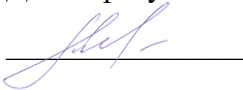


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Анна Александровна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 22.06.2026 23:03:23  
Уникальный программный ключ:  
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

**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**

**Производственная практика**  
**Преддипломная практика**  
**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 Производственная  
Тип практики

Форма проведения непрерывно по видам и периодам проведения практик

Объем практики 9

Продолжительность в часах/неделях 324/ 0

**Распределение часов практики**

| Курс              | 5   |     | Итого |     |
|-------------------|-----|-----|-------|-----|
|                   | УП  | РП  | УП    | РП  |
| Контактная работа | 320 | 320 | 320   | 320 |
| Сам. работа       |     |     |       |     |
| Итого             | 324 |     | 324   | 324 |

Программу составил(и):

, доцент *Ибрагимова Ирина Евгеньевна* \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

д.т.н., профессор *Ковалев Олег Петрович* \_\_\_\_\_

Рабочая программа практики

**Преддипломная практика**

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: 2024-2029 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 | Целью преддипломной практики является сбор данных для выполнения выпускной квалификационной работы и выполнение практикоориентированной части выпускной квалификационной работы. |
|---|--|

**МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|  |   |
|--|---|
| Блок.Часть   | Б2.В  |
| <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b> |   |
| 1  | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| 2  | Биологическая безопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза                          |
| 3  | Контроль и управление качеством производства  |
| 4  | Основы научных исследований в пищевых технологиях                                       |
| 5  | Технология производства   |
| 6  | Технологическая практика (производственная)   |
| 7  | Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации                |

**КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****ПК-1: Способен выполнять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства**

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>Знать:</b>   |   |
| 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   |
| <b>Уметь:</b>   |   |
| 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  |
| <b>Владеть:</b> |   |
| 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 аквакультуры**

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>Знать:</b>   |   |
| 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   |
| <b>Уметь:</b>   |   |
| 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  |
| <b>Владеть:</b> |   |
| 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  |
| <b>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</b> |   |
| <b>Знать:</b>   |   |
| 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   |
| <b>Уметь:</b>   |   |
| 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  |
| <b>Владеть:</b>   |   |
| 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 | <b>Знать:</b>   |
| 2 | <b>Уметь:</b>   |
| 3 | <b>Владеть:</b> |

#### СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

| Код занятия | Наименование разделов (этапов) и тем/вид занятия   | Курс | Часов | Компетенции | Литература  | Интра кт. | Примечания |
|-------------|--|------|-------|-------------|---|-----------|------------|
|             | <b>Раздел 1. Раздел 1. Организационный этап</b>  |      |       |             |   |           |            |
| 1.1         | 1.1 Организационное собрание /П/   | 5    | 4     | ПК-3        | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |           |            |
| 1.2         | 1.2 Инструктаж по технике безопасности /П/   | 5    | 4     | ПК-3        | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |           |            |
| 1.3         | 1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий /П/  | 5    | 2     | ПК-3        | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |           |            |
|             | <b>Раздел 2. Раздел 2. Основной этап</b>   |      |       |             |   |           |            |
| 2.1         | Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию) /П/ | 5    | 35    | ПК-3,ПК-2   | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |           |            |

|     |  |   |    |                |   |  |  |
|-----|--|---|----|----------------|---|--|--|
| 2.2 | Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях. /П/  | 5 | 40 | ПК-3,ПК-2      | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |  |  |
| 2.3 | Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях. /П/   | 5 | 40 | ПК-3,ПК-1      | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |  |  |
| 2.4 | Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья. /П/  | 5 | 40 | ПК-3,ПК-2,ПК-1 | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |  |  |
| 2.5 | Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования). /П/ | 5 | 30 | ПК-3,ПК-2,ПК-1 | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |  |  |
| 2.6 | Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта. /П/  | 5 | 50 | ПК-3,ПК-2      | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |  |  |
| 2.7 | Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации. /П/   | 5 | 40 | ПК-2,ПК-1      | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |  |  |
|     | Раздел 3. Раздел 3. Заключительный этап  |   |    |                |   |  |  |
| 3.1 | 3.1 Подготовка отчета по практике /П/  | 5 | 25 | ПК-3,ПК-2,ПК-1 | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |  |  |
| 3.2 | 3.2 Защита отчета по преддипломной практике /П/  | 5 | 10 | ПК-3,ПК-2,ПК-1 | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |  |  |
| 3.3 | /ЗачётСОц/   | 5 | 4  | ПК-3,ПК-2,ПК-1 | Л1.1,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л1.5,Л2.1,Л2.2,Л2.3,Л2.4,Л2.5 |  |  |

## ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

### <b>Процедура аттестации студента по итогам практики</b>

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.

### <b>Структура отчета</b>

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

Вопросы открытого типа:

### 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        | ПК-3                          | 1.1 Организационное собрание<br>1.2 Инструктаж по технике безопасности<br>1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий |                |

|   |                               |                  |  |  |
|---|-------------------------------|------------------|--|--|
| 2 | Раздел 2. Основной этап       | ПК-3, ПК-2, ПК-1 | <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> |  |
| 3 | Раздел 3. Заключительный этап | ПК-3, ПК-2, ПК-1 | <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p>  |  |

**Показатели и критерии оценивания компетенций**

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

|      |  |   |  |
|------|--|---|--|
| ПК-1 | <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>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</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>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p>четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания</p> | <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|  | <p>выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно</p>  | <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно</p> | <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|  | <p>выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно</p>                   | <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p>владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен</p> | <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|  | <p>в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт</p>              | <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p>владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт</p>  | <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</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>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов</p> | <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|---|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания</p> | <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.<br/>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|--|--|--|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно</p> | <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|---|---|--|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно</p> | <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|---|---|--|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно</p> | <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|---|---|--|

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p>владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен</p> | <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|--|---|--|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт</p> | <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|---|---|--|

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт</p> | <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.<br/>Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</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</p> <p>1.2 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</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</p> <p>1.2 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</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</p> <p>1.2 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|--|---|--|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно</p> | <p>1.1 Организационное собрание</p> <p>1.2 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|---|---|--|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно</p> | <p>1.1 Организационное собрание</p> <p>1.2 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|---|---|--|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно</p> | <p>1.1 Организационное собрание</p> <p>1.2 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|---|---|--|

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p>владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен</p> | <p>1.1 Организационное собрание</p> <p>1.2 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|--|---|--|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт</p> | <p>1.1 Организационное собрание</p> <p>1.2 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.<br/>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях.<br/>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</p> |  |
|--|---|---|--|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт</p> | <p>1.1 Организационное собрание</p> <p>1.2 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.3 Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения (согласно индивидуальному заданию)</p> <p>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>Составление характеристик видов сырья и материалов, используемых для переработки в заданных технологиях.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, выполнение необходимых технологических расчетов, подбор оборудования).</p> <p>Выполнение работ по реализации заданных технологий с применением инновационных подходов, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>3.1 Подготовка отчета по практике</p> <p>3.2 Защита отчета по преддипломной практике</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: <a href="https://urait.ru/bcode/567262">https://urait.ru/bcode/567262</a>  |
| Л1.2 | Ким И. Н., Ткаченко Т. И., Солодова Е. А. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 217 с – Режим доступа: <a href="https://urait.ru/bcode/538428">https://urait.ru/bcode/538428</a>  |
| Л1.3 | Яшкин А. И., Машкина Е. И. Методы исследования состава и свойств мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов. - Барнаул: АГАУ, 2019. - 55 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/240821">https://e.lanbook.com/book/240821</a> |
| Л1.4 | Волченко В. И., Николаенко О. А., Шокина Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 148 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/385058">https://e.lanbook.com/book/385058</a>   |

|  |   |
|--|---|
| Л1.5   | Купреенко А. И., Исаев Х. М., Исаев С. Х., Гапонова В. Е., Слезко Е. И. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 2: Комплексные технические решения по обработке и разделки туш животных, обвалки и жиловки мяса, измельчения мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебно-методические указания для выполнения практических и самостоятельных работ по направлению подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения, очной и заочной формы обучения. - Брянск: Брянский ГАУ, 2023. - 121 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/385535">https://e.lanbook.com/book/385535</a> |
| Дополнительная литература  |   |
| Л2.1   | Реброва И. А. Планирование эксперимента [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Омск: СибАДИ, 2022. - 110 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/300428">https://e.lanbook.com/book/300428</a>  |
| Л2.2   | Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Мишанин М. Ф., Хворостова Т. Ю., Мишанин А. Ю. Биотехнология мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 400 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/380594">https://e.lanbook.com/book/380594</a>  |
| Л2.3   | Касьянов Г. И., Мишанин Ю. Ф., Касьянов Д. Г., Хворостова Т. Ю., Мишанин А. Ю. Биотехнология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 192 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/380612">https://e.lanbook.com/book/380612</a>  |
| Л2.4   | Гладышев И. В., Шерстюк Н. Э. Планирование эксперимента, обработка и интерпретация данных [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Москва: РТУ МИРЭА, 2023. - 166 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/398303">https://e.lanbook.com/book/398303</a>   |
| Л2.5   | Алексеева Ю. А., Хорошайло Т. А. Технология мяса. Первичная переработка сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 156 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/445271">https://e.lanbook.com/book/445271</a>   |
| ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ СЕТИ ИНТЕРНЕТ  |   |
| Э1   | Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии  |
| Э2   | Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА» Российской Академии Наук  |
| Э3   | Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»   |
| Э4   | Портал правовой документации (база ГОСТ)  |
| Э5   | Действующие технические регламенты  |
| <b>МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>   |   |
| <b>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>   |   |
| Ибрагимова И. Е., Стрельченко А. Д., Мамонтова С. Н. Методические указания по преддипломной практике для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2025. Режим доступа: <a href="http://портал.дрти.рф/">http://портал.дрти.рф/</a> |   |

### **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.