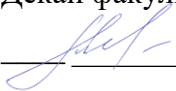


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Анна Александровна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 22.06.2026 23:03:23  
Уникальный программный ключ:  
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

## 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 Ознакомительная 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 Учебная  
Тип практики

Форма проведения непрерывно по видам и периодам проведения практик

Объем практики 6

Продолжительность в часах/неделях 216/ 0

#### Распределение часов практики

| Курс              | 2   |     | Итого |     |
|-------------------|-----|-----|-------|-----|
|                   | УП  | РП  | УП    | РП  |
| Контактная работа | 212 | 212 | 212   | 212 |
| Сам. работа       |     |     |       |     |
| Итого             | 216 |     | 216   | 216 |

Программу составил(и):

, доцент Ибрагимова И. Е. \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

дтн, Профессор Ковалев О.П. \_\_\_\_\_

Рабочая программа практики

**Ознакомительная 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: 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 | закрепление теоретических знаний о профессиональной деятельности и проработка вопросов использования мясного и рыбного сырья в соответствии с действующей нормативной документацией |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|                                                                                                            |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Блок. Часть                                                                                                | Б2.О                                                                                 |
| <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                               |                                                                                      |
| 1                                                                                                          | Химия                                                                                |
| 2                                                                                                          | Физика                                                                               |
| 3                                                                                                          | Органическая и биологическая химия                                                   |
| 4                                                                                                          | Введение в профессию                                                                 |
| 5                                                                                                          | Основы информационных технологий                                                     |
| <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:</b> |                                                                                      |
| 1                                                                                                          | Методы исследования свойств сырья и продуктов питания                                |
| 2                                                                                                          | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

### КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

#### 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

|          |                                                                                                                                                                     |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | <b>Знать:</b>                                                                                                                                                       |
| 1.1      | 1.1 принципы использования информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1.1)                                                      |
| 1.2      | 1.2 основные законы и методы исследований естественных наук и их место в практическом решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1)                         |
| 1.3      | 1.3 основы инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3.1)                   |
| 1.4      | 1.4 принципы, основные понятия и терминологию в сфере технологических процессов производства продуктов животного происхождения из мясного и рыбного сырья (ОПК-4.1) |
| 1.5      |                                                                                                                                                                     |
| <b>2</b> | <b>Уметь:</b>                                                                                                                                                       |
| 2.1      | 2.1 выбирать соответствующие информационные технологии для использования их при решении задач профессиональной направленности (ОПК-1.2)                             |
| 2.2      | 2.2 применять основы инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-2.2)         |

|          |                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.3      | 2.3 применять основные понятия и принципы технологических процессов производства продуктов животного происхождения из мясного и рыбного сырья при решении профессиональных задач (ОПК-3.2)            |
| 2.4      | 2.4 учитывать современные тенденции развития технической мысли в своей профессиональной деятельности (ОПК- 4.2)                                                                                       |
| 2.5      |                                                                                                                                                                                                       |
| 2.6      |                                                                                                                                                                                                       |
| <b>3</b> | <b>Владеть:</b>                                                                                                                                                                                       |
| 3.1      | 3.1 навыками работы с информационными технологиями в части сбора и анализа данных, необходимых для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1.3)                                              |
| 3.2      | 3.2 навыками использования основных законов и методов исследования естественных наук в практическом решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2.3)                                             |
| 3.3      | 3.3 навыками применения основ инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3.3)                                  |
| 3.4      | 3.4 навыками применения основных понятий и принципов технологических процессов производства продуктов животного происхождения из мясного и рыбного сырья при решении профессиональных задач (ОПК-4.3) |
| 3.5      |                                                                                                                                                                                                       |

#### СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

| Код занятия | Наименование разделов (этапов) и тем/вид занятия                                                                                                                                                                                                                                   | Курс | Часов | Компетенции | Литература | Интра кт. | Примечания |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------------|------------|-----------|------------|
|             | <b>Раздел 1. Организационный этап</b>                                                                                                                                                                                                                                              |      |       |             |            |           |            |
| 1.1         | Организационное собрание /П/                                                                                                                                                                                                                                                       | 2    | 4     | ОПК-2       | Л1.1,Л2.1  |           |            |
| 1.2         | Инструктаж по технике безопасности /П/                                                                                                                                                                                                                                             | 2    | 6     | ОПК-2       | Л1.1,Л2.1  |           |            |
| 1.3         | Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий /П/                                                                                                                                                                                                  | 2    | 2     | ОПК-2       | Л1.1,Л2.1  |           |            |
| 1.4         | /ЗачётСОц/                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2    | 4     | ОПК-2       | Л1.1,Л2.1  |           |            |
|             | <b>Раздел 2. Основной этап</b>                                                                                                                                                                                                                                                     |      |       |             |            |           |            |
| 2.1         | Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки. /П/ | 2    | 65    | ОПК-2       | Л1.1,Л2.1  |           |            |
| 2.2         | Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства. /П/                                                                                                       | 2    | 65    | ОПК-2       | Л1.1,Л2.1  |           |            |

|     |                                                                                                           |   |    |       |           |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------|-----------|--|--|
| 2.3 | Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья. /П/ | 2 | 64 | ОПК-2 | Л1.1,Л2.1 |  |  |
|     | Раздел 3. Заключительный этап                                                                             |   |    |       |           |  |  |
| 3.1 | Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков /П/                                     | 2 | 6  | ОПК-2 | Л1.1,Л2.1 |  |  |

#### 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

Перечислите информационные источники нормативного характера, которые составляют информационную базу профессионального подхода.

##### Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе проведения практики

| Разделы (этапы) | Наименование раздела (этапа) практики | Номер формируемого индикатора | Вид занятий, работы                                                                                                                             | Форма контроля |
|-----------------|---------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1               | Организационный этап                  | ОПК-2                         | Организационное собрание<br>Инструктаж по технике безопасности<br>Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий |                |

|   |                     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|---|---------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 2 | Основной этап       | ОПК-2 | <p>Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки.</p> <p>Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья.</p> |  |
| 3 | Заключительный этап | ОПК-2 | Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |

**Показатели и критерии оценивания компетенций**

| Код компетенции | Дескрипторы                                                                                                                                                                                                                                                               | Вид занятия, работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Критерий оценки                                                                                    |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-2           | 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>Организационное собрание<br/>Инструктаж по технике безопасности<br/>Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки.</p> <p>Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья.<br/>Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков</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>Организационное собрание<br/>Инструктаж по технике безопасности<br/>Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли.<br/>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки.</p> <p>Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья.<br/>Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков</p> |  |
|  | <p>четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания</p>      | <p>Организационное собрание<br/>Инструктаж по технике безопасности<br/>Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли.<br/>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки.</p> <p>Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья.<br/>Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков</p> |  |



|  |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно</p> | <p>Организационное собрание<br/>Инструктаж по технике безопасности<br/>Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли.<br/>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки.</p> <p>Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья.<br/>Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков</p> |  |
|  | <p>выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно</p>   | <p>Организационное собрание<br/>Инструктаж по технике безопасности<br/>Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли.<br/>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки.</p> <p>Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья.<br/>Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков</p> |  |

|  |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно</p> | <p>Организационное собрание<br/>Инструктаж по технике безопасности<br/>Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли.<br/>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки.</p> <p>Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья.<br/>Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков</p> |  |
|  | <p>владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен</p>                                              | <p>Организационное собрание<br/>Инструктаж по технике безопасности<br/>Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли.<br/>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки.</p> <p>Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья.<br/>Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков</p> |  |

|  |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт</p> | <p>Организационное собрание<br/>Инструктаж по технике безопасности<br/>Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли.<br/>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки.</p> <p>Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья.<br/>Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков</p> |  |
|  | <p>владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт</p>   | <p>Организационное собрание<br/>Инструктаж по технике безопасности<br/>Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий</p> <p>Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли.<br/>Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки.</p> <p>Работа с нормативной и технической документацией, регулирующей общие вопросы организации производства пищевой продукции, компетентности технолога пищевого производства.</p> <p>Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья.<br/>Защита отчета по практике по получению первичных умений и навыков</p> |  |

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

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

|                           |                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л1.1                      | Гужин И. Н. Учебная ознакомительная практика [Электронный ресурс]: методические указания. - Самара: СамГАУ, 2023. - 21 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/355805">https://e.lanbook.com/book/355805</a> |
| Дополнительная литература |                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л2.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Костко И. Г., Спиридонов А. М. Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата). - Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2023. - 80 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/340088">https://e.lanbook.com/book/340088</a> |
| ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ СЕТИ ИНТЕРНЕТ                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Э1                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Э2                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Профстандарт: 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Э3                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Профстандарт: 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Э4                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Должностные инструкции по подразделениям предприятия и отраслям деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ибрагимова И. Е. Методические указания к учебной (ознакомительной) практике// Для обучающихся очной и заочной формы обучения направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="https://www.портал.дрти.рф">https://www.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.