции из водных биоресурсов	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика; теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика	освоена
3	ПКС-2.2 Проектирует современные производственные процессы переработки водных биоресурсов	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика; проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – проектно-технологическая практика; разработки планов размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика	освоена

Завершается производственная практика: тип – проектно-технологическая практика промежуточной аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных профессиональных умений и практических навыков, опыт профессиональной деятельности, качество защиты отчета, устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший производственную практику: тип – проектно-технологическая практика, представленные в таблице 5.

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

Промежуточную аттестацию производственной практики: тип – проектно-технологическая практика проводит руководитель практики от кафедры «Технология продуктов питания». Дата и время промежуточной аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой. Процедура промежуточной аттестации включает: доклад (5-7 минут) практиканта об итогах проведения практики и ответы на вопросы руководителя практической подготовки от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

Перечень вопросов для оценивания результатов производственной практики: тип – проектно-технологическая практика:

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. Производственный контроль;
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: тип – проектно-технологическая практика.

Таблица 5 – Уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший производственную практику: тип – проектно-технологическая практика \*

Компетенции, индикаторы достижения	Уровень (дескриптор) сформированности компетенций		
	Пороговый	Продвинутый	Высокий
<b>Универсальные компетенции (УК)</b>			
<b>УК-3</b> УК-3.1. Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели	1. Знать: – принципы организации и управления работой коллектива при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика. 2. Уметь: – <i>распределить обязанности членам коллектива во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика</i> 3. Владеть: - <i>навыками планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</i>	1. Знать: – принципы организации и управления работой коллектива при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика. 2. Уметь: – распределить обязанности членам коллектива во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика 3. Владеть: - <i>навыками планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</i>	1. Знать: – принципы организации и управления работой коллектива при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика. 2. Уметь: – распределить обязанности членам коллектива во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика 3. Владеть: - <i>навыками планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</i>
<b>Профессиональные компетенции (ПКС)</b>			
<b>ПКС-1</b> ПКС-1.1. Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии	1. Знать: - ассортимент продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных	1. Знать: - ассортимент продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач	1. Знать: - ассортимент продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач



	<p>технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретическими знаниями по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</li> <li>- теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</li> </ul>	<p>выбору ассортимента и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</li> </ul>	<p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретическими знаниями по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</li> <li>- теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</li> </ul>
<p><b>ПКС-2</b> ПКС-2.2. Проектирует современные производственные процессы переработки водных биоресурсов</p>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики:</li> </ul>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</li> </ul>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</li> </ul>

	<p>тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов, при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>- собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов при прохождении производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных</p>	<p>- основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов, при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>- собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов при прохождении производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p>3. Владеть:</p> <p>- методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при</p>	<p>- основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов, при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>- собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов при прохождении производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <p>- рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</p> <p>3. Владеть:</p> <p>- методами подбора и расчета технологического оборудования,</p>
--	---	--	---

	<p><i>задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</i></p> <p><i>3. Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</i></li> <li><i>- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</i></li> <li><i>- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</i></li> </ul>	<p><i>выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</i></li> <li><i>- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</i></li> </ul>	<p>используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;</li> <li>- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – проектно-технологическая практика.</li> </ul>
--	--	---	---

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

В процессе промежуточной аттестации по результатам прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший производственную практику: тип – проектно-технологическая практика.

Окончательная оценка по практике формируется из оценки по 5-ти балльной шкале оценивания и дескрипторов (уровней) сформированности компетенций. При этом в обязательном порядке учитываются оформление отчета в соответствии с установленными требованиями, мнение руководителя практики, качество ответов на вопросы.

**Оценка «отлично», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый», «высокий»:**

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый», «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 – «пороговый», «продвинутый»:**

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый», «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»:**

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», отсутствует дескриптор (уровень) сформированности компетенций:**

Компетенции не сформированы, дескриптор (уровень) сформированности компетенций отсутствует.

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.

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается в промежуточной аттестации при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика в соответствии с учебным планом.

Студенты, не выполнившие рабочую программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие рабочую программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, ликвидируют возникшую академическую задолженность в соответствии с установленным в Университете порядке.

## **12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»**

С целью оказания необходимой для успешного прохождения производственной практики: тип – проектно-технологическая практика 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 – проектно-технологическая практика. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021.

2. 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>.

3. Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Т. М. Владимцева. — Красноярск : КрасГАУ, 2017. — 328 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130069>.

4. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/89926>.

б) дополнительная литература:

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

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

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

4. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки: учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким; под редакцией И. Н. Ким. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 752 с. — ISBN

978-5-8114-2494-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93693>.

5. Бредихина О.В. Научные основы производства рыбопродуктов: учебное пособие/ О.В. Бредихина, С.А. Бредихин, М.В. Новикова. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 232 с. - ISBN 978-5-8114-1946-3. Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: <https://e.lanbook.com/book/717053>

### **13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем**

#### состав лицензионного программного обеспечения:

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.

#### состав современных профессиональных баз данных:

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/>.

состав информационных справочных систем:

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>.

**14 Материально-техническое обеспечение производственной практики:  
тип – проектно-технологическая практика**

Материально-техническое обеспечение производственной практики: тип – проектно-технологическая практика, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета.

Реализация производственной практики: тип – проектно-технологическая практика, проводимой в организациях и профильных предприятиях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение производственной практики: тип – проектно-технологическая практика соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» для

достижения результатов обучения по приобретению обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Рабочая программа производственной практики: тип – проектно-технологическая практика составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», соответствующей ОПОП и профилю подготовки – «Производство продуктов из водных биологических ресурсов».

Рабочая программа разработана:

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

Суровцевой Е.В. – доцентом кафедры «Технология продуктов питания»;

Полещуком Д.В. – доцентом кафедры «Технология продуктов питания»

Рабочая программа производственной практики: тип – проектно-технологическая практика рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» «17» ИЮНЯ 2021 года, протокол № 13.

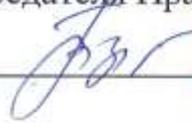
И.о. заведующего кафедрой \_\_\_\_\_  Полещук Д.В.

Рабочая программа согласована:

Представитель работодателя

Сельскохозяйственный производственный кооператив Рыболовецкий колхоз «Восход» (СПК РК «Восход»)

Заместитель председателя Правления

по производству \_\_\_\_\_ 



Правдина Т.В.

**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 № 11

от «21» 06 2021 г.

Директор института

Лаптева Е.П. Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Тип производственной практики – преддипломная практика

Направление подготовки

**19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Профиль подготовки

**Производство продуктов из водных биологических ресурсов**

Квалификация

**МАГИСТР**

Форма обучения

**очная, заочная**

Владивосток, 2021 год

## **1 Цели производственной практики: тип – преддипломная практика**

Целями производственной практики: тип – преддипломная практика являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана;
- закрепление и углубление практических навыков, приобретенных при прохождении производственной практики: тип – проектно-технологическая практика;
- получение опыта профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится магистр в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) магистратуры по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологический, организационно-управленческий, проектный;
- ознакомление с производственным процессом предприятий и структурных подразделений предприятий;
- сбор материала для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР).

## **2 Задачи производственной практики: тип – преддипломная практика**

Задачами производственной практики: тип – преддипломная практика являются:

- анализ современного состояния предприятия;
- изучение характеристики основного производства по теме ВКР;
- изучение технического обеспечения производства;
- изучение экономики и организации производства;
- изучение охраны окружающей среды;
- критический анализ основных направлений деятельности предприятия;
- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности при проведении всех видов технологических операций в процессе

производства продуктов из водных биоресурсов;

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

### **3 Место производственной практики: тип – преддипломная практика в структуре ОПОП**

Рабочая программа производственной практики: тип – преддипломная практика 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: тип – преддипломная практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей универсальных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 2 курса для студентов очной и заочной форм обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе магистратуры по ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Для успешного прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика обучающийся должен:

**знать:**

– теорию и методы принятия решений, распределения ответственности в процессе критического анализа и решения проблемных ситуаций, возникающих в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

– принципы организации и управления работой коллектива при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

- ассортимент продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

- технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

- технологическую характеристику водных биоресурсов как фактора влияющего на качество продукции при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

- принципы разработки продуктов из водных биоресурсов и способы внедрения в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

- технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

**уметь:**

– грамотно действовать в проблемных ситуациях, применять действия по их устранению в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

– создавать временные научные, исследовательские и творческие коллективы во время прохождения производственной практики: тип-преддипломная практика;

- анализировать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов с целью организации производственной деятельности при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

- высказывать предложения по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

- анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

- анализировать производственный процесс с целью разработки новых технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

- собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

- рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

**владеть:**

– первичными профессиональными умениями и навыками по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

- навыками планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип-преддипломная практика;

- теоретическими знаниями по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

- теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика;

- теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

- навыками организации разработки технологии продуктов из водных биоресурсов и навыками внедрения их в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

- методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;

- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.

#### **4 Формы проведения производственной практики: тип – преддипломная практика**

Форма проведения производственной практики: тип – преддипломная практика – дискретная в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде.

Производственная практика: тип – преддипломная практика реализуется в форме практической подготовки.

## **5 Место и время проведения производственной практики: тип – преддипломная практика**

Производственная практика: тип – преддипломная практика организуется в профильных организациях, 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 (путинские 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: тип – преддипломная практика 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 10-и недель. Трудоемкость - 15 з.е. или 540 академических часов. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

## **6 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика**

В процессе прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика у обучающихся должны быть сформированы универсальные и профессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО (для УК), определенные самостоятельно, исходя из направленности (профиля) программы магистратуры, на основе профессионального стандарта «Специалист по

технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (для ПКС), установленные ФГОС ВО и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Универсальные и профессиональные компетенции, определенные самостоятельно, и индикаторы их достижения.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их устранению
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели
ПКС-1. Способен совершенствовать технологии продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.1. Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии новой продукции из водных биоресурсов
	ПКС-1.2. Управляет качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов
ПКС-2. Способен управлять внедрением современных технологий продуктов из водных биоресурсов	ПКС-2.1. Организует разработку новых технологий продуктов из водных биоресурсов и внедрение их в производственный процесс
	ПКС-2.2. Проектирует современные производственные процессы переработки водных биоресурсов

## **7 Перечень запланированных результатов обучения при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения УК и профессиональных компетенций, определенных самостоятельно.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1.1. Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их устранению	<p><b><u>Знать</u></b> – теорию и методы принятия решений, распределения ответственности в процессе критического анализа и решения проблемных ситуаций, возникающих в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> – грамотно действовать в проблемных ситуациях, применять действия по их устранению в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> – первичными профессиональными умениями и навыками по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</p>
УК-3.1. Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели	<p><b><u>Знать</u></b> – принципы организации и управления работой коллектива при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> – создавать временные научные, исследовательские и творческие коллективы во время прохождения производственной практики: тип-преддипломная практика.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> - навыками планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип-преддипломная практика.</p>
ПКС-1.1. Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии новой продукции из водных биоресурсов	<p><b><u>Знать</u></b> - ассортимент продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> - анализировать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов с целью организации производственной деятельности при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- высказывать предложения по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> - теоретическими знаниями по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p>

		- теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.
ПКС-1.2. Управляет качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов		<p><b><u>Знать</u></b> - технологическую характеристику водных биоресурсов как фактора влияющего на качество продукции при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> - анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> - теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p>
ПКС-2.1. Организует разработку новых технологий продуктов из водных биоресурсов и внедрение их в производственный процесс		<p><b><u>Знать</u></b> - принципы разработки продуктов из водных биоресурсов и способы внедрения в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> - анализировать производственный процесс с целью разработки новых технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> - навыками организации разработки технологии продуктов из водных биоресурсов и навыками внедрения их в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p>
ПКС-2.2. Проектирует современные производственные процессы переработки водных биоресурсов		<p><b><u>Знать</u></b> - технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов, при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> - собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> - методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;</p>

	- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.
--	--

## **8 Структура и содержание производственной практики: тип – преддипломная практика**

Общая трудоемкость производственной практики: тип – преддипломная практика составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.

Распределение по курсам обучения:

- очная форма обучения – второй курс, 4-ый семестр - 10 недель;
- заочная форма обучения – третий курс - 10 недель.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 1 з.е или 36 часов;
- технологический раздел (этап) – 12 з.е или 432 часа;
- заключительный раздел (этап) – 2 з.е или 72 часа.

Структура и содержание производственной практики: тип – преддипломная практика представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Структура и содержание производственной практики: тип – преддипломная практика

<b>№</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)</b>			<b>Формы текущего контроля</b>
1	Подготовительный	- инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (10)	- общее ознакомление с предприятием (подразделением) (26)		устный опрос
2	Технологический	- участие в составе бригады	- изучение структуры	- изучение характеристики	аттестация на

		в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения (100); - изучение географического расположения и климатической характеристики предприятия (15) - изучение охраны труда, техники безопасности (12); - изучение организации охраны окружающей среды (15); - изучение экономики и организации производства (40).	предприятия (20); - изучение производственной деятельности предприятия (10); - изучение обеспеченности и предприятия сырья, материалов и тары (15); - изучение обеспеченности и предприятия водой, электроэнергией, холодоснабжением (30).	сырья, материалов и тары (30); - изучение технологических схем производства продукции (30); - изучение требований к качеству готовой продукции (15); - изучение производственного контроля (30); - изучение норм расхода (30); - изучение технологического оборудования (40).	рабочем месте – зачет
3	Заключительный	- сбор, комплектация и систематизация материалов для формирования отчета по практике (50)	- подготовка и защита отчета по практике (22)		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.

## **9 Организационное сопровождение производственной практики: тип – преддипломная практика**

Для руководства производственной практикой: тип – преддипломная

практика, 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: тип – преддипломная практика, 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: тип – преддипломная практика, 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 производственную практику: тип – преддипломная практика 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: тип – преддипломная практика 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 практики 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: тип – преддипломная практика 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.

#### **10 Формы отчетности по итогам производственной практики: тип – преддипломная практика**

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

Форма и вид отчетности по производственной практике: тип – преддипломная практика - отчет по практике, путевой лист, подписанный непосредственным руководителем практической подготовки от профильной организации, характеристика (при наличии).

По итогам производственной практики: тип – преддипломная практика 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: тип – преддипломная практика), 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: тип – преддипломная практика.

Требования к оформлению отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика.

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 (кегель) 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: тип – преддипломная практика и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего производственную практику: тип – преддипломная практика; 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 продукцией из водных биоресурсов населения);

- анализ современного состояния предприятия: географическая и климатическая характеристика предприятия, характеристика транспортных связей района с другими регионами, внутрирайонный транспорт, характеристика организации реализации готовой продукции и снабжения предприятия сырьем и материалами, характеристика рельефа местности и климатические данные; технико-экономическая характеристика предприятия; структура предприятия, его производственная деятельность, обеспеченность предприятия сырьем,

вспомогательными, упаковочными материалами, тарой, водой, электроэнергией, холодоснабжением, характеристика переработки отходов производства;

- характеристика основного производства по теме выпускной квалификационной работы: характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, технологическая схема производства продукции, требования к качеству готовой продукции, производственный контроль, нормы расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

- техническое обеспечение производства: характеристика технологического оборудования; безопасность ведения технологического процесса;

- экономика и организация производства: характеристика режима работы предприятия по выпуску готовой продукции, порядок расчета и обеспечение численности персонала на различных рабочих местах, система заработной платы, действующей на предприятии по всем группам рабочих, подбор материалов по элементам себестоимости готовой продукции, цены на продукцию, изготовленную из отходов основного производства;

- охрана окружающей среды: характеристика сточных вод и парогазовых выбросов предприятий, характеристика очистных сооружений, действующих на предприятии, текущий и перспективный планы мероприятий по вопросам охраны природы, состояние территории предприятия и прилегающей зоны, планировка и состояние озеленения территории предприятия и вокруг промышленной зоны;

- критический анализ основных направлений деятельности предприятия (характеристика любых отклонений в работе предприятия от существующих требований, правил и норм работы предприятия по выпуску высококачественной продукции);

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

- *Список использованных источников.*

## **11 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике: тип – преддипломная практика**

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам производственной практики: тип – преддипломная практика проводится на основе определения соответствия совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций результатам формирования всех установленных программой магистратуры для производственной практики: тип – преддипломная практика компетенций при выполнении разделов (этапов) практики в соответствии с пунктами 6,7,8 данной рабочей программы.

Соответствие совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, результатам формирования всех установленных программой магистратуры для производственной практики: тип – преддипломная практика компетенций при выполнении разделов (этапов) практики с определением критерия оценивания – карта оценивания компетенций представлена в таблице 4.

Таблица 4 – Карта оценивания компетенций

№	Компетенции - индикатор достижения	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	УК-1.1 Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их устранению	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика	освоена

2	УК-3.1 Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели	2	Наличие следующих профессиональных практических навыков: планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
3	ПКС-1.1 Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии новой продукции из водных биоресурсов	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика; теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
4	ПКС-1.2 Управляет качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: использования технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
5	ПКС-2.1 Организует разработку новых технологий продуктов из водных биоресурсов и внедрение их в производственный процесс	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: организации разработки технологии продуктов из водных биоресурсов и внедрения их в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
6	ПКС-2.2 Проектирует современные производственные процессы переработки водных биоресурсов	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика; проектирования производственными процессами	освоена

			производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; разработки планов размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика	
--	--	--	---	--

Завершается производственная практика: тип – преддипломная практика промежуточной аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных профессиональных умений и практических навыков, опыт профессиональной деятельности, качество защиты отчета, устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший производственную практику: тип – преддипломная практика, представленные в таблице 5.

Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации – полностью оформленные отчет по практике и наличие путевого листа с отметками профильной организации.

Промежуточную аттестацию производственной практики: тип – преддипломная практика проводит руководитель практики от кафедры «Технология продуктов питания». Дата и время промежуточной аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой. Процедура промежуточной аттестации включает: доклад (5-7 минут) практиканта об итогах проведения практики и ответы на вопросы руководителя практической подготовки от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

Перечень вопросов для оценивания результатов производственной практики: тип – преддипломная практика:

1. Экономико-географическая и климатическая характеристика района привязки предприятия и строительной площадки;
2. Производственная структура предприятия;
3. Производственная деятельность предприятия;
4. Обеспеченность предприятия сырьем, вспомогательными, упаковочными

материалами и тарой;

5. Обеспеченность предприятия водой, электроэнергией, холодоснабжением;

6. Характеристика переработки отходов производства;

7. Характеристика сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары на предприятии;

8. Технологическая схема производства продукции;

9. Требования к качеству готовой продукции;

10. Контроль качества готовой продукции;

11. Характеристика технологического оборудования;

12. Автоматизация производства и контрольно-измерительные приборы;

13. Мероприятия по безопасности жизнедеятельности на предприятии;

14. Охрана окружающей среды на предприятии;

15. Критический анализ основных направлений деятельности предприятий.

Таблица 5 – Уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший производственную практику: тип – преддипломная практика \*

Компетенции, индикаторы достижения	Уровень (дескриптор) сформированности компетенций		
	Пороговый	Продвинутый	Высокий
<b>Универсальные компетенции (УК)</b>			
<b>УК-1</b> УК-1.1. Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их устранению	<p>1. Знать: – теорию и методы принятия решений, распределения ответственности в процессе критического анализа и решения проблемных ситуаций, возникающих в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь: – <i>грамотно действовать в проблемных ситуациях, применять действия по их устранению в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</i></p> <p>3. Владеть: – <i>первичными профессиональными умениями и навыками по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в</i></p>	<p>1. Знать: – теорию и методы принятия решений, распределения ответственности в процессе критического анализа и решения проблемных ситуаций, возникающих в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь: – <i>грамотно действовать в проблемных ситуациях, применять действия по их устранению в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</i></p> <p>3. Владеть: – <i>первичными профессиональными умениями и навыками по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</i></p>	<p>1. Знать: – теорию и методы принятия решений, распределения ответственности в процессе критического анализа и решения проблемных ситуаций, возникающих в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь: – <i>грамотно действовать в проблемных ситуациях, применять действия по их устранению в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</i></p> <p>3. Владеть: – <i>первичными профессиональными умениями и навыками по осуществлению действий в проблемных ситуациях и моделированию ситуаций по их устранению в ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-</i></p>

	<i>ходе выполнения поставленных задач производственной практики: тип-преддипломная практика.</i>		преддипломная практика.
<b>УК-3</b> УК-3.1. Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели	1. Знать: – принципы организации и управления работой коллектива при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: – <i>создавать временные научные, исследовательские и творческие коллективы во время прохождения производственной практики: тип-преддипломная практика</i> 3. Владеть: - <i>навыками планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика.</i>	1. Знать: – принципы организации и управления работой коллектива при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: – <i>создавать временные научные, исследовательские и творческие коллективы во время прохождения производственной практики: тип-преддипломная практика</i> 3. Владеть: - <i>навыками планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика.</i>	1. Знать: – принципы организации и управления работой коллектива при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: – <i>создавать временные научные, исследовательские и творческие коллективы во время прохождения производственной практики: тип-преддипломная практика</i> 3. Владеть: - <i>навыками планирования и организации командной работы во время прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика.</i>
<b>Профессиональные компетенции (ПКС)</b>			
<b>ПКС-1</b> ПКС-1.1. Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии новой продукции из водных биоресурсов	1. Знать: - ассортимент продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;	1. Знать: - ассортимент продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика; - технологический процесс	1. Знать: - ассортимент продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика; - технологический процесс

	<p>- технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>- анализировать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов с целью организации производственной деятельности при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- высказывать предложения по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных</p>	<p>производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>- анализировать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов с целью организации производственной деятельности при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- высказывать предложения по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>3. Владеть:</p> <p>- теоретическими знаниями по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами</p>	<p>производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>- анализировать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов с целью организации производственной деятельности при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- высказывать предложения по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>3. Владеть:</p> <p>- теоретическими знаниями по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами</p>
--	--	---	---

	<p>задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретическими знаниями по выбору ассортимента и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</li> <li>- теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</li> </ul>	<p>биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</li> </ul>	<p>производства продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретическими знаниями по совершенствованию технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</li> </ul>
<p><b>ПКС-1</b> ПКС-1.2. Управляет качеством новой продукции назначения из водных биоресурсов</p>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическую характеристику водных биоресурсов как фактора влияющего на качество продукции при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</li> </ul> <p>2. Уметь:</p>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическую характеристику водных биоресурсов как фактора влияющего на качество продукции при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</li> </ul> <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов</li> </ul>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическую характеристику водных биоресурсов как фактора влияющего на качество продукции при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</li> </ul> <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов</li> </ul>

	<p>- анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>3. Владеть:</p> <p>- теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p>	<p>и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>3. Владеть:</p> <p>- теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p>	<p>и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>3. Владеть:</p> <p>- теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p>
<p><b>ПКС-2</b> ПКС-2.1. Организует разработку новых технологий продуктов из водных биоресурсов и внедрение их в производственный процесс</p>	<p>1. Знать:</p> <p>- принципы разработки продуктов из водных биоресурсов и способы внедрения в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>- анализировать</p>	<p>1. Знать:</p> <p>- принципы разработки продуктов из водных биоресурсов и способы внедрения в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>- анализировать производственный процесс с целью разработки новых</p>	<p>1. Знать:</p> <p>- принципы разработки продуктов из водных биоресурсов и способы внедрения в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>- анализировать производственный процесс с целью разработки новых</p>

	<p><i>производственный процесс с целью разработки новых технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</i></p> <p><i>3. Владеть:</i></p> <p><i>- навыками организации разработки технологии продуктов из водных биоресурсов и навыками внедрения их в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</i></p>	<p>технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p><b>3. Владеть:</b></p> <p>- <i>навыками организации разработки технологии продуктов из водных биоресурсов и навыками внедрения их в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</i></p>	<p>технологий продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p><b>3. Владеть:</b></p> <p>- <i>навыками организации разработки технологии продуктов из водных биоресурсов и навыками внедрения их в производственный процесс при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</i></p>
<p><b>ПКС-2</b> ПКС-2.2. Проектирует современные производственные процессы переработки водных биоресурсов</p>	<p>1. Знать:</p> <p>- технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов, при выполнении</p>	<p>1. Знать:</p> <p>- технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов, при выполнении поставленных задач производственной практики: тип –</p>	<p>1. Знать:</p> <p>- технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;</p> <p>- основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов, при выполнении поставленных задач производственной практики:</p>

	<p>поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</li> </ul> <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из</li> </ul>	<p>преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</li> </ul> <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</li> <li>- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных</li> </ul>	<p>тип – преддипломная практика.</p> <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</li> </ul> <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</li> <li>- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных</li> </ul>
--	--	---	---

	<p><i>водных биоресурсов при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика;</i></p> <p><i>- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;</i></p> <p><i>- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</i></p>	<p><i>биоресурсов в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;</i></p> <p><i>- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</i></p>	<p><i>биоресурсов в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;</i></p> <p><i>- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при выполнении поставленных задач производственной практики: тип – преддипломная практика.</i></p>
--	--	--	--

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

В процессе промежуточной аттестации по результатам прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший производственную практику: тип – преддипломная практика.

Окончательная оценка по практике формируется из оценки по 5-ти балльной шкале оценивания и дескрипторов (уровней) сформированности компетенций. При этом в обязательном порядке учитываются оформление отчета в соответствии с установленными требованиями, мнение руководителя практики, качество ответов на вопросы.

**Оценка «отлично», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый», «высокий»:**

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый», «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 – «пороговый», «продвинутый»:**

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый», «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»:**

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», отсутствует дескриптор (уровень) сформированности компетенций:**

Компетенции не сформированы, дескриптор (уровень) сформированности компетенций отсутствует.

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.

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается в промежуточной аттестации при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика в соответствии с учебным планом.

Студенты, не выполнившие рабочую программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие рабочую программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, ликвидируют возникшую академическую задолженность в соответствии с установленным в Университете порядке.

## **12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»**

С целью оказания необходимой для успешного прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика 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, 2021.

2. 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>.

3. Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Т. М. Владимцева. — Красноярск : КрасГАУ, 2017. — 328 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130069>.

4. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/89926>.

б) дополнительная литература:

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

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

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

4. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки: учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким; под редакцией И. Н. Ким. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 752 с. — ISBN

978-5-8114-2494-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93693>.

5. Бредихина О.В. Научные основы производства рыбопродуктов: учебное пособие/ О.В. Бредихина, С.А. Бредихин, М.В. Новикова. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 232 с. - ISBN 978-5-8114-1946-3. Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.: <https://e.lanbook.com/book/717053>

### **13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем**

#### состав лицензионного программного обеспечения:

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.

#### состав современных профессиональных баз данных:

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/>.

состав информационных справочных систем:

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>.

**14 Материально-техническое обеспечение производственной практики:  
тип – преддипломная практика**

Материально-техническое обеспечение производственной практики: тип – преддипломная практика, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета.

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

Материально-техническое обеспечение производственной практики: тип – преддипломная практика соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» для достижения

результатов обучения по приобретению обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Рабочая программа производственной практики: тип – преддипломная практика составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», соответствующей ОПОП и профилю подготовки – «Производство продуктов из водных биологических ресурсов».

Рабочая программа разработана:

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

Суровцевой Е.В. – доцентом кафедры «Технология продуктов питания»;

Полещуком Д.В. – доцентом кафедры «Технология продуктов питания»

Рабочая программа производственной практики: тип – преддипломная практика рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» «14» июня 2021 года, протокол № 13.

И.о. заведующего кафедрой \_\_\_\_\_ Полещук Д.В.

Рабочая программа согласована:

Представитель работодателя

Сельскохозяйственный производственный кооператив Рыболовецкий колхоз «Восход» (СПК РК «Восход»)

Заместитель председателя Правления  
по производству \_\_\_\_\_

Правдина Т.В.

