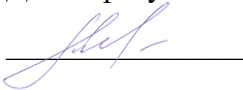


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.06.2026 23:03:23
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

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 (учебная)
Рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой **Технология продуктов питания и холодильная техника**
Учебный план z_2025_Продукты питания.rlx
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация Бакалавр
Форма обучения заочная
Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой
Вид практики Учебная
Тип практики

Форма проведения непрерывно

Объем практики 6

Продолжительность в часах/неделях 216/0

Распределение часов практики

Курс	3		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Контактная работа	212	212	212	212
Сам. работа				
Итого	216		216	216

Программу составил(и):

, доцент *Ибрагимова Ирина Евгеньевна* _____

Рецензент(ы):

д.т.н., профессор *Ковалев Олег Петрович* _____

Рабочая программа практики

Технологическая практика (учебная)

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:

z_2025_Продукты питания.rlx

19.03.03

Продукты питания животного происхождения

Бакалавр

Рабочая программа одобрена на заседании:

- кафедры Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 25.12.2024 протокол № 11.

- УМС УГН(С)

Протокол от 25.12.2024 протокол № 11.

- Родительским комитетом ДРТИ ФГБОУ ВО "АГТУ"

Протокол от 25.12.2024 протокол № 11.

- Студенческим советом ДРТИ ФГБОУ ВО "АГТУ"

Протокол от 25.12.2024 протокол № 11.

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

Срок действия программы: уч.г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

_____ 2 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2-3 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

_____ 3 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 3-4 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 3 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

_____ 4 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 4-5 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 4 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

_____ 5 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 5-6 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 5 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

1	освоение практикоориентированных вопросов ведения технологических процессов переработки мясного и рыбного сырья в соответствии с действующей нормативной документацией
---	--

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Блок.Часть	Б2.О
------------	------

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

1	Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы
2	Инженерная, компьютерная графика и системы автоматизированного проектирования

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

1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
---	--

КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов****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

ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения**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:
---	---------------

2	Уметь:
3	Владеть:

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем/вид занятия	Курс	Часов	Компетенции	Литература	Интракт.	Примечания
	Раздел 1. Раздел 1. Организационный этап						
1.1	1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ. /П/	3	40	ОПК-4, ОПК-3	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2, Л2.3		
1.2	1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами /П/	3	7	ОПК-4, ОПК-3	Л1.2, Л2.1, Л2.2, Л2.3		
	Раздел 2. Раздел 2. Основной этап						

2.1	<p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>/П/</p>	3	50	ОПК-4,ОПК-3	Л1.2,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
2.2	<p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала /П/</p>	3	50	ОПК-4,ОПК-3	Л1.2,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
	Раздел 3. Раздел 3. Заключительный этап						
3.1	<p>3.1 Оформление отчета по практике /П/</p>	3	51	ОПК-4,ОПК-3	Л1.2,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
3.2	<p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета. /П/</p>	3	14	ОПК-4,ОПК-3	Л1.2,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
3.3	/ЗачётСОц/	3	4	ОПК-4,ОПК-3	Л1.2,Л2.1,Л2.2,Л2.3		

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 выхода студента на работу. 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

Опишите этапы разделки мясного сырья.

Какова цель мойки как технологической операции?

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	Раздел 1. Организационный этап	ОПК-4, ОПК-3	1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ. 1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами	

2	Раздел 2. Основной этап	ОПК-4, ОПК-3	<p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения. 2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях. 3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях. 4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья. 5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов). 6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта. 7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации. 8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания. <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p>	
3	Раздел 3. Заключительный этап	ОПК-4, ОПК-3	<ol style="list-style-type: none"> 3.1 Оформление отчета по практике 3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета. 	

Показатели и критерии оценивания компетенций

Код компетенции	Дескрипторы	Вид занятия, работы	Критерий оценки
-----------------	-------------	---------------------	-----------------

ОПК-3	<p>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</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения. 2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях. 3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях. 4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья. 5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов). 6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта. 7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации. 8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания. <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	Соответствие продемонстрированных знаний, умений и навыков при защите материала отчета по практике
-------	--	---	--

	<p>определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения. 2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях. 3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях. 4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья. 5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов). 6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта. 7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации. 8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания. <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	---	--

	<p>четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения. 2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях. 3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях. 4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья. 5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов). 6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта. 7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации. 8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания. <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	--	---	--

	<p>выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

	<p>выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

	<p>выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

	<p>владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	--	--	--

	<p>в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

	<p>владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

	<p>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</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения. 2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях. 3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях. 4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья. 5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов). 6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта. 7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации. 8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания. <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	--	---	--

	<p>определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

	<p>четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения. 2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях. 3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях. 4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья. 5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов). 6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта. 7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации. 8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания. <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	--	---	--

	<p>выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

	<p>выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

	<p>выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

	<p>владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	--	--	--

	<p>в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

	<p>владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт</p>	<p>1.1 Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ.</p> <p>1.2 Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами</p> <p>2.1 Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>2.2 Систематизация и структуризация освоенного материала</p> <p>3.1 Оформление отчета по практике</p> <p>3.2 Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета.</p>	
--	---	--	--

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 290 с – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/567262
Л1.2	Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]:учебник для спо. - Москва: Юрайт, 2025. - 290 с – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/568866
Дополнительная литература	

Л2.1	Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И. Технология производства говядины [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 120 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/156412
Л2.2	МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов [Электронный ресурс]:курс лекций. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 113 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162615
Л2.3	Лисин К. В. МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий [Электронный ресурс]:курс лекций. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 112 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162616
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ СЕТИ ИНТЕРНЕТ	
Э1	Профстандарт: 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
Э2	Профстандарт: 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	
Ибрагимова И. Е. Методические указания по технологической практике (учебной) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: http://портал.дрти.рф/	

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В Университете в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт Института имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению практики могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В Институте в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.