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 № 8
от «20» марта 2023 г.
Директор института
_____ Лаптева Е.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тип учебной практики – ознакомительная практика

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки
Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
очная, заочная

Владивосток, 2023

1 Цели учебной практики: тип – ознакомительная практика

Целями учебной практики: тип – ознакомительная практика являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний обучающихся, полученных в процессе обучения;

- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой;

- ознакомление с производственным процессом пищевых предприятий и структурных подразделений предприятий.

2 Задачи учебной практики: тип – ознакомительная практика

Задачами учебной практики: тип – ознакомительная практика являются:

- изучение общей характеристики предприятия (юридическая форма, назначение, расположение, персонал, организация труда, производственная структура, производственная программа, материально-техническое оснащение);

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

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

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

3 Место учебной практики: тип – ознакомительная практика в структуре ОПОП

Рабочая программа учебной практики: тип – ознакомительная 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 – ознакомительная практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей универсальных и общепрофессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 1 курса для студентов очной формы обучения и 1 – 2 курса для студентов заочной формы обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе бакалавриата по ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

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

знать:

- механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- основные виды профессиональной деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- область и объекты профессиональной деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- правила техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- основные способы поиска, обработки и анализа необходимой информации при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- производственную структуру и производственную программу предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика;

уметь:

- использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- находить свою роль при взаимодействовать с коллегами в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- работать в коллективе при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- анализировать и давать характеристику предприятия путем подбора и обработки информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- определять взаимосвязь цехов и участков, входящих в состав предприятиях, в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- давать характеристику производственной программы предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика с целью повышения эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения;

владеть:

- навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- навыками взаимодействия с коллегами, учитывая свою роль, при реализации профессиональных задач в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика;

– профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- навыками и приемами подбора, изучения и анализа информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика;

- навыками осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика.

4 Формы проведения учебной практики: тип – ознакомительная практика

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

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

5 Место и время проведения учебной практики: тип – ознакомительная практика

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

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

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

Учебная практика: тип – ознакомительная практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится во 2 семестре для студентов очной формы обучения и на 2 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 8-ми недель. Трудоемкость - 12 з.е. или 432 академических часов. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

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

В процессе прохождения учебной практики: тип – ознакомительная практика у обучающихся должны быть сформированы универсальные и общепрофессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Универсальные и общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2. Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности.	ОПК-1.1. Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации.
ОПК–4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения

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

Процесс прохождения учебной практики: тип – ознакомительная 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 ОПК.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	***Знать*** – механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика ***Уметь*** – использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика ***Владеть*** – навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика
УК-3.2. Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач	***Знать*** - основные виды профессиональной деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; область и объекты профессиональной деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; ***Уметь*** - находить свою роль при взаимодействовать с коллегами в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; работать в коллективе при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика; ***Владеть*** - навыками взаимодействия с коллегами, учитывая свою роль, при реализации профессиональных задач в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика
УК-8.1. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	***Знать*** - правила техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. ***Уметь*** - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. ***Владеть*** – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.
ОПК-1.1. Применяет средства информационных технологий для поиска,	***Знать*** - основные способы поиска, обработки и анализа необходимой информации при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. ***Уметь*** - анализировать и давать характеристику предприятия

обработки и анализа информации.	путем подбора и обработки информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. ***Владеть*** - навыками и приемами подбора, изучения и анализа информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.
ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	***Знать*** - производственную структуру и производственную программу предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; ***Уметь*** - определять взаимосвязь цехов и участков, входящих в состав предприятиях, в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; давать характеристику производственной программы предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика с целью повышения эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения ***Владеть*** - навыками осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика.

8 Структура и содержание учебной практики: тип – ознакомительная практика

Общая трудоемкость учебной практики: тип – ознакомительная практика составляет 12 зачетных единицы, 432 часа.

Распределение по курсам обучения:

– очная форма обучения – первый курс, после 2-го семестра - 8 недель;

– заочная форма обучения – второй курс, после сессии 2 курса - 8 недель.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

– подготовительный раздел (этап) – 1 з.е или 36 часов;

– технологический раздел (этап) – 9 з.е или 324 часа;

– заключительный раздел (этап) – 2 з.е или 72 часа.

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

Таблица 3 - Структура и содержание учебной практики: тип – ознакомительная 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 (подразделением) (26)		устный опрос
2	Технологический	- изучение истории развития предприятия (30) - изучение производственной структуры предприятия (30); - изучение производственной программы предприятия (30).	- изучение общих положений и правил охраны труда, правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на предприятии (12).	- участие в составе бригады в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения (200).	аттестация на 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 учебной практики: тип – ознакомительная практика

Для руководства учебной практикой: тип – ознакомительная 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 учебной практикой: тип – ознакомительная 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 учебной практики: тип – ознакомительная 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 учебную практику: тип – ознакомительная 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 – ознакомительная 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 учебной практики: тип – ознакомительная 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 учебной практики: тип – ознакомительная практика

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

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

По итогам учебной практики: тип – ознакомительная 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 – ознакомительная 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 – ознакомительная практика.

Требования к оформлению отчета по учебной практике: тип – ознакомительная 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 (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

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

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего учебную практику: тип – ознакомительная 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, краткая географическая характеристика района расположения предприятия);

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

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

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

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

- *Список использованных источников*.

11 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике: тип – ознакомительная практика

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам учебной практики: тип – ознакомительная практика проводится на основе определения соответствия совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций результатам формирования всех установленных программой бакалавриата для учебной практики: тип – ознакомительная 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 бакалавриата для учебной практики: тип – ознакомительная 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. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: критического анализа и обобщения результатов поиска информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика	освоена

2	УК-3.2. Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач	2	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: взаимодействия с коллегами, учитывая свою роль, при реализации профессиональных задач в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика	освоена
3	УК-8.1. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	1, 2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика	освоена
4	ОПК-1.1. Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации.	2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: подбора, изучения и анализа информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика	освоена
5	ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика	освоена

Завершается учебная практика: тип – ознакомительная 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 – ознакомительная 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 – ознакомительная практика проводит руководитель практики от кафедры «Технология продуктов питания». 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 – ознакомительная практика:

1. Основные принципы организации командной работы (работы в бригаде, на производственном участке) на предприятии с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников (на примере места практики);

2. Организация рабочих мест на технологических участках (на примере места практики);

3. Техническое оснащение производственных участков (цехов), размещение технологического оборудования и формы контроля за соблюдением технологической дисциплины и техники безопасности (на примере места практики);

4. Основные направления производственной деятельности предприятия;

5. Производственная структура и производственная программа предприятия;

6. Мероприятия по безопасности жизнедеятельности на предприятии;

7. Связь теоретического обучения с учебной практикой: тип – ознакомительная практика;

8. Работа по специальности в период учебной практики: тип – ознакомительная практика?

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 – ознакомительная практика *

Компетенции, индикаторы достижения	**Уровень (дескриптор) сформированности компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Универсальные компетенции (УК)			
УК-1 УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	1. Знать: - механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика; *2. Уметь:* *- использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика;* *3. Владеть:* *- навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика*	1. Знать: - механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика; 2. Уметь: - использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика; *3. Владеть:* *- навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика*	1. Знать: - механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика; 2. Уметь: - использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика; 3. Владеть: - навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика
УК-3 УК-3.2. Учитывает свою	1. Знать: - основные виды	1. Знать: - основные виды профессиональной	1. Знать: - основные виды профессиональной

роль в социуме при реализации профессиональных задач	профессиональной деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; - область и объекты профессиональной деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; *2. Уметь:* - *находить свою роль при взаимодействовать с коллегами в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика;* - *работать в коллективе при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика;* *3. Владеть:* - *навыками взаимодействия с коллегами, учитывая свою роль, при реализации профессиональных задач в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика*	деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; - область и объекты профессиональной деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; 2. Уметь: - находить свою роль при взаимодействовать с коллегами в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; - работать в коллективе при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика; *3. Владеть:* - *навыками взаимодействия с коллегами, учитывая свою роль, при реализации профессиональных задач в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика*	деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; - область и объекты профессиональной деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; 2. Уметь: - находить свою роль при взаимодействовать с коллегами в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; - работать в коллективе при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика; 3. Владеть: - навыками взаимодействия с коллегами, учитывая свою роль, при реализации профессиональных задач в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика
УК-8 УК-8.1. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями	1. Знать: - правила техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной	1. Знать: - правила техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип –	1. Знать: - правила техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип –

техники безопасности на рабочем месте	практики: тип – ознакомительная практика. *2. Уметь:* *- выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.* *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.*	ознакомительная практика. 2. Уметь: - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.*	ознакомительная практика. 2. Уметь: - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. 3. Владеть: – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
ОПК-1 ОПК-1.1. Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации	1. Знать: - основные способы поиска, обработки и анализа необходимой информации при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. *2. Уметь:* *- анализировать и давать*	1. Знать: - основные способы поиска, обработки и анализа необходимой информации при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. 2. Уметь: - анализировать и давать характеристику предприятия путем	1. Знать: - основные способы поиска, обработки и анализа необходимой информации при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. 2. Уметь: - анализировать и давать характеристику предприятия путем

	характеристику предприятия путем подбора и обработки информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. *3. Владеть:* *- навыками и приемами подбора, изучения и анализа информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.*	подбора и обработки информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. *3. Владеть:* *- навыками и приемами подбора, изучения и анализа информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.*	подбора и обработки информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. 3. Владеть: - навыками и приемами подбора, изучения и анализа информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.
ОПК – 4 ОПК - 4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	1. Знать: - производственную структуру и производственную программу предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; *2. Уметь:* *- определять взаимосвязь цехов и участков, входящих в состав предприятиях, в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика;* *- давать характеристику производственной программы предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика с*	1. Знать: - производственную структуру и производственную программу предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; 2. Уметь: - определять взаимосвязь цехов и участков, входящих в состав предприятиях, в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; - давать характеристику производственной программы предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика с целью повышения	1. Знать: - производственную структуру и производственную программу предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; 2. Уметь: - определять взаимосвязь цехов и участков, входящих в состав предприятиях, в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; - давать характеристику производственной программы предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика с целью повышения

	целью повышения эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения. *3. Владеть:* *- навыками осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика.*	эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения. *3. Владеть:* *- навыками осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика.*	эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения. 3. Владеть: - навыками осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика.

*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 – ознакомительная 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 – ознакомительная 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 учебной практики: тип – ознакомительная 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 установленном в Университете порядке.

12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет

С целью оказания необходимой для успешного прохождения учебной практики: тип – ознакомительная 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 – ознакомительная практика. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2023.

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. 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.

5. 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

6. 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

7. 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.

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

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

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

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

б) дополнительная литература:

1. 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.

2. 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

3. Гуринович Г.В. Управление качеством продукции: учебное пособие / Г.В. Гуринович. - Кемерово: КемГУ, 2017. – 123 с. -ISBN 979 – 5-89289-119-5. -

Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/102689

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

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

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

13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем

состав лицензионного программного обеспечения:

Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License

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 – ознакомительная практика

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

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

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

Рабочая программа учебной практики: тип – ознакомительная практика составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», соответствующей ОПОП и профилю подготовки – «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

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 – ознакомительная практика рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» «06» марта 2023 года, протокол № 10.

Заведующий кафедрой _____ Максимова С.Н.

Рабочая программа согласована:
Представитель работодателя

Отдел государственной поддержки агропромышленного комплекса министерства сельского хозяйства Приморского края
Главный консультант _____ Штанько Т.И.

31

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 № 8
от «20» марта 2023 г.
Директор института
_____ Лаптева Е.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики – технологическая практика

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки
Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
очная, заочная

Владивосток, 2023

1 Цели производственной практики: тип – технологическая практика

Целями производственной практики: тип – технологическая практика являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний обучающихся, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана согласно профилю «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья»;

- получение опыта профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой;

- ознакомление с производственным процессом пищевых предприятий и структурных подразделений предприятий.

2 Задачи производственной практики: тип – технологическая практика

Задачами производственной практики: тип – технологическая практика являются:

- изучение общей характеристики предприятия (юридическая форма, назначение, расположение, персонал, организация труда, производственная структура, производственная мощность, организация поставок на предприятие сырья, материалов, тары и реализации готовой продукции, перспективный план развития предприятия);

- изучение характеристики основного производства (характеристика сырья, составление технологической схемы производства, требования к качеству готовой продукции, стандартизация производства и контроль продуктов животного происхождения, характеристика технологического оборудования);

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

- изучение организации охраны окружающей среды (характеристика

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

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

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

3 Место производственной практики: тип – технологическая практика в структуре ОПОП

Рабочая программа производственной 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.

Производственная практика: тип – технологическая практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей универсальных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 2 и 3 курсов для студентов очной формы обучения и 3 и 4 курсов для студентов заочной формы обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе бакалавриата по ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

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

знать:

- принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип- технологическая практика;

– правила техники безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика;

- безопасность и экологичность технических систем в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – технологическая практика;

- технологическую характеристику сырья животного происхождения и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип - технологическая практика;

- технологический процесс производства продуктов животного происхождения в рамках производственной практики: тип - технологическая практика;

- основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции животного происхождения в рамках производственной практики: тип - технологическая практика;

- медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика;

уметь:

- составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип- технологическая практика;

– принимать участие в обеспечении правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика;

- собирать исходную информацию о сырье животного происхождения, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество

изготавливаемой продукции при прохождении производственной практики: тип-технологическая практика;

- определять показатели качества и безопасности сырья животного происхождения и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика;

владеть:

- навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип- технологическая практика при составлении отчета;

– профессиональными навыками по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика;

- правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика;

- навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов животного происхождения в рамках производственной практики: тип - технологическая практика;

- навыками контроля качества продуктов животного происхождения;

- навыками обеспечения качества и безопасности сырья животного происхождения и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.

4 Формы проведения производственной практики: тип – технологическая практика

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

Производственная практика: тип – технологическая практика реализуется в форме практической подготовки

5 Место и время проведения производственной практики: тип – технологическая практика

Производственная практика: тип – технологическая практика организуется в профильных организация, в том числе в структурном подразделении профильной организации, г. Владивостока и за его пределами на основании договоров о практической подготовке между Университетом и профильной организацией, структурных подразделениях Университета. Допускается проведение практической подготовки в составе специализированных сезонных или студенческих отрядов (путинные отряды) для студентов 2 курса очной формы обучения.

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 – технологическая 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 8-ми недель. Трудоемкость - 12 з.е. или 432 академических часа;

- в 6 семестре для студентов очной формы обучения и на 4 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 10-ти 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 – технологическая практика

В процессе прохождения производственной практики: тип – технологическая практика у обучающихся должны быть сформированы универсальные и профессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО (для УК), определенные самостоятельно, исходя из направленности (профиля) программы бакалавриата, на основе профессиональных стандартов «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» и «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (для ПКС), установленные ФГОС ВО и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2. Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда
ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.1. Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья ПКС-1.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов
ПКС-2. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	ПКС-2.1. Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья ПКС-2.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья

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

Процесс прохождения производственной 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 и профессиональных компетенций, определенных самостоятельно.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	**Знать** - принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип- технологическая практика. **Уметь** - составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип- технологическая практика. **Владеть** - навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип- технологическая практика при составлении отчета.
УК-8.2. Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда	***Знать*** – правила техники безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика; - безопасность и экологичность технических систем в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. ***Уметь*** – принимать участие в обеспечении правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика. ***Владеть*** – профессиональными навыками по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика; - правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.
ПКС-1.1. Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	**Знать** - технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип- технологическая практика; основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика.

	Уметь - собирать исходную 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- технологическая практика. **Владеть** - навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; навыками контроля качества продуктов из водных биоресурсов.
ПКС-1.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов	***Знать*** - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. ***Уметь*** - определять показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. ***Владеть*** - навыками обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.
ПКС-2.1. Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья	**Знать** - технологическую характеристику мясного сырья и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип- технологическая практика; технологический процесс производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип- технологическая практика; основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции из мясного сырья в рамках производственной практики: тип- технологическая практика. **Уметь** - собирать исходную информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из мясного сырья при прохождении производственной практики: тип- технологическая практика. **Владеть** - навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип- технологическая практика; - навыками контроля качества продуктов из мясного сырья.
ПКС-2.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья	***Знать*** - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. ***Уметь*** - определять показатели качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. ***Владеть*** - навыками обеспечения качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.

8 Структура и содержание производственной практики: тип – технологическая практика

Общая трудоемкость производственной практики: тип – технологическая практика составляет 27 зачетных единиц, 972 часа.

Распределение по курсам обучения:

– очная форма обучения – третий курс, после 6-го семестра - 8 недель;

– заочная форма обучения – четвертый курс, после сессии 4 курса - 8 недель;

– очная форма обучения – третий курс, после 6-го семестра - 10 недель;

– заочная форма обучения – четвертый курс, после сессии 4 курса - 10 недель.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

1. в 4 семестре для студентов очной формы обучения и на 3 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 8-ми недель. Трудоемкость - 12 з.е. или 432 академических часа:

– подготовительный раздел (этап) – 1 з.е или 36 часов;

– технологический раздел (этап) – 9 з.е или 324 часа;

– заключительный раздел (этап) – 2 з.е или 72 часа.

2. в 6 семестре для студентов очной формы обучения и на 4 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 10-ти недель. Трудоемкость - 15 з.е. или 540 академических часов:

– 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 – технологическая практика представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Структура и содержание производственной 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	- общее ознакомление с предприятием (подразделением) (26)		устный опрос

		также правилами внутреннего трудового распорядка (10)			
2	Технологический (в 4 семестре для студентов очной формы обучения и на 3 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 8-ми недель. Трудоемкость - 12 з.е. или 432 академических часа)	- изучение производственной структуры предприятия (10); - изучение производственной программы предприятия (10); - изучение ассортимента продукции (12); - изучение организации поставок на предприятие сырья, материалов и тары (10); - изучение организации реализации готовой продукции (15); - изучение сырьевой базы, материалов и тары предприятия (15).	- изучение общих положений и правил охраны труда, правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на предприятии (4); - изучение организации охраны окружающей среды (20); - изучение стандартизации производства и контроля качества готовой продукции (18); - изучение технологического оборудования на предприятии (10).	- участие в составе бригады в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения (150); -изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия (10); - изучение технологических схем производства продукции (25); - изучение требований к качеству готовой продукции в соответствии с нормативной документацией (15).	аттестация на рабочем месте – зачет
	Технологический (в 6 семестре для студентов очной формы обучения и на 4 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 10-ти недель. Трудоемкость - 15 з.е. или 540 академических часов)	- изучение производственной структуры предприятия (10); - изучение производственной программы предприятия (10); - изучение ассортимента продукции (15); - изучение организации поставок на предприятие сырья, материалов и тары (15); - изучение организации реализации готовой продукции (20); - изучение сырьевой базы,	- изучение общих положений и правил охраны труда, правил техники безопасности, пожарной безопасности, которые соблюдаются на предприятии (4); - изучение организации охраны окружающей среды (25); - изучение стандартизации производства и контроля качества готовой продукции (18);	- участие в составе бригады в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения (200); -изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия (20); - изучение технологических схем производства продукции (30); - изучение требований к качеству готовой продукции в	

		материалов и тары предприятия (25).	- изучение технологическог о оборудования на предприятии (20).	соответствии с нормативной документацией (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 – технологическая практика

Для руководства производственной практикой: тип – 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 – 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

– 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 – 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 – 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 – 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 – технологическая практика

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

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

По итогам производственной 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 производственной 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 производственной практики: тип – технологическая практика.

Требования к оформлению отчета по производственной практике: тип – 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 (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

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

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении производственной практики: тип – технологическая практика и должен содержать

следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего производственную практику: тип – 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 пищевой продукцией населения);

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

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

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

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

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

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

- *Список использованных источников*.

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

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам производственной практики: тип – технологическая практика проводится на основе определения соответствия совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций результатам формирования всех установленных программой бакалавриата для производственной 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 бакалавриата для производственной 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-1.2 Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип-технологическая практика при составлении отчета	освоена

2	УК-8.2 Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда	1,2,3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика; правила соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.	освоена
2	ПКС-1.1 Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; контроля качества продуктов из водных биоресурсов.	освоена
3	ПКС-1.2 Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.	освоена
4	ПКС-2.1 Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; контроля качества продуктов из мясного сырья.	освоена
5	ПКС-2.2 Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: обеспечения качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.	освоена

Завершается производственная 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 производственную 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 производственной практики: тип – технологическая практика проводит руководитель практики от кафедры «Технология продуктов питания». 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 – технологическая практика:

1. Производственная структура пищевого предприятия;
2. Производственная мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции животного происхождения;
3. Организация поставок на предприятие сырья, материалов и тары;
4. Организация реализации готовой продукции животного происхождения на пищевом предприятии;
5. Перспективные направления дальнейшего развития предприятия по переработке сырья животного происхождения;
6. Характеристика сырья животного происхождения, вспомогательных, упаковочных материалов и тары на пищевом предприятии;
7. Технологическая схема производства продукции животного происхождения и ее описание;
8. Требования к качеству готовой продукции животного происхождения;
9. Стандартизация производства и контроль качества готовой продукции животного происхождения;
10. Характеристика технологического оборудования на пищевом предприятии;
11. Мероприятия по безопасности жизнедеятельности на пищевом предприятии;
12. Охрана окружающей среды на пищевом предприятии;
13. Работа по специальности в период производственной практики: тип – 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 – технологическая практика *

Компетенции, индикаторы достижения	**Уровень (дескриптор) сформированности компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Универсальные компетенции (УК)			
УК-1 УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	1. Знать: - принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-технологическая практика. *2. Уметь:* *- составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип- технологическая практика.* *3. Владеть:* *- навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип-технологическая практика при составлении отчета.*	1. Знать: - принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-технологическая практика. 2. Уметь: - составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип- технологическая практика. *3. Владеть:* *- навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип-технологическая практика при составлении отчета*	1. Знать: - принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-технологическая практика. 2. Уметь: - составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип- технологическая практика. 3. Владеть: - навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип-технологическая практика при составлении отчета
УК-8 УК-8.2. Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда	1. Знать: - правила техники безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика; - безопасность и экологичность технических систем в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.	1. Знать: - правила техники безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика; - безопасность и экологичность технических систем в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.	1. Знать: - правила техники безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика; - безопасность и экологичность технических систем в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.

	2. Уметь: *– принимать участие в обеспечении правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика.* *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика;* *- правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика*.	2. Уметь: – принимать участие в обеспечении правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика. *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика;* *- правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.*	2. Уметь: – принимать участие в обеспечении правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика. 3. Владеть: – профессиональными навыками по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика; - правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.
Профессиональные компетенции (ПКС)			
ПКС-1 ПКС-1.1. Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с	1. Знать: - технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; - технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип-	1. Знать: - технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; - технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип-	1. Знать: - технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; - технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов в рамках

учетом специфики сырья	технологическая практика; - основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; *2. Уметь:* *- собирать исходную 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-технологическая практика.* *3. Владеть:* *- навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика;* *- навыками контроля качества продуктов из водных биоресурсов.*	технологическая практика; - основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; 2. Уметь: - собирать исходную 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-технологическая практика. *3. Владеть:* *- навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика;* *- навыками контроля качества продуктов из водных биоресурсов.*	производственной практики: тип-технологическая практика; - основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; 2. Уметь: - собирать исходную 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- технологическая практика. 3. Владеть: - навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; - навыками контроля качества продуктов из водных биоресурсов.
ПКС-1 ПКС-1.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов	1. Знать: - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. *2. Уметь:* *- определять показатели качества и*	1. Знать: - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. 2. Уметь:	1. Знать: - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. 2. Уметь:

	безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. *3. Владеть:* *- навыками обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.*	- определять показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. *3. Владеть:* *- навыками обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.*	- определять показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. 3. Владеть: - навыками обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.
ПКС-2 ПКС-2.1. Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья	1. Знать: - технологическую характеристику мясного сырья и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип-технологическая практика; - технологический процесс производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип-технологическая практика; - основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции из мясного сырья в рамках производственной практики: тип-технологическая практика. *2. Уметь:* *- собирать исходную информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре;* *- определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из мясного сырья при прохождении производственной*	1. Знать: - технологическую характеристику мясного сырья и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип-технологическая практика; - технологический процесс производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип-технологическая практика; - основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции из мясного сырья в рамках производственной практики: тип-технологическая практика. 2. Уметь: - собирать исходную информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; - определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из мясного сырья при прохождении производственной	1. Знать: - технологическую характеристику мясного сырья и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип-технологическая практика; - технологический процесс производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип- технологическая практика; - основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции из мясного сырья в рамках производственной практики: тип-технологическая практика. 2. Уметь: - собирать исходную информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; - определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой

	практики: тип- технологическая практика. *3. Владеть:* *- навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип- технологическая практика;* *- навыками контроля качества продуктов из мясного сырья.*	практики: тип- технологическая практика. *3. Владеть:* *- навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип- технологическая практика;* *- навыками контроля качества продуктов из мясного сырья.*	продукции из мясного сырья при прохождении производственной практики: тип- технологическая практика. 3. Владеть: - навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип- технологическая практика; - навыками контроля качества продуктов из мясного сырья.
ПКС-2 ПКС-2.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья	1. Знать: - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. *2. Уметь:* *- определять показатели качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.* *3. Владеть:* *- навыками обеспечения качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.*	1. Знать: - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. 2. Уметь: - определять показатели качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. *3. Владеть:* *- навыками обеспечения качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.*	1. Знать: - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. 2. Уметь: - определять показатели качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. 3. Владеть: - навыками обеспечения качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.

*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 – 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 – 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 – 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 установленном в Университете порядке.

12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет

С целью оказания необходимой для успешного прохождения производственной 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 производственной практики: тип – технологическая практика. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2023.

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. 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.

5. 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

6. 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

7. 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.

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

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

10. Мышалова О.М., Патракова И.С. Патшина М.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя:

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

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

б) дополнительная литература:

1. 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.

2. 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

3. Гуринович Г.В. Управление качеством продукции: учебное пособие / Г.В. Гуринович. - Кемерово: КемГУ, 2017. – 123 с. -ISBN 979 – 5-89289-119-5. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/102689.

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

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

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

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575

13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем

состав лицензионного программного обеспечения:

Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License

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 – технологическая практика

Материально-техническое обеспечение производственной практики: тип – 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 – 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 – технологическая практика соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для достижения результатов обучения по приобретению обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Рабочая программа производственной практики: тип – технологическая практика составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», соответствующей ОПОП и профилю подготовки – «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

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 – технологическая практика рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» «06» марта 2023 года, протокол № 10.

Заведующий кафедрой _____ Максимова С.Н.

Рабочая программа согласована:

Представитель работодателя

Отдел государственной поддержки агропромышленного комплекса министерства сельского хозяйства Приморского края

Главный консультант _____ Штанько Т.И.

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 № 8
от «20» марта 2023 г.
Директор института
_____ Лаптева Е.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики – преддипломная практика

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки
Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
очная, заочная

Владивосток, 2023

1 Цели производственной практики: тип – преддипломная практика

Целями производственной практики: тип – преддипломная практика являются:

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

- закрепление и углубление практического опыта, приобретенного при прохождении производственных практик: тип - технологическая практика;

- получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: производственно-технологической, организационно-управленческой;

- закрепление знаний технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

- приобретение опыта работы мастера участка или цеха;

- приобретения опыта профессиональной деятельности в условиях производства;

- сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

2 Задачи производственной практики: тип – преддипломная практика

Задачами производственной практики: тип – преддипломная практика являются:

- изучение общей характеристики предприятия (юридическая форма, назначение, расположение, персонал, организация труда, производственная структура, производственная мощность, ассортимент продукции, организация поставок на предприятие сырья, материалов, тары и реализации готовой продукции, перспективный план развития предприятия);

- изучение характеристики производства по теме выпускной квалификационной работы (характеристика сырья, составление технологической схемы производства, характеристика вспомогательных, упаковочных материалов и тары, характеристика готовой продукции, контроль качества);

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

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

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

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

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

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

3 Место 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, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 4 курса для студентов очной формы обучения и 5 курса для студентов заочной формы обучения в соответствии с учебным планом подготовки по программе бакалавриата по ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

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

знать:

- принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип - преддипломная практика;

- основные требования к постановке цели производственной практики: тип – преддипломная практика;

- способы решения задач в рамках поставленной цели и критерии оценки ожидаемых результатов в процессе прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика;

- причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем месте в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- особенности определения эффективности технологических решений в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- основы формирования затрат и финансовых результатов деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- основное технологическое оборудование пищевой отрасли его технические характеристики в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- мероприятия по организации производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

уметь:

- составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип - преддипломная практика;

- формулировать задачи и оценивать соответствие способов решения задач в рамках поставленной цели при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;

- выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;

– принимать участие в обеспечении и контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;

- применять методики расчета технико-экономических показателей эффективности производства продуктов из сырья животного происхождения при составлении отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика;

- осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;

- проводить сравнительный анализ и подбор технологического оборудования по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- осуществлять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- рассчитывать нормативы материальных затрат для организации производственного процесса в технологии продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- разрабатывать схемы контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

владеть:

- навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип - преддипломная практика при составлении отчета;

- навыками решения задач, направленных на достижение поставленной цели при подготовке отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика;

– профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;

– профессиональными навыками по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;

- правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- современными методиками расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- навыками применения экономических знаний для достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- методиками расчетов соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства продуктов из сырья животного происхождения по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- навыками подбора и осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- методами материального расчета в производстве продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

- навыками осуществления контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках 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 организация, в том числе в структурном подразделении профильной организации, г. Владивостока и за его пределами на основании договоров о практической подготовке между Университетом и профильной организацией, структурных подразделениях Университета.

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 8 семестре для студентов очной формы обучения и на 5 курсе для студентов заочной формы обучения в течении 4-х недель. Трудоемкость - 6 з.е. или 216 академических 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 общепрофессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Определяет круг конкретных задач и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
	УК-8.2. Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности
	УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2. Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК- 4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1. Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения
	ОПК-5.2. Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения

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 ОПК.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	**Знать** - принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип - преддипломная практика. **Уметь** - составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип - преддипломная практика. **Владеть** - навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип - преддипломная практика при составлении отчета.
УК-2.2. Определяет круг конкретных задач и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений	**Знать** - основные требования к постановке цели производственной практики: тип – преддипломная практика; способы решения задач в рамках поставленной цели и критерии оценки ожидаемых результатов в процессе прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - формулировать задачи и оценивать соответствие способов решения задач в рамках поставленной цели при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - навыками решения задач, направленных на достижение поставленной цели при подготовке отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика.
УК-8.1. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем	**Знать** - причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем месте в рамках производственной

месте	практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.
УК-8.2. Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда	**Знать** - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь –** принимать участие в обеспечении и контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** – профессиональными навыками по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика, - правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
УК-10.1. Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности	**Знать** - особенности определения эффективности технологических решений в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - применять методики расчета технико-экономических показателей эффективности производства продуктов из сырья животного происхождения при составлении отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика. **Владеть** - современными методиками расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности	**Знать** - основы формирования затрат и финансовых результатов деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.

	Владеть - навыками применения экономических знаний для достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
ОПК-3.2. Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий	**Знать** - основное технологическое оборудование пищевой отрасли, его технические характеристики в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика; проводить сравнительный анализ и подбор технологического оборудования по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - методиками расчетов соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства продуктов из сырья животного происхождения по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	**Знать** - мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - осуществлять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - навыками подбора и осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
ОПК-5.1. Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения	**Знать** - мероприятия по организации производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - рассчитывать нормативы материальных затрат для организации производственного процесса в технологии продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - методами материального расчета в производстве продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
ОПК-5.2. Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения	**Знать** - принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции из сырья животного

	происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; разрабатывать схемы контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - навыками осуществления контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.

8 Структура и содержание производственной практики: тип – преддипломная практика

Общая трудоемкость производственной практики: тип – преддипломная практика составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Распределение по курсам обучения:

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

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

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,25 з.е или 9 часов;

- технологический раздел (этап) - 5 з.е или 180 часов;

- заключительный раздел (этап) – 0,75 з.е или 27 часов.

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

Таблица 3 - Структура и содержание производственной практики: тип – преддипломная 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,	- общее ознакомление с предприятием (подразделением) (4)		устный опрос

		пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (5)			
2	Технологический	- участие в составе бригады в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения (25); - изучение общих положений и правил охраны труда, которые соблюдаются на пищевом предприятии (5); - изучение организации охраны окружающей среды (10); - изучение экономики и организации производства на предприятии (20).	- изучение производственной структуры предприятия (5); - изучение производственной мощности предприятия (5); - изучение ассортимента продукции (5); - изучение организации поставок на предприятие сырья, материалов и тары (10); -изучение организации реализации готовой продукции (10); -изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия (10).	- изучение характеристики сырья (10); - изучение технологических схем производства продукции (15); - изучение характеристики вспомогательных, упаковочных материалов и тары (10); - изучение характеристики готовой продукции (10); - изучение требований к качеству готовой продукции (10); - изучение характеристики технологического оборудования и компоновки цеха (20).	аттестация на рабочем месте – зачет
3	Заключительный	- сбор, комплектация и систематизация материалов для формирования отчета (23)	- подготовка и защита отчета по практике (4)		отчет по практике

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

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

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

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

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

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении производственной практики: 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 пищевой продукцией населения);

- общая характеристика предприятия: структура предприятия, программа производственной деятельности, организация поставок сырья, материалов и тары,

организация сбыта готовой продукции, перспективные направления дальнейшего развития предприятия;

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

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

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

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

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

- *Выводы* содержат обобщение и оценку результатов 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 бакалавриата 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 бакалавриата 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-1.2 Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип - преддипломная практика при составлении отчета.	освоена
2	УК-2.2 Определяет круг конкретных задач	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: решения задач, направленных на достижение поставленной цели при подготовке отчета по	освоена

	и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений		производственной практике: тип – преддипломная практика.	
3	УК-8.1 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.	освоена
4	УК-8.2 Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика; правила соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.	освоена
5	УК-10.1 Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: применения современных методик расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
6	УК-10.2 Применяет экономические знания в профессиональной деятельности	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: применения экономических знаний для достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
7	ОПК-3.2 Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: расчета соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства продуктов из сырья животного происхождения по теме выпускной квалификационной работы в рамках	освоена

	проектировании пищевых предприятий		производственной практики: тип – преддипломная практика	
8	ОПК-4.2 Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: подбора и осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
9	ОПК-5.1 Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: материального расчета при производстве продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
10	ОПК-5.2 Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: осуществления контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена

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

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**
Универсальные компетенции (УК)			
УК-1 УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	1. Знать: - принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип - преддипломная практика. *2. Уметь:* *- составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип - преддипломная практика.* *3. Владеть:* *- навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип - преддипломная практика при составлении отчета.*	1. Знать: - принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип - преддипломная практика. 2. Уметь: - составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип - преддипломная практика. *3. Владеть:* *- навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип - преддипломная практика при составлении отчета*	1. Знать: - принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип - преддипломная практика. 2. Уметь: - составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип - преддипломная практика. 3. Владеть: - навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип - преддипломная практика при составлении отчета
УК-2 УК-2.2. Определяет круг конкретных задач и способы их решения в	1. Знать: - основные требования к постановке цели	1. Знать: - основные требования к постановке цели производственной практики:	1. Знать: - основные требования к постановке цели производственной практики:

рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений	производственной практики: тип – преддипломная практика; - способы решения задач в рамках поставленной цели и критерии оценки ожидаемых результатов в процессе прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* - *формулировать задачи и оценивать соответствие способов решения задач в рамках поставленной цели при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.* *3. Владеть:* - *навыками решения задач, направленных на достижение поставленной цели при подготовке отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика.*	тип – преддипломная практика; - способы решения задач в рамках поставленной цели и критерии оценки ожидаемых результатов в процессе прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - формулировать задачи и оценивать соответствие способов решения задач в рамках поставленной цели при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* - *навыками решения задач, направленных на достижение поставленной цели при подготовке отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика.*	тип – преддипломная практика; - способы решения задач в рамках поставленной цели и критерии оценки ожидаемых результатов в процессе прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - формулировать задачи и оценивать соответствие способов решения задач в рамках поставленной цели при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. 3. Владеть: - навыками решения задач, направленных на достижение поставленной цели при подготовке отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика.
УК-8 УК-8.1. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	1. Знать: - причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, воздействие на человека вредных процессов и факторов,	1. Знать: - причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях	1. Знать: - причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в

	методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем месте в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* *- выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.* *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.*	чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем месте в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.*	условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем месте в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. 3. Владеть: – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.
УК-8 УК-8.2. Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности,	1. Знать: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики:	1. Знать: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;	1. Знать: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

экологической безопасности и охраны труда	тип – преддипломная практика; - безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* *– принимать участие в обеспечении и контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.* *3. Владеть:* *– профессиональными*	- безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: – принимать участие в обеспечении и контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика,* *- правилами соблюдения*	- безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: – принимать участие в обеспечении и контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. 3. Владеть: – профессиональными навыками по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика,

	навыками по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика, *- правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	*экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	- правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
УК-10 УК-10.1. Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности	1. Знать: - особенности определения эффективности технологических решений в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* *- применять методики расчета*	1. Знать: - особенности определения эффективности технологических решений в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - применять методики расчета технико-экономических показателей эффективности производства	1. Знать: - особенности определения эффективности технологических решений в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - применять методики расчета технико-экономических показателей эффективности производства

	технико-экономических показателей эффективности производства продуктов из сырья животного происхождения при составлении отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *- современными методиками расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	продуктов из сырья животного происхождения при составлении отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *- современными методиками расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	продуктов из сырья животного происхождения при составлении отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика. 3. Владеть: - современными методиками расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
УК-10 УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности	1. Знать: - основы формирования затрат и финансовых результатов деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* *- осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	1. Знать: - основы формирования затрат и финансовых результатов деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *- навыками применения экономических знаний для*	1. Знать: - основы формирования затрат и финансовых результатов деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 3. Владеть: - навыками применения

	3. Владеть: *- навыками применения экономических знаний для достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	*достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	экономических знаний для достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
ОПК-3 ОПК-3.2. Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий	1. Знать: - основное технологическое оборудование пищевой отрасли его технические характеристики в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* *- разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика;* *- проводить сравнительный анализ и подбор технологического оборудования по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип –	1. Знать: - основное технологическое оборудование пищевой отрасли его технические характеристики в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика; - проводить сравнительный анализ и подбор технологического оборудования по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *- методиками расчетов соответствия технологического оборудования условиям*	1. Знать: - основное технологическое оборудование пищевой отрасли его технические характеристики в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика; - проводить сравнительный анализ и подбор технологического оборудования по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 3. Владеть: - методиками расчетов соответствия технологического оборудования

	преддипломная практика. *3. Владеть:* *- методиками расчетов соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства продуктов из сырья животного происхождения по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	*технологического процесса и требованиям производства продуктов из сырья животного происхождения по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	условиям технологического процесса и требованиям производства продуктов из сырья животного происхождения по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
ОПК-4 ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	1. Знать: - мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* *- осуществлять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	1. Знать: - мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - осуществлять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *- навыками подбора и осуществления мероприятий по повышению*	1. Знать: - мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - осуществлять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 3. Владеть: - навыками подбора и

	3. Владеть: *- навыками подбора и осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	*эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика*	осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика
ОПК-5 ОПК-5.1. Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения	1. Знать: - мероприятия по организации производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* *- рассчитывать нормативы материальных затрат для организации производственного процесса в технологии продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.* *3. Владеть:* *- методами материального расчета в производстве продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики:*	1. Знать: - мероприятия по организации производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - рассчитывать нормативы материальных затрат для организации производственного процесса в технологии продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *- методами материального расчета в производстве продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	1. Знать: - мероприятия по организации производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - рассчитывать нормативы материальных затрат для организации производственного процесса в технологии продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 3. Владеть: - методами материального расчета в производстве продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.

	тип – преддипломная практика.		
ОПК-5 ОПК-5.2. Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения	1. Знать: - принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* - *выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при*	1. Знать: - принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - разрабатывать схемы контроля	1. Знать: - принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика;

	производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; *- разрабатывать схемы контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.* *3. Владеть:* *- навыками осуществления контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика*	производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *- навыками осуществления контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика*	- разрабатывать схемы контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 3. Владеть: - навыками осуществления контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика

*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 установленном 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, 2023.

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. 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.

5. 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

6. 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

7. 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.

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

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

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

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

б) дополнительная литература:

1. 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.

2. 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

3. Гуринович Г.В. Управление качеством продукции: учебное пособие / Г.В. Гуринович. - Кемерово: КемГУ, 2017. – 123 с. -ISBN 979 – 5-89289-119-5. -

Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/102689

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

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

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

13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем

состав лицензионного программного обеспечения:

Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License

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 19.03.03 «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 – бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», соответствующей ОПОП и профилю подготовки – «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

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» «06» марта 2023 года, протокол № 10.

Заведующий кафедрой _____ Максимова С.Н.

Рабочая программа согласована:

Представитель работодателя

Отдел государственной поддержки агропромышленного комплекса министерства сельского хозяйства Приморского края

Главный консультант _____ Штанько Т.И.

45

Изменение № 1 к рабочей программе учебной практики: тип – ознакомительная практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

Таблицу 1 читать в следующей редакции:

Таблица 1 – Универсальные и общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2. Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности.	ОПК-1.1. Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации.
ОПК–4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения

Изменение № 2 к рабочей программе учебной практики: тип – ознакомительная практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

В таблицу 2 читать в следующей редакции:

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	***Знать*** – механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика ***Уметь*** – использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика ***Владеть*** – навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика
УК-3.2. Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач	***Знать*** - основные виды профессиональной деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; область и объекты профессиональной деятельности в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; ***Уметь*** - находить свою роль при взаимодействовать с коллегами в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; работать в коллективе при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика; ***Владеть*** - навыками взаимодействия с коллегами, учитывая свою роль, при реализации профессиональных задач в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика
УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим	***Знать*** - правила техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. ***Уметь*** - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. ***Владеть*** – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.
ОПК-1.1. Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации.	***Знать*** - основные способы поиска, обработки и анализа необходимой информации при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. ***Уметь*** - анализировать и давать характеристику предприятия путем подбора и обработки информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. ***Владеть*** - навыками и приемами подбора, изучения и анализа информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.
ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов	***Знать*** - производственную структуру и производственную программу предприятия в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; ***Уметь*** - определять взаимосвязь цехов и участков, входящих в состав предприятиях, в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика; давать характеристику производственной программы предприятия в рамках учебной

производства продуктов животного происхождения	практики: тип – ознакомительная практика с целью повышения эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения ***Владеть*** - навыками осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика.

Изменение № 3 к рабочей программе учебной практики: тип – ознакомительная практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья»

Таблицу 4 читать в следующей редакции:

Таблица 4 – Карта оценивания компетенций

№	Компетенции - индикатор достижения	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: критического анализа и обобщения результатов поиска информации для решения поставленных задач учебной практики: тип – ознакомительная практика	освоена
2	УК-3.2. Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач	2	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: взаимодействия с коллегами, учитывая свою роль, при реализации профессиональных задач в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика	освоена
3	УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим	1, 2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика	освоена
4	ОПК-1.1. Применяет средства информационных	2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: подбора, изучения и анализа	освоена

	технологий для поиска, обработки и анализа информации.		информации, полученной при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика	
5	ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	2, 3	Наличие следующих первичных профессиональных практических навыков: осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения в рамках учебной практики: тип – ознакомительная практика	освоена

Изменение № 4 к рабочей программе учебной практики: тип – ознакомительная практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья»

В таблице 5 универсальную компетенцию УК-8 читать в следующей редакции:

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 – ознакомительная практика *

Компетенции, индикаторы достижения	**Уровень (дескриптор) сформированности компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Универсальные компетенции (УК)			
УК-8 УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим	1. Знать: - правила техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. *2. Уметь:* - *выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении*	1. Знать: - правила техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. 2. Уметь: - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.	1. Знать: - правила техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика. 2. Уметь: - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.

	учебной практики: тип – ознакомительная практика. *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.*	*3. Владеть:* *– профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.*	3. Владеть: – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении учебной практики: тип – ознакомительная практика.

Изменение № 1 к рабочей программе производственной практики: тип – технологическая практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

Таблицу 1 читать в следующей редакции:

Таблица 1 – Универсальные и общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения при-родной среды, обеспечения устойчивого развития общества
ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов	ПКС-1.1. Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья ПКС-1.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов
ПКС-2. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья	ПКС-2.1. Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья ПКС-2.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья

Изменение № 2 к рабочей программе производственной практики: тип – технологическая практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

В таблицу 2 читать в следующей редакции:

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	**Знать** - принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип-технологическая практика. **Уметь** - составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип- технологическая практика. **Владеть** - навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип- технологическая практика при составлении отчета.
УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности без-опасные условия жизнедеятельности для сохранения при-родной среды, обеспечения устойчивого развития общества	***Знать*** – правила техники безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика; - безопасность и экологичность технических систем в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. ***Уметь*** – принимать участие в обеспечении правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика. ***Владеть*** – профессиональными навыками по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика; - правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.
ПКС-1.1. Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	**Знать** - технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип-технологическая практика; основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика. **Уметь** - собирать исходную 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- технологическая практика. **Владеть** - навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; навыками контроля качества продуктов из водных биоресурсов.
ПКС-1.2. Управляет качеством, безопасностью	***Знать*** - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.

производства продуктов питания из водных биоресурсов	***Уметь*** - определять показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. ***Владеть*** - навыками обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.
ПКС-2.1. Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья	**Знать** - технологическую характеристику мясного сырья и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках производственной практики: тип- технологическая практика; технологический процесс производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип- технологическая практика; основные нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск продукции из мясного сырья в рамках производственной практики: тип- технологическая практика. **Уметь** - собирать исходную информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из мясного сырья при прохождении производственной практики: тип- технологическая практика. **Владеть** - навыками ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип- технологическая практика; - навыками контроля качества продуктов из мясного сырья.
ПКС-2.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья	***Знать*** - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. ***Уметь*** - определять показатели качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. ***Владеть*** - навыками обеспечения качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.

Изменение № 3 к рабочей программе производственной практики: тип – технологическая практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья»

Таблицу 4 читать в следующей редакции:

Таблица 4 – Карта оценивания компетенций

№	Компетенции - индикатор достижения	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	УК-1.2 Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип- технологическая практика при составлении отчета	освоена

2	УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	1,2,3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика; правила соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.	освоена
3	ПКС-1.1 Организует введение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; контроля качества продуктов из водных биоресурсов.	освоена
4	ПКС-1.2 Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции из водных биоресурсов в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.	освоена
5	ПКС-2.1 Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учет специфики мясного сырья	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: ведения и управления технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья в рамках производственной практики: тип - технологическая практика; контроля качества продуктов из мясного сырья.	освоена
6	ПКС-2.2 Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: обеспечения качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.	освоена

Изменение № 4 к рабочей программе производственной практики: тип – технологическая практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья»

В таблице 5 универсальную компетенцию УК-8 читать в следующей редакции:

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 – технологическая практика *

Компетенции, индикаторы достижения	**Уровень (дескриптор) сформированности компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Универсальные компетенции (УК)			
УК-8 УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности без-опасные условия жизнедеятельности для сохранения при-родной среды, обеспечения устойчивого развития общества	1. Знать: - правила техники безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика; - безопасность и экологичность технических систем в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. *2. Уметь:* *– принимать участие в обеспечении правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной*	1. Знать: - правила техники безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика; - безопасность и экологичность технических систем в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. 2. Уметь: – принимать участие в обеспечении правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика.	1. Знать: - правила техники безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика; - безопасность и экологичность технических систем в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – технологическая практика. 2. Уметь: – принимать участие в обеспечении правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика.

	деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика. *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика;* *- правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика*.	*3. Владеть:* *– профессиональными навыками по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика;* *- правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.*	3. Владеть: – профессиональными навыками по обеспечению правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – технологическая практика; - правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – технологическая практика.

Изменение № 1 к рабочей программе производственной практики: тип – преддипломная практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

Таблицу 1 читать в следующей редакции:

Таблица 1 – Универсальные и общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Определяет круг конкретных задач и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества
	УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности
	УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2. Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы	ОПК- 4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических

производства продуктов животного происхождения	процессов производства продуктов животного происхождения
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1. Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения
	ОПК-5.2. Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения

Изменение № 2 к рабочей программе производственной практики: тип – преддипломная практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

В таблицу 2 читать в следующей редакции:

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	**Знать** - принципы составления аналитического обзора при выполнении поставленных задач производственной практики: тип - преддипломная практика. **Уметь** - составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников при составлении отчета по производственной практике: тип - преддипломная практика. **Владеть** - навыками обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип - преддипломная практика при составлении отчета.
УК-2.2. Определяет круг конкретных задач и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений	**Знать** - основные требования к постановке цели производственной практики: тип – преддипломная практика; способы решения задач в рамках поставленной цели и критерии оценки ожидаемых результатов в процессе прохождения производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - формулировать задачи и оценивать соответствие способов решения задач в рамках поставленной цели при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - навыками решения задач, направленных на достижение поставленной цели при подготовке отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика.
УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни	***Знать*** - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда в

и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. ***Уметь*** **–** принимать участие в обеспечении и контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. ***Владеть*** – профессиональными навыками по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика; правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим	***Знать*** - причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем месте в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. ***Уметь*** - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. ***Владеть*** – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.
УК-10.1. Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности	**Знать** - особенности определения эффективности технологических решений в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - применять методики расчета технико-экономических показателей эффективности производства продуктов из сырья животного происхождения при составлении отчета по производственной практике: тип – преддипломная практика. **Владеть** - современными методиками расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.

УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности	**Знать** - основы формирования затрат и финансовых результатов деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - навыками применения экономических знаний для достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
ОПК-3.2. Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий	**Знать** - основное технологическое оборудование пищевой отрасли, его технические характеристики в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика; проводить сравнительный анализ и подбор технологического оборудования по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - методиками расчетов соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства продуктов из сырья животного происхождения по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	**Знать** - мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - осуществлять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - навыками подбора и осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
ОПК-5.1. Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения	**Знать** - мероприятия по организации производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - рассчитывать нормативы материальных затрат для организации производственного процесса в технологии продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - методами материального расчета в производстве продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
ОПК-5.2. Осуществляет	**Знать** - принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством

контроль производства продукции сырья животного происхождения	продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Уметь** - выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при производстве продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; разрабатывать схемы контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. **Владеть** - навыками осуществления контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.

Изменение № 3 к рабочей программе производственной практики: тип – преддипломная практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья»

Таблицу 4 читать в следующей редакции:

Таблица 4 – Карта оценивания компетенций

№	Компетенции - индикатор достижения	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	УК-1.2 Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: обобщения полученной информации во время прохождения производственной практики: тип - преддипломная практика при составлении отчета.	освоена
2	УК-2.2 Определяет круг конкретных задач и способы их	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: решения задач, направленных на достижение поставленной цели при подготовке отчета по	освоена

	решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений		производственной практике: тип – преддипломная практика.	
3	УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика; правила соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.	освоена
4	УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим	1, 2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.	освоена
5	УК-10.1 Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: применения современных методик расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
6	УК-10.2 Применяет экономические	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: применения экономических знаний для достижения	освоена

	знания в профессиональной деятельности		текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	
7	ОПК-3.2 Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: расчета соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства продуктов из сырья животного происхождения по теме выпускной квалификационной работы в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
8	ОПК-4.2 Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: подбора и осуществления мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
9	ОПК-5.1 Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: материального расчета при производстве продуктов из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена
10	ОПК-5.2 Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения	2, 3	Наличие следующих профессиональных практических навыков: осуществления контроля производства продукции из сырья животного происхождения в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика	освоена

Изменение № 4 к рабочей программе производственной практики: тип – преддипломная практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья»

В таблице 5 универсальную компетенцию УК-8 читать в следующей редакции:

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**
Универсальные компетенции (УК)			
УК-8 УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	1. Знать: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* *– принимать участие в обеспечении и контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при*	1. Знать: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: – принимать участие в обеспечении и контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.	1. Знать: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика; - безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: – принимать участие в обеспечении и контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, правил соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.

	прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика,* *- правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	*3. Владеть:* *– профессиональными навыками по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика,* *- правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.*	3. Владеть: – профессиональными навыками по обеспечению и контролю за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика, - правилами соблюдения экологической безопасности при работе с токсичными материалами и отходами производства и охраны труда в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика.
УК-8 УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим	1. Знать: - причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем месте в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. *2. Уметь:* *- выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на*	1. Знать: - причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем месте в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной	1. Знать: - причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем месте в рамках производственной практики: тип – преддипломная практика. 2. Уметь: - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной

	рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.*	практики: тип – преддипломная практика. *3. Владеть:* *– профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.*	практики: тип – преддипломная практика. 3. Владеть: – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте при прохождении производственной практики: тип – преддипломная практика.