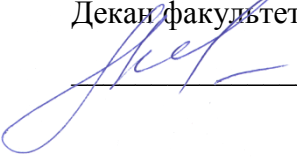


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 02.10.2023 15:11:06
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

**Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт
(филиал) федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования "Астраханский
государственный технический университет"
(ДРТИ ФГБОУ ВО "АГТУ")**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВО ДРТИ

А.А. Иванова

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**Технологическая практика (производственная)
программа практики**

Закреплена за кафедрой **Технология продуктов питания и холодильная техника**
Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Квалификация **Бакалавр**
Форма обучения **заочная**
Форма промежуточной аттестации **Зачет с оценкой**
Вид практики **Производственная**
Тип практики
Форма проведения **дискретно**
Объем практики **6**
Продолжительность в часах/неделях **216/ 4**

Распределение часов практики

| Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>) | 8(4.2) | | Итого | |
|--------------------------------------|---------------|-----|-------|-----|
| | УП | РП | УП | РП |
| Контактная работа | 207 | 207 | 207 | 207 |
| в том числе ИКР | | | | |
| Сам. работа | | | | |
| Итого | 216 | | 216 | 216 |

Программу составил(и):
доцент Ибрагимова И. Е.

Рецензент(ы):
дтн, Профессор Ковалев О.П.

Программа практики

Технологическая практика (производственная)

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936) составлена на основании учебного плана:

утвержденного учёным советом вуза от 24.06.2021 протокол № 6 .

Программа одобрена:

- на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника» протокол от 30.08 2021 г. № 7
- на заседании УМС УГН(С) Протокол от 24.06.2021 г. № 2
- Родительским комитетом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» Протокол от 14.05.2021 г. № 1
- Студенческим советом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» Протокол от 20.05.2021 г. № 7

Рабочая программа согласована Дмитровской районной организацией Московской областной организации общероссийской общественной организации «Всероссийское общество инвалидов»

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

Иванова А.А.

30 августа 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 30 августа 2021 г. №7

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

Иванова А.А.

30 августа 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 30 августа 2022 г. №7

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

Иванова А.А.

30 августа 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 30 августа 2023 г. №7

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРАКТИКИ**

№ 1, 10.02.2023

БЫЛО

6.2.2 Перечень информационных справочных систем
ЭБС «Университетская библиотека on-line»
<https://biblioclub.ru>. Фонд библиотеки насчитывает издания более 160 крупнейших современных издательств, выпускающих учебную, научную и иную литературу. Каталог «Университетской библиотеки онлайн» содержит: новейшие грифованные учебники и учебные пособия; научную, научно-популярную, художественную литературу; обучающие мультимедиа, схемы, тесты, тренажеры, презентации, карты и репродукции; эксклюзивные издательские коллекции, включающие востребованную литературу гуманитарной, социальной, юридической, технической и экономической тематик. Имеется программа «Детектор плагиата», позволяющая выявлять нарушения авторских прав в Интернете. Работа может осуществляться из любого места, в котором имеется доступ к сети Интернет.

ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com>. ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в онлайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Физкультура и Спорт – Издательство Физическая культура» ЭБС Лань.

ЭБС «IPRbooks» <https://www.iprbookshop.ru> Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег. Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательств группы компаний IPRmedia: Вузовское образование,

СТАЛО

6.2.2 Перечень информационных справочных систем
ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com>. ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Физкультура и Спорт – Издательство Физическая культура» ЭБС Лань.

Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум)
www.iprbookshop.ru

ЭБС «Юрайт» www.urait.ru

ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила

| | |
|---|--|
| <p>Профобразование, Ай Пи Эр Медиа. Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).</p> <p>ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила</p> | |
| <p>Основание: актуализация основных источников и перечня информационных справочных систем Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника» Протокол № 1 от 10.02.2023 г.</p> | |

ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

| | |
|---|---|
| 1 | закрепление умений и навыков в условиях действующего производства |
|---|---|

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| | |
|-------------|------------|
| Блок. Часть | Б2.В.01(П) |
|-------------|------------|

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

| | |
|----|--|
| 1 | Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы |
| 2 | Технология производства |
| 3 | Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| 4 | Технологическое оборудование и теплоэнергоснабжение производства |
| 5 | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| 6 | Микробиология, санитария и гигиена производства |
| 7 | Безопасность жизнедеятельности |
| 8 | Охрана труда |
| 9 | Социология организаций и организационное поведение |
| 10 | Технологии самоорганизации и саморазвития личности |

Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

| | |
|---|--|
| 1 | Контроль и управление качеством производства |
| 2 | Основы проектирования пищевого производства |
| 3 | Ведение производственной и отчетной документации |

КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач****Знать:**

| | |
|-----------|---|
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |

Уметь:

| | |
|-----------|--|
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно |

Владеть:

| | |
|-----------|---|
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт |

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**Знать:**

| | |
|-----------|---|
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |

Уметь:

| | |
|-----------|--|
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
|-----------|--|

| | |
|---|---|
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | |
| Знать: | |
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |
| Уметь: | |
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | |
| Знать: | |
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |
| Уметь: | |
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| 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 | |
| Знать: | |
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |
| Уметь: | |

| | |
|---|---|
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| ПК-1: Способен выполнять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства | |
| Знать: | |
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |
| Уметь: | |
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов | |
| Знать: | |
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |
| Уметь: | |
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры | |
| Знать: | |
| Уровень 1 | усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной |
| Уровень 2 | определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов |

| | |
|-----------------|---|
| Уровень 3 | четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания |
| Уметь: | |
| Уровень 1 | выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 2 | выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно |
| Уровень 3 | выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно |
| Владеть: | |
| Уровень 1 | владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен |
| Уровень 2 | в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт |
| Уровень 3 | владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт |

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

| | |
|----------|--|
| 1 | Знать: |
| 1.1 | принципы применения системного подхода для решения поставленных задач в профессиональной деятельности (УК-1.1) |
| 1.2 | алгоритмы определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.1) |
| 1.3 | нормы и правила социального взаимодействия в трудовом коллективе (УК-3.1) |
| 1.4 | принципы управления своим временем, построения и реализации траектории саморазвития(УК-6.1) |
| 1.5 | принципы создания в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8.1) |
| 1.6 | принципы и порядок проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства (ПК-1.1) |
| 1.7 | принципы и подходы к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-2.1) |
| 1.8 | разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры |
| 2 | Уметь: |
| 2.1 | применять на практике принципы системного подхода для решения поставленных задач в профессиональной деятельности (УК-1.2) |
| 2.2 | 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) |
| 2.3 | осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3.2) |
| 2.4 | управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования (УК-6.2) |
| 2.5 | создавать и поддерживать в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8.2) |
| 2.6 | проводить операции лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства (ПК-1.2) |
| 2.7 | осуществлять мероприятия по управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-2.2) |
| 2.8 | разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-3.2) |
| 3 | Владеть: |
| 3.1 | навыками системного подхода для решения поставленных задач в профессиональной деятельности (УК-1.3) |
| 3.2 | навыками постановки задач для достижения заданной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.3) |
| 3.3 | навыками социального взаимодействия в трудовом коллективе и реализации в команде своей отведенной роли согласно поставленным задачам профессиональной деятельности (УК-3.3) |
| 3.4 | навыками управления своим временем, построения и реализации траектории саморазвития (УК-6.3) |
| 3.5 | навыками создания и поддержки в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8.3) |
| 3.6 | навыками организации и проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства (ПК-1.3) |
| 3.7 | навыками выполнения работ по управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-2.3) |

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

| Код занятия | Наименование разделов (этапов) и тем/вид занятия | Семестр | Часов | Компетенции | Литература | Интра кт. | Примечания |
|-------------|--|---------|-------|--|------------|-----------|------------|
| | Раздел 1. Организационный этап | | | | | | |
| 1.1 | Прибытие на предприятие – место практики. Оформление необходимых документов для начала выполнения работ. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. /П/ | 6 | 6 | УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-8 | | | |
| 1.2 | Ознакомление руководителя практики от предприятия с содержанием индивидуального задания. Обсуждение и корректировка плана работ согласно программе практики с поправкой на производственные условия. Формирование графика выполнения различных видов работ. /П/ | 6 | 4 | УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-8 | | | |
| 1.3 | Ознакомление со структурой предприятия. Изучение должностных инструкций. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами /П/ | 6 | 8 | УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-8 | | | |
| | Раздел 2. Основной этап | | | | | | |
| 2.1 | Выполнение индивидуального задания. 1. Изучение нормативной и технической документации предприятия. 2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в реализуемых на предприятии технологиях. 3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработки в реализуемых на предприятии технологиях. 4. Изучение реализуемых технологий, задействованного технологического оборудования и прочих ресурсов. 5. Изучение вопросов организации хранения сырья и готовой продукции в условиях предприятия. 6. Изучение порядка организации лабораторного контроля на предприятии. 7. Изучение вопросов охраны труда и производственной санитарии | 6 | 172 | УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 УК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 | | | |

| Код занятия | Наименование разделов (этапов) и тем/вид занятия | Семестр | Часов | Компетенции | Литература | Интракт. | Примечания |
|-------------|--|---------|-------|----------------------|------------|----------|------------|
| 2.2 | Систематизация и структуризация освоенного материала. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания. /П/ | 6 | 8 | УК-1 УК-2 УК-6 | | | |
| | Раздел 3. Заключительный этап | | | | | | |
| 3.1 | Оформление отчета по практике /П/ | 6 | 12 | УК-1 УК-2 УК-6 | | | |
| 3.2 | Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета. /П/ | 6 | 6 | УК-1 УК-2 УК-6 | | | |

ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Процедура аттестации студента по итогам практики

По окончании практики студент сдает на кафедру отчет по практике и дневник прохождения практики.

Отчет должен иметь объем 20-25 страниц формата А4 машинописного текста и при необходимости дополнительно приложение, в которое могут входить графические, табличные и прочие материалы.

Результаты практики оценивает комиссия. Во внимание принимается качество отчета, который должен быть оформлен в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, и отзыв руководителя практики от предприятия, а также устные ответы студента на вопросы по прохождению и результатам практики. По итогам аттестации комиссия выставляет дифференцированную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие по ее итогам неудовлетворительную оценку, подлежат отчислению в установленном порядке из института, как имеющие академическую задолженность.

Структура отчета

Отчет должен состоять из следующих разделов:

- введения, в котором приводится общая характеристика места практики;
- основной части, в которой описываются все результаты, полученные в ходе прохождения практики;
- заключения, в котором анализируется проведенная работа в целом и дальнейшие мероприятия в части приобретения углубленных знаний и умений по теме практики;
- приложений к отчету (при необходимости).

К отчету прилагается дневник практики с отзывом-характеристикой и заполненным графиком выполнения работ. Дневник и отчет должны быть оформлены на месте практики и представлены для заключения и отзыва руководителю практики от предприятия.

Структура отчета должна содержать необходимый перечень следующих документов:

- титульный лист отчета;
- индивидуальное задание;
- рабочий график;
- дневник прохождения практики;
- отзыв-характеристика на студента-практиканта;
- анкета студента-практиканта;
- анкета работодателя.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Примерный план отчета по технологической практике (производственной):

Содержание

Введение

1. Характеристика предприятия и его организационной структуры.
2. Характеристика и требования к качеству и безопасности сырья, полуфабриката, готового продукта.
3. Технологическая схема производства, ее описание.
4. Оборудование и теплоэнергоснабжение производства.
5. Организация лабораторного контроля на предприятии.
6. Охрана труда на предприятии.
7. Промышленная санитария и обеспечение безопасности.

Заключение

Список использованных источников

Приложения (при необходимости)

Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе проведения практики

| Разделы (этапы) | Наименование раздела (этапа) практики | Номер формируемого индикатора | Вид занятий, работы | Форма контроля |
|-----------------|---------------------------------------|--|--|----------------|
| 1 | Организационный этап | УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 УК-8 | Прибытие на предприятие – место практики. Оформление необходимых документов для начала выполнения работ. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Ознакомление руководителя практики от предприятия с содержанием индивидуального задания. Обсуждение и корректировка плана работ согласно программе практики с поправкой на производственные условия. Формирование графика выполнения различных видов работ. Ознакомление со структурой предприятия. Изучение должностных инструкций. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами | |
| 2 | Основной этап | УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 УК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 | Выполнение индивидуального задания. 1. Изучение нормативной и технической документации предприятия. 2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в реализуемых на предприятии технологиях. 3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в реализуемых на предприятии технологиях. 4. Изучение реализуемых технологий, задействованного технологического оборудования и прочих ресурсов. 5. Изучение вопросов организации хранения сырья и готовой продукции в условиях предприятия. 6. Изучение порядка организации лабораторного контроля на предприятии. 7. Изучение вопросов охраны труда и производственной санитарии | |
| 3 | Заключительный этап | УК-1 УК-2 УК-6 | Подготовка, оформление и защита отчета по технологической практике (производственной) | |

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения консультаций и защиты отчета:

столы 18 шт

стулья 39 шт

стол преподавателя 1 шт

стул преподавателя 1 шт

кафедра 1 шт

шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др., шт./экз.: 12 шт

меловая доска 1 шт

7 стендов

Материальная база предприятия – места практики

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

1. Рогов, И.А. Технология мяса и мясопродуктов. Учебник. В 2-х книгах. Книга 2. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А. Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – Москва : КолосС, 2009. – 278 с. : ил. – Библиогр.: с. 278. – 1400 экз. – ISBN 978-5-9532-0644-0. – Текст : непосредственный.

2. Журавская, Н. К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / Н. К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л. М. Отряшенкова. – Москва: Агропромиздат, 1985. – 295 с. : ил. – Библиогр.: с. 288.

3. Теплоэнергоснабжение предприятий. Раздел Теплоснабжение предприятий и основы теплотехники : учебное пособие / В. И. Чащинов, А. И. Купреенко, Х. М. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 196 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304583> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: учеб. пособие/ С.А. Бредихин, И.Н. Ким, Т.И. Ткаченко. - М.: МОРКНИГА, 2013. - 749 с.

5. Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: - СПб.: ГИОРД, 2010. – 736 с.

6. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учебное пособие/ Л. В. Антипова. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. – 600 с.

7. Ковалев О.П., Ибрагимова И.Е., Мамонтова С.Н., Артемов Р.В. Технологическое оборудование мясной отрасли: Учебное пособие / О.П. Ковалев, И.Е. Ибрагимова, С.Н. Мамонтова, Р.В. Артемов. – Астрахань: Издатель: Сорокин Роман Васильевич, 2018. – 196 с.

8. Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания : учебное пособие / И. В. Новикова, Е. А. Коротких, А. В. Коростелев. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 55 с. — ISBN 978-5-00032-356-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117806>

9. Елисеева, Л. И. Практикум по производственному учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-91441-380-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318635>

10. Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8200-0467-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226049>

11. Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы : учебное пособие / Е. П. Мирошникова. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 174 с. — ISBN 978-5-7410-2133-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159704>

12. Современные технологии переработки мясного сырья : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин. — Казань : КНИТУ, 2013. — 152 с. — ISBN 978-5-7882-1524-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73422>

Законодательные и нормативные акты

1. ГОСТ 31339-2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб - Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200049977>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

2. ГОСТ 7631-2008. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физико-химических показателей. – Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200066618>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

3. ГОСТ 7636-85. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа. – Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200022224>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции (с изменениями на 8 августа 2019 года): издание официальное: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880: введен в действие с 1 июля 2020 г.

5. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016. О безопасности рыбы и рыбной продукции: издание официальное: принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162 введен в действие с 1 июня 2020 г. Кодекс консорциум.

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки : издание официальное : принят и утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №769.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки : издание официальное : принят и утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №881.
8. ГОСТ Р 51705.1-2001. Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>. – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
9. Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных: разработана в лаборатории технической микробиологии Гипрорыбфлота под руководством Мухиной Л.Б. утверждена зам. главного Государственного санитарного врача СССР В. И. Чибураевым 22 февраля 1991 г. N 5319-91; зам. министра рыбного хозяйства СССР Е.Д.Ширяевым 18 ноября 1990 г.
10. Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообработывающих предприятиях и судах №2981-84: (ИСО/ТО) : утверждены зам. главного государственного санитарного врача СССР Коршило В. Е. 27.03.1984 г.
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»: издание официальное: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68.
12. ГОСТ 9959-2015. Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. – Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200133106>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки : издание официальное : принят и утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №769.
14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки : издание официальное : принят и утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №881.
15. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности : (СП №3238-85) : официальное издание: утверждены Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР А. Ю. Заиченко 27.03.1985.
16. Ведомственные нормы технологического проектирования. Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности ВНТП 540/697-92 : [разработаны Государственным институтом по проектированию предприятий мясной и молочной промышленности (Гипромьясомолпром), внесены Государственным институтом по проектированию предприятий мясной и молочной промышленности, утверждены Главгрупппромнаучпроект] : дата введения 1992-04-07.
17. Прочие ГОСТ, ОСТ и ТУ на пищевое сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

| | |
|---------|--|
| 6.3.1.1 | 1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях |
| 6.3.1.2 | ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста |
| 6.3.1.3 | STDU Viewer Программа для просмотра электронных документов |
| 6.3.1.4 | Google Chrome, Opera Браузер |
| 6.3.1.5 | Windows NT Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft |
| 6.3.1.6 | Dr.Web Антивирусные программные продукты |
| 6.3.1.7 | Microsoft Office Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д. |
| 6.3.1.8 | Moodle Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» |
| 6.3.1.9 | 7-zip Архиватор |

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

| | |
|---------|---|
| 6.3.2.1 | ЭБС «Университетская библиотека on-line» http://biblioclub.ru/ ЭБС Юрайт www.urait.ru |
| 6.3.2.2 | ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com |
| 6.3.2.3 | ЭБС Рыбохозяйственное образование http://lib.klgtu.ru/jirbis2 |
| 6.3.2.4 | ЭБС IPRbooks www.iprbookshop.ru |
| 6.3.2.5 | Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» |
| 6.3.2.6 | Образовательный портал Moodle |

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Ибрагимова И. Е. Методические указания по технологической (производственной) практике для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2021. Режим доступа: <http://портал.дрти.рф/>