



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

СБОРНИК РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

27.03.02 Управление качеством

Программа бакалавриата

Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения): 4 года

Год начала подготовки: 2023

Сборник рабочих программ практик составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 31 июля 2020 г. № 869.

Сборник рабочих программ практик обсужден на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности» (протокол от 11 февраля 2023 г. № 09).

Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и продовольственной безопасности» Текутьева Л.А.

Составители: канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О., канд. техн. наук, доцент Фищенко Е.С.

Владивосток

2023

Содержание

1. Учебная практика. Ознакомительная практика.....	3
2. Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).....	28
3. Производственная практика. Технологическая (производственно-технологическая) практика.....	56
3. Производственная практика. Организационно-управленческая практика.....	79
4. Производственная практика. Научно-исследовательская работа.....	96
5. Производственная практика. Преддипломная практика.....	124



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика

Направление подготовки

27.03.02 Управление качеством

Программа бакалавриата

Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем

Владивосток

2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью учебной практики «Ознакомительная практика» является становление профессионального мышления, получение первичных профессиональных умений и навыков в области менеджмента качества, подготовка обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности по выбранному направлению подготовки.

2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами учебной практики «Ознакомительная практика» являются:

- формирование четкого представления о будущей профессиональной деятельности, основных профессиональных задачах;
- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин базовой части;
- формирование общих представлений о принципах и законах функционирования организации – базы практики;
- ознакомление с деятельностью организации – базы практики в области качества (миссия, цели, политика в области качества и т.д.);
- изучение систем качества и систем менеджмента, а также оценка эффективности их функционирования;
- ознакомление с работами по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством;
- ознакомление с документацией и основами нормативно-правового регулирования в области управления качеством;
- формирование практических навыков использования информационных технологий для решения профессиональных задач;
- наработка опыта по сбору и систематизации информации, необходимой и достаточной для решения поставленных задач в области менеджмента качества.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Учебная практика «Ознакомительная практика» является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на приобретение первичных профессиональных умений и навыков для решения базовых задач управления качеством и безопасностью пищевых производств и систем, по учебному плану входит в Блок 2 «Практика» и относится к обязательной части, в соответствии с графиком учебного процесса реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Для успешного прохождения учебной практики «Ознакомительная практика» у обучающихся должны быть сформированы следующие

предварительные компетенции: УК-1.1 Осуществляет поиск, сбор информации с помощью компьютерных технологий, УК-1.2 Применяет информационные продукты для обработки и анализа информации, следуя принципам критической оценки и верификации источников, УК-2.1 Применяет инструменты и методы из различных областей знания для решения поставленных задач, УК-2.2 Определяет способы решения задачи в рамках поставленной цели, УК-3.1 Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, УК-3.2 Предпринимает инициативные действия при работе в команде, УК-6.1 Применяет цифровые инструменты для организации своей работы и саморазвития, УК-6.2 Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности, УК-8.1 Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения, УК-8.2 Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, ОПК-1.1 Использует основные положения, законы и методы естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-1.2 Анализирует и выбирает оптимальные варианты решения задач управления качеством на основе знаний положений, законов и методов естественных наук и математики, ОПК-2.1 Формулирует задачи профессиональной деятельности на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей), ОПК-2.2 Строит модели систем задач управления, устанавливает их взаимосвязи, анализирует и диагностирует причины появления проблем управления, ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-6.1 Выбирает и анализирует алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством, ОПК-6.2 Осуществляет выбор цифровых платформ и программно-аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством, ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством, ОПК-7.2 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом

основных требований информационной безопасности, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия, ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы проектной деятельности», «Основы цифровой грамотности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Математика», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия и пищевая химия», «Общая биология и микробиология», «Инструментальные методы исследования», «Биоинформатика», «Основы обеспечения качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия».

В результате прохождения учебной практики «Ознакомительная практика» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для последующего освоения таких дисциплин, как «Проектный практикум», «Аудит качества», «Системы менеджмента качества», «Статистические методы в управлении качеством», «Управление рисками в менеджменте качества», «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Экономика качества», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство» и прохождения производственных практик «Технологическая (производственно-технологическая) практика», «Организационно-управленческая практика», «Преддипломная практика».

4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тип учебной практики: Ознакомительная практика.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: рассредоточенная.

Время проведения: 2 курс, 4 семестр.

Местом проведения учебной практики «Ознакомительная практика» являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-

правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики «Ознакомительная практика» у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные компетенции.

Общепрофессиональные компетенции обучающихся и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения)
Анализ задач управления	ОПК-1. Способен анализировать задачи профессиональной деятельности на основе положений, законов и методов естественных наук и математики	ОПК-1.1 Использует основные положения, законы и методы естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности	Знает положения, законы и методы естественных наук и математики
			Умеет использовать положения, законы и методы естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности
			Владеет навыками использования знаний естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-1.2 Анализирует и выбирает оптимальные варианты решения задач управления качеством на основе знаний положений,	Знает пути и способы решения задач управления качеством, основанные на положениях, законах и методах естественных наук и математики
		Умеет выбирать оптимальные варианты решения задач управления качеством на основе знаний положений, законов и методов естественных наук и математики	

		законов и методов естественных наук и математики	Владеет навыками анализа задач управления качеством на основе знаний положений, законов и методов естественных наук и математики
Формулирование задач управления	ОПК-2. Способен формулировать задачи профессиональной деятельности на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей)	ОПК-2.1 Формулирует задачи профессиональной деятельности на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей)	Знает профильные разделы математических и естественно-научных дисциплин (модулей)
			Умеет формулировать задачи профессиональной деятельности на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей)
			Владеет навыками использования знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей) для корректного формулирования задач профессиональной деятельности
		ОПК-2.2 Строит модели систем задач управления, устанавливает их взаимосвязи, анализирует и диагностирует причины появления проблем управления	Знает понятие модели систем задач, их взаимосвязи
			Умеет строить модели задач управления и устанавливать их взаимосвязи на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей)
			Владеет навыками использования знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей) для анализа и диагностики причин появления проблем управления
Совершенствование профессиональной деятельности	ОПК-3. Способен использовать фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством в технических системах с целью совершенствования в профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством	Знает фундаментальные основы для решения базовых задач управления качеством
			Умеет использовать фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством
			Владеет фундаментальными знаниями для решения базовых задач управления качеством
		ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования	Знает методы и способы решения базовых задач управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности

		шенствования в профессиональной деятельности	<p>Умеет находить пути решения базовых задач управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности</p> <p>Владеет навыками комплексного подхода к формулированию и анализу базовых задач управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности</p>
Оценка эффективности результатов профессиональной деятельности	ОПК-4. Способен осуществлять оценку эффективности систем управления качеством, разработанных на основе математических методов	ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством	Знает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством
			Умеет выбирать инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством
		ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством	Владеет инструментами и методами оценки эффективности систем управления качеством
			Знает математические методы оценки эффективности систем управления качеством
Интеллектуальная собственность	ОПК-5. Способен решать задачи развития науки, техники и технологии в области управления качеством с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ОПК-5.1 Использует нормативно-правовые принципы регулирования в сфере интеллектуальной собственности для решения задач развития науки, техники и технологии в области управления качеством	Умеет проводить оценку эффективности систем управления качеством, разработанных на основе математических методов
			Владеет практическим опытом использования математических методов для выполнения оценки эффективности систем управления качеством
			Знает нормативно-правовую базу в сфере интеллектуальной собственности
		ОПК-5.2 Решает задачи развития науки, техники и	Умеет применять нормативно-правовую базу в сфере интеллектуальной собственности для решения задач управления качеством
			Владеет способностью ориентироваться в нормативно-правовых вопросах в сфере интеллектуальной собственности при решении задач управления качеством
			Знает суть и организацию работ по защите интеллектуальной собственности; формы защиты

		<p>технологии в области управления качеством с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	<p>объектов интеллектуальной собственности и условия их применения; основные виды патентной информации и документации; виды договоров на реализацию объектов интеллектуальной собственности; понятие патентной чистоты</p> <p>Умеет определять виды объектов интеллектуальной собственности и осуществлять выбор формы их защиты; пользоваться источниками патентной информации при проведении патентных исследований для определения технического уровня разрабатываемых объектов техники и технологий; оформлять права на охраноспособные объекты интеллектуальной собственности</p> <p>Владеет навыками проведения патентного поиска для выбора аналогов и прототипа разрабатываемого объекта промышленной собственности и выявления технического уровня объектов интеллектуальной собственности, методами и средствами их защиты</p>
<p>Решение практических проблем на основе современных информационно-коммуникационных систем и технологий</p>	<p>ОПК-6. Способен разрабатывать алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения</p>	<p>ОПК-6.1 Выбирает и анализирует алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством</p> <p>ОПК-6.2 Осуществляет выбор цифровых платформ и программно-</p>	<p>Знает стадии разработки и принципы работы алгоритмов и компьютерных программ, пригодных для практического применения в области управления качеством</p> <p>Умеет выбирать и анализировать алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством</p> <p>Владеет навыками практического применения алгоритмов и компьютерных программ, пригодных для решения профессиональных задач в области управления качеством</p> <p>Знает цифровые платформы и программно-аппаратные средства для решения практических задач цифровизации в области управления качеством</p>

		аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством	Умеет выбирать цифровые платформы и программно-аппаратные средства для решения практических задач цифровизации в области управления качеством	
			Владеет технологиями подбора цифровых платформ и программно-аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством	
	ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством		Знает современные информационные технологии для решения практических проблем в области управления качеством, принципы их работы
				Умеет выбирать современные информационные технологии для решения практических проблем в области управления качеством
				Владеет навыками применения современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством
		ОПК-7.2 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности		Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
				Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
				Владеет навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

Анализ и оценка профессиональной информации	ОПК-8. Способен осуществлять критический анализ и обобщение профессиональной информации в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг	ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации	Знает принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации
			Умеет осуществлять поиск, анализ и синтез профессиональной информации
			Владеет принципами и методами поиска, анализа и синтеза профессиональной информации
		ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг	Знает системы контроля и управления качеством продукции, процессов и услуг
			Умеет осуществлять критический анализ и обобщать профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг
			Владеет навыками критического анализа и выбора современных методов разработки систем управления качеством продукции, процессов и услуг
Подтверждение соответствия	ОПК-9. Способен проводить работы по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией	ОПК-9.1 Использует нормативные правовые документы при проведении работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией	Знает действующие нормативные правовые документы в области подтверждения соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификации
			Умеет использовать действующие нормативные правовые документы при проведении работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией
			Владеет навыками работы с нормативными правовыми документами в области подтверждения соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификации
		ОПК-9.2 Проводит работы по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией	Знает содержание работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией
			Умеет проводить работы по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией
			Владеет навыками проведения работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией

Управление рисками	ОПК-10. Способен оценивать и учитывать риски при управлении качеством	ОПК-10.1 Использует действующие нормативные правовые акты в оценке и учете рисков при управлении качеством	Знает действующие нормативные правовые акты, регламентирующие оценку и учет рисков при управлении качеством
			Умеет осуществлять поиск и анализ нормативных правовых актов для оценки и учета рисков при управлении качеством
			Владеет навыками работы с нормативными правовыми актами по оценке и учету рисков при управлении качеством
		ОПК-10.2 Оценивает и учитывает риски при управлении качеством	Знает подходы, методы и инструменты, применяемые для оценки и учета рисков при управлении качеством
			Умеет оценивать и учитывать риски при управлении качеством
			Владеет навыками оценки и учета рисков при управлении качеством
Разработка документации в области управления качеством	ОПК-11. Способен разрабатывать техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества	ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством	Знает действующие нормативные правовые акты, устанавливающие порядок разработки технической документации в области управления качеством
			Умеет учитывать требования действующих нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством
			Владеет навыками работы с нормативными правовыми актами при разработке технической документации в области управления качеством
		ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества	Знает виды технической документации в области управления качеством, их порядок разработки, структуру и содержание
			Умеет разрабатывать техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества
			Владеет навыками разработки технической документации (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Общая трудоемкость учебной практики «Ознакомительная практика» составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
2.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности	8	Дневник прохождения практики. Собеседование. Индивидуальное задание
		Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации	12	
		Изучение деятельности службы качества организации	16	
		Изучение документации системы менеджмента качества организации	16	
		Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством	16	
		Выполнение индивидуального задания	20	
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
Итого			108	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на учебной практике «Ознакомительная практика»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;

- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;

- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;

- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;

- работа над проектом;

- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;

- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

**8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ),
включая перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах
формирования компетенций в ходе выполнения заданий
по учебной практике «Ознакомительная практика»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности 2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации 3. Изучение деятельности службы качества организации 4. Изучение документации системы менеджмента качества организации 5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством 6. Выполнение индивидуального задания	ОПК-1.1 Использует основные положения, законы и методы естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности	Знает положения, законы и методы естественных наук и математики	УО-1 ПР-15	–
			Умеет использовать положения, законы и методы естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками использования знаний естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности	УО-1 ПР-15	–
2.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности 2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации 3. Изучение деятельности службы качества организации 4. Изучение документации системы менеджмента качества организации 5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством 6. Выполнение индивидуального задания	ОПК-1.2 Анализирует и выбирает оптимальные варианты решения задач управления качеством на основе знаний положений, законов и методов естественных наук и математики	Знает пути и способы решения задач управления качеством, основанные на положениях, законах и методах естественных наук и математики	УО-1 ПР-15	–
			Умеет выбирать оптимальные варианты решения задач управления качеством на основе знаний положений, законов и методов естественных наук и математики	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками анализа задач управления качеством на основе знаний положений, законов и методов естественных наук и математики	УО-1 ПР-15	–
3.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности	ОПК-2.1 Формулирует задачи профессиональной	Знает профильные разделы математических и естественно-научных дисциплин (модулей)	УО-1 ПР-15	–
			Умеет формулировать задачи профессиональной	УО-1	–

	<p>2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>3. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>4. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>деятельности на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей)</p>	<p>деятельности на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей)</p>	<p>ПР-15</p>	
			<p>Владеет навыками использования знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей) для корректного формулирования задач профессиональной деятельности</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
4.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>3. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>4. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-2.2 Строит модели систем задач управления, устанавливает их взаимосвязи, анализирует и диагностирует причины появления проблем управления</p>	<p>Знает понятие модели систем задач, их взаимосвязи</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет строить модели задач управления и устанавливать их взаимосвязи на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей)</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками использования знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей) для анализа и диагностики причин появления проблем управления</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
5.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>3. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>4. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством</p>	<p>Знает фундаментальные основы для решения базовых задач управления качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет использовать фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет фундаментальными знаниями для решения базовых задач управления качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>

6.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>3. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>4. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-3.2</p> <p>Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности</p>	<p>Знает методы и способы решения базовых задач управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Умеет находить пути решения базовых задач управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Владеет навыками комплексного подхода к формулированию и анализу базовых задач управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
7.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>3. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>4. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-4.1</p> <p>Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством</p>	<p>Знает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Умеет выбирать инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Владеет инструментами и методами оценки эффективности систем управления качеством</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
8.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>3. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>4. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при</p>	<p>ОПК-4.2</p> <p>Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством</p>	<p>Знает математические методы оценки эффективности систем управления качеством</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Умеет проводить оценку эффективности систем управления качеством, разработанных на основе математических методов</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Владеет практическим опытом использования математических методов для выполнения оценки эффективности систем управления качеством</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–

	управлении качеством 6. Выполнение индивидуального задания				
9.	1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации 2. Изучение деятельности службы качества организации 3. Изучение документации системы менеджмента качества организации 4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством 5. Выполнение индивидуального задания	ОПК-5.1 Использует нормативно-правовые принципы регулирования в сфере интеллектуальной собственности для решения задач развития науки, техники и технологии в области управления качеством	Знает нормативно-правовую базу в сфере интеллектуальной собственности	УО-1 ПР-15	–
			Умеет применять нормативно-правовую базу в сфере интеллектуальной собственности для решения задач управления качеством	УО-1 ПР-15	–
			Владеет способностью ориентироваться в нормативно-правовых вопросах в сфере интеллектуальной собственности при решении задач управления качеством	УО-1 ПР-15	–
10.	1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации 2. Изучение деятельности службы качества организации 3. Изучение документации системы менеджмента качества организации 4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством 5. Выполнение индивидуального задания	ОПК-5.2 Решает задачи развития науки, техники и технологии в области управления качеством с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Знает суть и организацию работ по защите интеллектуальной собственности; формы защиты объектов интеллектуальной собственности и условия их применения; основные виды патентной информации и документации; виды договоров на реализацию объектов интеллектуальной собственности; понятие патентной чистоты	УО-1 ПР-15	–
			Умеет определять виды объектов интеллектуальной собственности и осуществлять выбор формы их защиты; пользоваться источниками патентной информации при проведении патентных исследований для определения технического уровня разрабатываемых объектов техники и технологий; оформлять права на охраноспособные объекты интеллектуальной собственности	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками проведения патентного поиска для выбора аналогов и прототипа разрабатываемого объекта промышленной собственности и выявления технического уровня объектов интеллектуальной собственности, методами и средствами их защиты	УО-1 ПР-15	–

11.	<p>1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>2. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>3. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-6.1</p> <p>Выбирает и анализирует алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством</p>	<p>Знает стадии разработки и принципы работы алгоритмов и компьютерных программ, пригодных для практического применения в области управления качеством</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет выбирать и анализировать алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет навыками практического применения алгоритмов и компьютерных программ, пригодных для решения профессиональных задач в области управления качеством</p>	УО-1 ПР-15	–
12.	<p>1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>2. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>3. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-6.2</p> <p>Осуществляет выбор цифровых платформ и программно-аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством</p>	<p>Знает цифровые платформы и программно-аппаратные средства для решения практических задач цифровизации в области управления качеством</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет выбирать цифровые платформы и программно-аппаратные средства для решения практических задач цифровизации в области управления качеством</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет технологиями подбора цифровых платформ и программно-аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством</p>	УО-1 ПР-15	–
13.	<p>1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>2. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>3. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-7.1</p> <p>Понимает принципы работы современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством</p>	<p>Знает современные информационные технологии для решения практических проблем в области управления качеством, принципы их работы</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет выбирать современные информационные технологии для решения практических проблем в области управления качеством</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет навыками применения современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством</p>	УО-1 ПР-15	–

14.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>3. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>4. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-7.2</p> <p>Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>	<p>Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>	УО-1 ПР-15	–
15.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>3. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>4. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-8.1</p> <p>Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации</p>	<p>Знает принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет осуществлять поиск, анализ и синтез профессиональной информации</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет принципами и методами поиска, анализа и синтеза профессиональной информации</p>	УО-1 ПР-15	–
16.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение</p>	<p>ОПК-8.2</p> <p>Осуществляет критический анализ и</p>	<p>Знает системы контроля и управления качеством продукции, процессов и услуг</p>	УО-1 ПР-15	–

	<p>сферы деятельности</p> <p>2. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>3. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>4. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>5. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг</p>	<p>Умеет осуществлять критический анализ и обобщать профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками критического анализа и выбора современных методов разработки систем управления качеством продукции, процессов и услуг</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
17.	<p>1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>2. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>3. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-9.1</p> <p>Использует нормативные правовые документы при проведении работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией</p>	<p>Знает действующие нормативные правовые документы в области подтверждения соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификации</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет использовать действующие нормативные правовые документы при проведении работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками работы с нормативными правовыми документами в области подтверждения соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификации</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
18.	<p>1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>2. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>3. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-9.2</p> <p>Проводит работы по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией</p>	<p>Знает содержание работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет проводить работы по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками проведения работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
19.	<p>1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>2. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>3. Изучение документации системы менеджмента</p>	<p>ОПК-10.1</p> <p>Использует действующие нормативные правовые акты в оценке и</p>	<p>Знает действующие нормативные правовые акты, регламентирующие оценку и учет рисков при управлении качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет осуществлять поиск и анализ нормативных</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>

	<p>качества организации</p> <p>4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>учете рисков при управлении качеством</p>	<p>правовых актов для оценки и учета рисков при управлении качеством</p> <p>Владеет навыками работы с нормативными правовыми актами по оценке и учету рисков при управлении качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
20.	<p>1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>2. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>3. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-10.2</p> <p>Оценивает и учитывает риски при управлении качеством</p>	<p>Знает подходы, методы и инструменты, применяемые для оценки и учета рисков при управлении качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет оценивать и учитывать риски при управлении качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками оценки и учета рисков при управлении качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
21.	<p>1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>2. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>3. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-11.1</p> <p>Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством</p>	<p>Знает действующие нормативные правовые акты, устанавливающие порядок разработки технической документации в области управления качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет учитывать требования действующих нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками работы с нормативными правовыми актами при разработке технической документации в области управления качеством</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
22.	<p>1. Исследование и оценка внутренней и внешней среды организации</p> <p>2. Изучение деятельности службы качества организации</p> <p>3. Изучение документации системы менеджмента качества организации</p> <p>4. Изучение содержания работ по подтверждению соответствия, сертификации и управления рисками при управлении качеством</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-11.2</p> <p>Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих</p>	<p>Знает виды технической документации в области управления качеством, их порядок разработки, структуру и содержание</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет разрабатывать техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками разработки технической документации (в том числе</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>

		стандартов качества	и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества		
23.	Подготовка и защита отчета о прохождении практики			–	ПР-16 УО-1

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), лабораторная работа (ПР-6); конспект (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); разноуровневые задачи и задания (ПР-13); расчетно-графическая работа (ПР-14); индивидуальное задание (ПР-15); отчет по практике (ПР-16); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 299 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422197>

2. Рожков, Н.Н. Статистические методы контроля и управления качеством продукции: учебное пособие для вузов / Н.Н. Рожков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 154 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-kontrolya-i-upravleniya-kachestvom-produkcii-515543>

3. Салдаева, Е.Ю. Основы аудита системы менеджмента качества: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, В.И. Федюков. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2022. - 102 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=424628>

4. Сергеев, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник и практикум для вузов / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 722 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-530350>

5. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 336 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

Дополнительная литература

1. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для вузов / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова; под редакцией Л.П. Бессоновой. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 642 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-podtverzhdenie-sootvetstviya-produktov-zhivotnogo-proishozhdeniya-510302>

2. Бессонова, Л.П. Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов / Л.П. Бессонова, Н.И. Дунченко, Л.В. Антипова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 392 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=400999>

3. Вавилин, Я.А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я.А. Вавилин. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 105 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-516833>

4. Горленко, О.А. Статистические методы в управлении качеством: учебник и практикум для вузов / О.А. Горленко, Н.М. Борбаць; под редакцией О.А. Горленко. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 306 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-v-upravlenii-kachestvom-513359>

5. Серенков, П.С. Методы менеджмента качества. Процессный подход / П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. - Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2020. - 441 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=357381>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. Всероссийская организация качества. - Режим доступа: <https://mirq.ru/>

3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

5. Международная организация по стандартизации. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/>

6. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». - Режим доступа: <https://ria-stk.ru/>

7. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

8. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

9. Quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества. - Режим доступа: <https://quality.eup.ru/>

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики «Ознакомительная практика» материально-технической базой являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа и организации самостоятельной работы студентам доступны следующие специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G302)	Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см. Документ-камера Avergence CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA. Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800. Сетевая видекамера Multipix MP-HD718	

<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))</p>	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	
--	---	--



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Научно-исследовательская работа
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Направление подготовки

27.03.02 Управление качеством

Программа бакалавриата

Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем

Владивосток
2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» является приобретение знаний об организации, методах и способах проведения научно-исследовательской деятельности, получение и развитие первичных навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, а также развитие творческого и аналитического мышления, расширение научного кругозора.

2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» являются:

- формирование у студентов общих представлений о принципах планирования, организации и осуществления научных исследований;
- получение опыта проведения научных исследований в сфере профессиональной деятельности;
- установление и укрепление связей между научно-исследовательской и учебно-воспитательной работой студентов, возможности использования научных исследований в качестве средства совершенствования и повышения качества образовательного процесса;
- знакомство и привлечение студентов к участию в научных проектах Передовой инженерной школы «Институт биотехнологии, биоинженерии и пищевых систем» (ПИШ ИББиПС);
- формирование навыков коллективной научно-исследовательской работы, взаимодействия с другими исследователями и научными группами.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Учебная практика «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на приобретение первичных навыков научно-исследовательской работы в сфере профессиональной деятельности, по учебному плану входит в Блок 2 «Практика» и относится к обязательной части, в соответствии с графиком учебного процесса реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Для успешного прохождения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-1.1 Осуществляет поиск, сбор информации с помощью

компьютерных технологий, УК-1.2 Применяет информационные продукты для обработки и анализа информации, следуя принципам критической оценки и верификации источников, УК-2.1 Применяет инструменты и методы из различных областей знания для решения поставленных задач, УК-2.2 Определяет способы решения задачи в рамках поставленной цели, УК-3.1 Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, УК-3.2 Предпринимает инициативные действия при работе в команде, УК-3.3 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, УК-3.4 Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат, УК-6.1 Применяет цифровые инструменты для организации своей работы и саморазвития, УК-6.2 Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности, УК-8.1 Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения, УК-8.2 Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, ОПК-1.1 Использует основные положения, законы и методы естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-1.2 Анализирует и выбирает оптимальные варианты решения задач управления качеством на основе знаний положений, законов и методов естественных наук и математики, ОПК-2.1 Формулирует задачи профессиональной деятельности на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей), ОПК-2.2 Строит модели систем задач управления, устанавливает их взаимосвязи, анализирует и диагностирует причины появления проблем управления, ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-5.1 Использует нормативно-правовые принципы регулирования в сфере интеллектуальной собственности для решения задач развития науки, техники и технологии в области управления качеством, ОПК-5.2 Решает задачи развития науки, техники и технологии в области управления качеством с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности, ОПК-6.1 Выбирает и анализирует алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством, ОПК-6.2 Осуществляет выбор цифровых платформ и программно-

аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством, ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством, ОПК-7.2 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-9.1 Использует нормативные правовые документы при проведении работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией, ОПК-9.2 Проводит работы по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий, ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия, ПК-3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства, ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы проектной деятельности», «Основы цифровой грамотности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Математика», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия и пищевая химия», «Общая биология и микробиология», «Инструментальные методы исследования», «Биоинформатика», «Проектный практикум», «Аудит качества», «Основы обеспечения качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Статистические методы в управлении качеством», «Защита интеллектуальной собственности», «Основы биотехнологии», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи»,

«Общая технология пищевых производств», «Идентификация и фальсификация продукции», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством» / «Основы технического регулирования и стандартизации», «Экспертиза и контроль качества продукции» / «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции».

В результате прохождения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для последующего освоения таких дисциплин, как «Проектный практикум», «Управление рисками в менеджменте качества», «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Экономика качества», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство», прохождения производственных практик «Научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», а также для выполнения и защиты курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тип учебной практики: Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: рассредоточенная.

Время проведения: 3 курс, 6 семестр.

Местом проведения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» являются учебные и научно-исследовательские лаборатории / центры и другие структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющие научно-исследовательскую деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции обучающихся и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения)
Производственно-технологический	ПК-1. Способен осуществлять контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса	ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	Знает требования к качеству используемых в производстве материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий
			Умеет определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; оценивать их влияние на качество готовой продукции
		Владеет навыками анализа и подготовки заключений о соответствии качества поступающих на производство материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; разработки предложений по повышению их качества	
		ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов	Знает порядок и этапы проведения инспекционного контроля производственных процессов; содержание и режимы технологических процессов производства изготавливаемой продукции; требования к качеству продукции
		Умеет определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции; соответствие	

			<p>характеристик продукции требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов</p> <p>Владеет навыками организации и проведения инспекционного контроля качества изготавливаемой продукции на всех стадиях производственного процесса</p>
		<p>ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции</p>	<p>Знает виды технического контроля и порядок разработки схем контроля; принципы работы, возможности и области применения методов и средств измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции</p> <p>Умеет анализировать и применять методики и схемы измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проводить опробование новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний продукции, оценивать их эффективность; проводить контроль качества и испытания новых и модернизированных образцов продукции</p> <p>Владеет навыками разработки и внедрения новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проведения контроля качества и испытаний новых и модернизированных образцов продукции</p>
	<p>ПК-2. Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса</p>	<p>ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению</p>	<p>Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p> <p>Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p> <p>Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений</p>

		<p>ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции</p>	<p>Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции</p> <p>Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов, стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; анализировать системы управления качеством (менеджмента качеством) продукции</p> <p>Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества); разработки рекомендаций, направленных на улучшение ее функционирования</p>
		<p>ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению</p>	<p>Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество</p> <p>Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов изготовления продукции; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции</p> <p>Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшения качества продукции, повышению результативности и эффективности функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)</p>
		<p>ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и</p>	<p>Знает основные методы разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); современные инструменты контроля качества и управления качеством; российский и зарубежный опыт в области разработки и внедрения систем управления качеством (менеджмента качества)</p>

		<p>электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>Умеет применять на практике требования нормативных правовых документов в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p> <p>Владеет навыками исследования и анализа результатов российского и международного опыта по разработке и внедрению системы управления качеством (менеджмента качества) для обеспечения конкурентоспособности продукции; анализа данных по испытаниям готовых изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий</p>
		<p>ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p> <p>Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска</p> <p>Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>
	<p>ПК-3. Способен проводить процедуру сертификации,</p>	<p>ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия</p>	<p>Знает правила и порядок проведения работ по сертификации и подтверждению соответствия; схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции</p>

	<p>подтверждения соответствия и инспекционного контроля</p>		<p>Умеет применять правила и процедуры проведения оценки (подтверждения) соответствия; использовать схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции; принимать решения о проведении процедуры сертификации и подтверждения соответствия, о выдаче (отмене, приостановлении, прекращении действия) документов о соответствии</p> <p>Владеет навыками разработки программ сертификационных испытаний, их оценки с точки зрения полноты проводимых исследований и последовательности испытаний; разработки и проведения корректирующих мероприятий, оценки результатов их проведения и анализа эффективности</p>
		<p>ПК 3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства</p>	<p>Знает порядок проведения работ по инспекционному контролю; требования к объектам подтверждения соответствия, системам менеджмента качества</p> <p>Умеет разрабатывать программы инспекционной проверки; применять методы проверки состояния производства продукции, устойчивости производства, контроля системы менеджмента качества; анализировать и оценивать результаты исследований (испытаний)</p> <p>Владеет навыками проверки состояния производства или контроля системы менеджмента качества в рамках инспекционной проверки, анализа устойчивости (состояния) производства</p>
<p>Организационно-управленческий</p>	<p>ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на</p>	<p>ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на</p>	<p>Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации; методы проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>

	всех этапах ее производства и обращения на рынке	рынке	Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Владеет навыками подготовки и проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Умеет проводить расчеты технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений		
	Владеет навыками организации и проведения работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции		
	ПК-5. Способен организовать процедуру сертификации и подтверждения соответствия	ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях
Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия			

			Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля
		ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации	Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством
			Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации
			Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия
		ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Общая трудоемкость учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
2.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)	8	Дневник прохождения практики. Собеседование
		Лекции: – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы	10	Дневник прохождения практики. Конспект
		Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия	6	Дневник прохождения практики. Эссе
		Разработка проекта научного исследования (обоснование его актуальности, предмета, объекта, проблемы, целей и задач)	12	Дневник прохождения практики. Проект научного исследования
		Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	52	Дневник прохождения практики. Научный доклад
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
Итого			108	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на учебной практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;

- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;

- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;

- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;

- работа над проектом;

- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;

- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

**8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ),
включая перечень форм оценивания, применяемых на различных
этапах формирования компетенций в ходе выполнения заданий
по учебной практике «Научно-исследовательская работа
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	Знает требования к качеству используемых в производстве материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Умеет определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; оценивать их влияние на качество готовой продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Владеет навыками анализа и подготовки заключений о соответствии качества поступающих на производство материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; разработки предложений по повышению их качества	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
2.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно- 	ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов	Знает порядок и этапы проведения инспекционного контроля производственных процессов; содержание и режимы техно-логических процессов производства изготавливаемой продукции; требования к качеству продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Умеет определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–

	<p>технических результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>		<p>продукции; соответствие характеристик продукции требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов</p>		
			<p>Владеет навыками организации и проведения инспекционного контроля качества изготавливаемой продукции на всех стадиях производственного процесса</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
3.	<p>1. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции</p>	<p>Знает виды технического контроля и порядок разработки схем контроля; принципы работы, возможности и области применения методов и средств измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Умеет анализировать и применять методики и схемы измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проводить опробование новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний продукции, оценивать их эффективность; проводить контроль качества и испытания новых и модернизированных образцов продукции</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Владеет навыками разработки и внедрения новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проведения контроля качества и испытаний новых и модернизированных образцов продукции</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
4.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и 	<p>ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает</p>	<p>Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–

	<p>прикладные научно-исследовательские работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>	<p>предложения по их устранению</p>	<p>Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
5.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции</p>	<p>Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов, стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; анализировать системы управления качеством (менеджмента качеством) продукции</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества); разработки рекомендаций, направленных на улучшение ее функционирования</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
6.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и</p>	<p>ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве</p>	<p>Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–

	<p>избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>	<p>продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению</p>	<p>Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов изготовления продукции; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшения качества продукции, повышению результативности и эффективности функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	<p>–</p>
7.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-2.4 Участует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>Знает основные методы разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); современные инструменты контроля качества и управления качеством; российский и зарубежный опыт в области разработки и внедрения систем управления качеством (менеджмента качества)</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет применять на практике требования нормативных правовых документов в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками исследования и анализа результатов российского и международного опыта по разработке и внедрению</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	<p>–</p>

			системы управления качеством (менеджмента качества) для обеспечения конкурентоспособности продукции; анализа данных по испытаниям готовых изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий		
8.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
9.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; 	<p>ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия</p>	Знает правила и порядок проведения работ по сертификации и подтверждению соответствия; схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Умеет применять правила и процедуры проведения оценки (подтверждения) соответствия; использовать схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции; принимать	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–

	<p>– Методы оценки научно-технических результатов;</p> <p>– Информационное обеспечение научно-исследовательской работы;</p> <p>– Анализ результатов научно-исследовательской работы</p> <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>		<p>решения о проведении процедуры сертификации и подтверждения соответствия, о выдаче (отмене, приостановлении, прекращении действия) документов о соответствии</p>		
			<p>Владеет навыками разработки программ сертификационных испытаний, их оценки с точки зрения полноты и последовательности испытаний; разработки и проведения корректирующих мероприятий, оценки результатов их проведения и анализа эффективности</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
10.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <p>– Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы;</p> <p>– Этапы научно-исследовательских работ;</p> <p>– Методы оценки научно-технических результатов;</p> <p>– Информационное обеспечение научно-исследовательской работы;</p> <p>– Анализ результатов научно-исследовательской работы</p> <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>	<p>ПК 3.2</p> <p>Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства</p>	<p>Знает порядок проведения работ по инспекционному контролю; требования к объектам подтверждения соответствия, системам менеджмента качества</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Умеет разрабатывать программы инспекционной проверки; применять методы проверки состояния производства продукции, устойчивости производства, контроля системы менеджмента качества; анализировать и оценивать результаты исследований (испытаний)</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Владеет навыками проверки состояния производства или контроля системы менеджмента качества в рамках инспекционной проверки, анализа устойчивости (состояния) производства</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
11.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p>	<p>ПК-4.1</p> <p>Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества</p>	<p>Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации; методы проведения внешних и</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–

	<ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Владеет навыками подготовки и проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
12.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Умеет проводить расчеты технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Владеет навыками организации и проведения работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
13.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p>	ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверж-	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–

	<p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>	<p>дению соответствия</p>	<p>сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях</p>		
			<p>Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
14.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-5.2</p> <p>Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации</p>	<p>Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–

15.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы <p>3. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>4. Разработка проекта научного исследования</p> <p>5. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>	ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
16.	Подготовка и защита отчета о прохождении практики			–	ПР-16 УО-1

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), лабораторная работа (ПР-6); конспект (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); разноуровневые задачи и задания (ПР-13); расчетно-графическая работа (ПР-14); индивидуальное задание (ПР-15); отчет по практике (ПР-16); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Афанасьев, В.В. Методология и методы научного исследования: учебное пособие для вузов / В.В. Афанасьев, О.В. Грибкова, Л.И. Уколова. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 154 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/514435>

2. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для вузов / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова; под редакцией Л.П. Бессоновой. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 642 с. - Режим

доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-podtverzhdenie-sootvetstviya-produktov-zhivotnogo-proishozhdeniya-510302>

3. Вавилин, Я.А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я.А. Вавилин. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 105 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-516833>

4. Горелов, Н.А. Методология научных исследований: учебник и практикум для вузов / Н.А. Горелов, О.Н. Кораблева, Д.В. Круглов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 390 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/531217>

5. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 452 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/bezopasnost-pischevoy-produkcii-531549>

6. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования / В.И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=14561>

7. Мокий, В.С. Методология научных исследований. Трансдисциплинарные подходы и методы: учебное пособие для вузов / В.С. Мокий, Т.А. Лукьянова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 229 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/515431>

8. Рожков, Н.Н. Статистические методы контроля и управления качеством продукции: учебное пособие для вузов / Н.Н. Рожков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 154 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-kontrolya-i-upravleniya-kachestvom-produkcii-515543>

9. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 336 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

Дополнительная литература

1. Астахов, Д.А. Технологическое оборудование: учебное пособие для вузов / Д.А. Астахов. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 497 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-519789>

2. Бессонова, Л.П. Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов / Л.П. Бессонова, Н.И. Дунченко, Л.В. Антипова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 392 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=400999>

3. Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 141 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/vvedenie-v-tehnologiyu-produktov-pitaniya-praktikum-517465>

4. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 299 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422197>

5. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для вузов / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 224 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/mikrobiologiya-sanitariya-gigiena-i-biologicheskaya-bezopasnost-na-pischevom-proizvodstve-518960>

6. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для вузов / А.И. Гнездилова. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. - 270 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-513613>

7. Горленко, О.А. Статистические методы в управлении качеством: учебник и практикум для вузов / О.А. Горленко, Н.М. Борбаць; под редакцией О.А. Горленко. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 306 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-v-upravlenii-kachestvom-513359>

8. Куклина, Е.Н. Организация самостоятельной работы студента: учебное пособие для вузов / Е.Н. Куклина, М.А. Мазниченко, И.А. Мушкина. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 235 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/513809>

9. Методология проектной деятельности инженера-конструктора: учебное пособие для вузов / А.П. Исаев [и др.]; под ред. А.П. Исаева, Л.В. Плотникова, Н.И. Фомина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 211 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/515125>

10. Салдаева, Е.Ю. Основы аудита системы менеджмента качества: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, В.И. Федюков. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2022. - 102 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=424628>

11. Сапожников, А.Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А.Н. Сапожников, А.А. Дриль, Т.Г. Мартынова. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=398014>

12. Сергеев, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник и практикум для вузов / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 722 с. - Режим доступа:

<https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-530350>

13. Серенков, П.С. Методы менеджмента качества. Процессный подход / П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. - Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2020. - 441 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=357381>

14. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева. - Казань: КНИТУ, 2020. - 88 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=417865>

15. Федорова, М.А. Формирование учебной самостоятельной деятельности студентов: учебное пособие для вузов / М.А. Федорова. - М.: Издательство Юрайт, 2021. - 331 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/476481>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. База правовой информации КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>

3. Всероссийская организация качества. - Режим доступа: <https://mirq.ru/>

4. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

5. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

6. Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ. - Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

7. Международная организация по стандартизации. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/>

8. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

9. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». - Режим доступа: <https://ria-stk.ru/>

10. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

11. Федеральный институт промышленной собственности. - Режим доступа: <http://www1.fips.ru/>

12. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

13. Quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества. - Режим доступа: <https://quality.eup.ru/>

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» материально-технической базой являются учебные и научно-исследовательские лаборатории / центры и другие структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющие научно-исследовательскую деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа и организации самостоятельной работы студентам доступны следующие специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G302)</p>	<p>Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см. Документ-камера Avertision CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA. Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800. Сетевая видеокамера Multipix MP-HD718</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус L, каб. L305)</p>	<p>Комплект лабораторной мебели (столы и стулья). Специализированное лабораторное оборудование: Аквадистиллятор ДЭ-4, анализатор влажности, анализатор Лактан, баня термостатирующая, весы AD-5, весы ВЛТЭ-500, индикатор деформации клейковины,</p>	

	<p>калориметр КФК-3, рефрактометр, рН-метр-213, рН-метр /иономер ИТАН, титратор Эксперт 006, шкаф сушильный, баня водяная ЛАБ-ТБ-6/24/Loip-LB-162, миксер BOSCH MFQ 1961, печь СВЧ ЛДЖ, холодильник Бломберг, центрифуга, шкаф вытяжной химический ШВ-Се1500н, шкаф для химреактивов ШР-900-2, гомогенизатор, спектрофотометр, микроскоп Олимпус Оптикал, микроскоп Биомед, микроскоп Микромед 1 вар. 2-20 и др.</p>	
<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))</p>	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Технологическая (производственно-технологическая) практика

Направление подготовки

27.03.02 Управление качеством

Программа бакалавриата

Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем

Владивосток

2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики «Технологическая (производственно-технологическая) практика» является закрепление, углубление и дополнение полученных теоретических знаний в области проектирования и производства пищевой продукции и влияния отдельных технологических операций на формирование ее качества и безопасности, а также приобретение практических навыков управления качеством и безопасностью пищевых производств и систем.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики «Технологическая (производственно-технологическая) практика» являются:

- ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики; изучение технологического оснащения и экономических показателей деятельности организации;
- изучение принципов управления производственным ассортиментом, его обновления, оптимизации;
- ознакомление с поставщиками сырья и вспомогательных материалов, изучение документов, подтверждающих их качество и безопасность; участие в проведении входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- изучение влияния основных технологических операций производства на формирование качества и безопасность полуфабрикатов и готовых изделий; выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака;
- ознакомление с процессами управления качеством и безопасностью товаров в организации, оценкой и подтверждением соответствия; осуществлением контроля качества и безопасности готовых изделий; схемами работы с бракованными изделиями;
- оценка основных факторов, оказывающих влияние на обеспечение конкурентоспособности товаров на внутреннем и внешнем рынке.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Производственная практика «Технологическая (производственно-технологическая) практика» является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на формирование у обучающихся практических навыков решения профессиональных задач в области контроля и управления качеством и безопасностью пищевой продукции на всех стадиях производственного процесса, по учебному плану входит в Блок 2 «Практика» и относится к

части, формируемой участниками образовательных отношений, в соответствии с графиком учебного процесса реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Для успешного прохождения производственной практики «Технологическая (производственно-технологическая) практика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-2.1 Применяет инструменты и методы из различных областей знания для решения поставленных задач, УК-2.2 Определяет способы решения задачи в рамках поставленной цели, УК-3.1 Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, УК-3.2 Предпринимает инициативные действия при работе в команде, УК-3.3 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, УК-3.4 Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат, УК-6.2 Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности, УК-8.1 Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения, УК-8.2 Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, ОПК-1.1 Использует основные положения, законы и методы естественных наук и математики для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-1.2 Анализирует и выбирает оптимальные варианты решения задач управления качеством на основе знаний положений, законов и методов естественных наук и математики, ОПК-2.1 Формулирует задачи профессиональной деятельности на основе знаний профильных разделов математических и естественно-научных дисциплин (модулей), ОПК-2.2 Строит модели систем задач управления, устанавливает их взаимосвязи, анализирует и диагностирует причины появления проблем управления, ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-6.1 Выбирает и анализирует алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством, ОПК-6.2 Осуществляет выбор цифровых платформ и программно-аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством, ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством, ОПК-7.2 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной

безопасности, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-9.1 Использует нормативные правовые документы при проведении работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией, ОПК-9.2 Проводит работы по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией, ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий, ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия, ПК-3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы проектной деятельности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Математика», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия и пищевая химия», «Общая биология и микробиология», «Инструментальные методы исследования», «Биоинформатика», «Проектный практикум», «Аудит качества», «Основы обеспечения качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Статистические методы в управлении качеством», «Основы биотехнологии», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Идентификация и фальсификация продукции», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством» / «Основы технического регулирования и стандартизации», «Экспертиза и контроль качества продукции» / «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции» и прохождения учебной практики «Ознакомительная практика».

В результате прохождения производственной практики «Технологическая (производственно-технологическая) практика» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для последующего освоения таких дисциплин, как «Проектный практикум», «Управление рисками в менеджменте качества», «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Экономика качества», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство», прохождения производственных практик «Организационно-управленческая практика», «Научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», а также для выполнения и защиты курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики: Технологическая (производственно-технологическая) практика.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная (путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени в неделях).

Время проведения: 3 курс, 6 семестр.

Местом проведения производственной практики «Технологическая (производственно-технологическая) практика» являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики «Технологическая (производственно-технологическая) практика» у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции обучающихся и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения)
Производственно-технологический	ПК-1. Способен осуществлять контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса	ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	Знает требования к качеству используемых в производстве материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий
			Умеет определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; оценивать их влияние на качество готовой продукции
			Владеет навыками анализа и подготовки заключений о соответствии качества поступающих на производство материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; разработки предложений по повышению их качества
		ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов	Знает порядок и этапы проведения инспекционного контроля производственных процессов; содержание и режимы технологических процессов производства изготавливаемой продукции; требования к качеству продукции
			Умеет определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции; соответствие характеристик продукции требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов
			Владеет навыками организации и проведения инспекционного контроля качества изготавливаемой продукции на всех стадиях производственного процесса

		<p>ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции</p>	<p>Знает виды технического контроля и порядок разработки схем контроля; принципы работы, возможности и области применения методов и средств измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции</p> <p>Умеет анализировать и применять методики и схемы измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проводить опробование новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний продукции, оценивать их эффективность; проводить контроль качества и испытания новых и модернизированных образцов продукции</p> <p>Владеет навыками разработки и внедрения новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проведения контроля качества и испытаний новых и модернизированных образцов продукции</p>
	<p>ПК-2. Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса</p>	<p>ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению</p>	<p>Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p> <p>Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p> <p>Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений</p>
		<p>ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции</p>	<p>Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции</p> <p>Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов,</p>

			<p>стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; анализировать системы управления качеством (менеджмента качеством) продукции</p> <p>Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества); разработки рекомендаций, направленных на улучшение ее функционирования</p>
		ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению	<p>Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество</p>
	<p>Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов изготовления продукции; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции</p>		
	<p>Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшения качества продукции, повышению результативности и эффективности функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)</p>		
		ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество	<p>Знает основные методы разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); современные инструменты контроля качества и управления качеством; российский и зарубежный опыт в области разработки и внедрения систем управления качеством (менеджмента качества)</p>
			<p>Умеет применять на практике требования нормативных правовых документов в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>

			<p>Владеет навыками исследования и анализа результатов российского и международного опыта по разработке и внедрению системы управления качеством (менеджмента качества) для обеспечения конкурентоспособности продукции; анализа данных по испытаниям готовых изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий</p>
		<p>ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p> <p>Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска</p> <p>Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>
	<p>ПК-3. Способен проводить процедуру сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля</p>	<p>ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия</p>	<p>Знает правила и порядок проведения работ по сертификации и подтверждению соответствия; схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции</p> <p>Умеет применять правила и процедуры проведения оценки (подтверждения) соответствия; использовать схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции; принимать решения о проведении процедуры сертификации и подтверждения соответствия, о выдаче (отмене, приостановлении, прекращении действия) документов о соответствии</p>

			<p>Владеет навыками разработки программ сертификационных испытаний, их оценки с точки зрения полноты проводимых исследований и последовательности испытаний;</p> <p>разработки и проведения корректирующих мероприятий, оценки результатов их проведения и анализа эффективности</p>
		ПК 3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства	<p>Знает порядок проведения работ по инспекционному контролю;</p> <p>требования к объектам подтверждения соответствия, системам менеджмента качества</p>
	<p>Умеет разрабатывать программы инспекционной проверки; применять методы проверки состояния производства продукции, устойчивости производства, контроля системы менеджмента качества; анализировать и оценивать результаты исследований (испытаний)</p>		
	<p>Владеет навыками проверки состояния производства или контроля системы менеджмента качества в рамках инспекционной проверки, анализа устойчивости (состояния) производства</p>		

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Общая трудоемкость производственной практики «Технологическая (производственно-технологическая) практика» составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	

2.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности	8	Дневник прохождения практики. Собеседование. Индивидуальное задание
		Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации): – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью продукции в процессе производства; – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака	46	
		Характеристика организационной структуры управления качеством в производственном процессе организации – базы практики	16	
		Выполнение индивидуального задания	18	
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
Итого			108	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого

подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на производственной практике «Технологическая (производственно-технологическая) практика»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;
- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;
- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;
- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- работа над проектом;
- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

**8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ
(ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ),
включая перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах
формирования компетенций в ходе выполнения заданий
по производственной практике
«Технологическая (производственно-технологическая) практика»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности	ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полу-	Знает требования к качеству используемых в производстве материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	УО-1 ПР-15	–

	<p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью продукции в процессе производства; – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака <p>3. Характеристика организационной структуры управления качеством в производственном процессе организации – базы практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>фабрикатов и комплектующих изделий</p>	<p>Умеет определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; оценивать их влияние на качество готовой продукции</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками анализа и подготовки заключений о соответствии качества поступающих на производство материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; разработки предложений по повышению их качества</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
2.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью продукции в процессе производства; – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака <p>3. Характеристика органи-</p>	<p>ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов</p>	<p>Знает порядок и этапы проведения инспекционного контроля производственных процессов; содержание и режимы техно-логических процессов производства изготавливаемой продукции; требования к качеству продукции</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции; соответствие характеристик продукции требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками организации и проведения инспекционного контроля качества изготавливаемой продукции на всех стадиях производственного процесса</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>

	<p>зационной структуры управления качеством в производственном процессе организации – базы практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>				
3.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью продукции в процессе производства; – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака <p>3. Характеристика организационной структуры управления качеством в производственном процессе организации – базы практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции</p>	<p>Знает виды технического контроля и порядок разработки схем контроля; принципы работы, возможности и области применения методов и средств измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет анализировать и применять методики и схемы измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проводить опробование новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний продукции, оценивать их эффективность; проводить контроль качества и испытания новых и модернизированных образцов продукции</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет навыками разработки и внедрения новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проведения контроля качества и испытаний новых и модернизированных образцов продукции</p>	УО-1 ПР-15	–
4.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и 	<p>ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению</p>	<p>Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	УО-1 ПР-15	–

	<p>безопасностью продукции в процессе производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака <p>3. Характеристика организационной структуры управления качеством в производственном процессе организации – базы практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>		<p>Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–
5.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; <p>– Управление качеством и безопасностью продукции в процессе производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака <p>3. Характеристика организационной структуры управления качеством в производственном процессе организации – базы практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции</p>	<p>Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–
			<p>Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов, стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; анализировать системы управления качеством (менеджмента качеством) продукции</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–
			<p>Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества); разработки рекомендаций, направленных на улучшение ее функционирования</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–
6.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p>	<p>ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве</p>	<p>Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–

	<p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью продукции в процессе производства; – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака <p>3. Характеристика организационной структуры управления качеством в производственном процессе организации – базы практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению</p>	<p>Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов изготовления продукции; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшению качества продукции, повышению результативности и эффективности функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
<p>7.</p>	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью продукции в процессе производства; – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака <p>3. Характеристика органи-</p>	<p>ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>Знает основные методы разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); современные инструменты контроля качества и управления качеством; российский и зарубежный опыт в области разработки и внедрения систем управления качеством (менеджмента качества)</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет применять на практике требования нормативных правовых документов в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>

	<p>зационной структуры управления качеством в производственном процессе организации – базы практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>		<p>Владеет навыками исследования и анализа результатов российского и международного опыта по разработке и внедрению системы управления качеством (менеджмента качества) для обеспечения конкурентоспособности продукции; анализа данных по испытаниям готовых изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–
8.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью продукции в процессе производства; – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака <p>3. Характеристика организационной структуры управления качеством в производственном процессе организации – базы практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–
			<p>Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–
			<p>Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–
9.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Выполнение производствен-</p>	<p>ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверж-</p>	<p>Знает правила и порядок проведения работ по сертификации и подтверждению соответствия; схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–

	<p>ных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью продукции в процессе производства; – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака <p>3. Характеристика организационной структуры управления качеством в производственном процессе организации – базы практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	деню соответствия	<p>Умеет применять правила и процедуры проведения оценки (подтверждения) соответствия; использовать схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции; принимать решения о проведении процедуры сертификации и подтверждения соответствия, о выдаче (отмене, приостановлении, прекращении действия) документов о соответствии</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет навыками разработки программ сертификационных испытаний, их оценки с точки зрения полноты проводимых исследований и последовательности испытаний; разработки и проведения корректирующих мероприятий, оценки результатов их проведения и анализа эффективности</p>	УО-1 ПР-15	–
10.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика технологических процессов производства продукции; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью продукции в процессе производства; – Контроль качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовых изделий; – Выявление причин снижения качества продукции и возникновения брака <p>3. Характеристика организационной структуры</p>	ПК 3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства	<p>Знает порядок проведения работ по инспекционному контролю; требования к объектам подтверждения соответствия, системам менеджмента качества</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет разрабатывать программы инспекционной проверки; применять методы проверки состояния производства продукции, устойчивости производства, контроля системы менеджмента качества; анализировать и оценивать результаты исследований (испытаний)</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет навыками проверки состояния производства или контроля системы менеджмента качества в рамках инспекционной проверки, анализа устойчивости (состояния) производства</p>	УО-1 ПР-15	–

	управления качеством в производственном процессе организации – базы практики 4. Выполнение индивидуального задания				
11.	Подготовка и защита отчета о прохождении практики			–	ПР-16 УО-1

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), лабораторная работа (ПР-6); конспект (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); разноуровневые задачи и задания (ПР-13); расчетно-графическая работа (ПР-14); индивидуальное задание (ПР-15); отчет по практике (ПР-16); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Астахов, Д.А. Технологическое оборудование: учебное пособие для вузов / Д.А. Астахов. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 497 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-519789>

2. Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 141 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/vvedenie-v-tehnologiyu-produktov-pitaniya-praktikum-517465>

3. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для вузов / А.И. Гнездилова. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. - 270 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-513613>

4. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 452 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/bezopasnost-pischevoy-produkcii-531549>

5. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования / В.И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=14561>

6. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 336 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

Дополнительная литература

1. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для вузов / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова; под редакцией Л.П. Бессоновой. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 642 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-podtverzhdenie-sootvetstviya-produktov-zhivotnogo-proishozhdeniya-510302>

2. Бессонова, Л.П. Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов / Л.П. Бессонова, Н.И. Дунченко, Л.В. Антипова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 392 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=400999>

3. Вавилин, Я.А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я.А. Вавилин. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 105 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-516833>

4. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 299 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422197>

5. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для вузов / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 224 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/mikrobiologiya-sanitariya-gigiena-i-biologicheskaya-bezopasnost-na-pishevom-proizvodstve-518960>

6. Горленко, О.А. Статистические методы в управлении качеством: учебник и практикум для вузов / О.А. Горленко, Н.М. Борбаць; под редакцией О.А. Горленко. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 306 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-v-upravlenii-kachestvom-513359>

7. Рожков, Н.Н. Статистические методы контроля и управления качеством продукции: учебное пособие для вузов / Н.Н. Рожков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 154 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-kontrolya-i-upravleniya-kachestvom-produkcii-515543>

8. Салдаева, Е.Ю. Основы аудита системы менеджмента качества: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, В.И. Федюков. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2022. - 102 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=424628>

9. Сапожников, А.Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А.Н. Сапожников, А.А. Дриль, Т.Г. Мартынова. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=398014>

10. Сергеев, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник и практикум для вузов / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 722 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-530350>

11. Серенков, П.С. Методы менеджмента качества. Процессный подход / П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. - Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2020. - 441 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=357381>

12. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева. - Казань: КНИТУ, 2020. - 88 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=417865>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. База правовой информации КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>

3. Всероссийская организация качества. - Режим доступа: <https://mirq.ru/>

4. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

5. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

6. Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ. - Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

7. Международная организация по стандартизации. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/>

8. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

9. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». - Режим доступа: <https://ria-stk.ru/>

10. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

11. Федеральный институт промышленной собственности. - Режим доступа: <http://www1.fips.ru/>

12. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

13. Quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества. - Режим доступа: <https://quality.eup.ru/>

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики «Технологическая (производственно-технологическая) практика» материально-технической базой являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа и организации самостоятельной работы студентам доступны следующие специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G302)	Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см. Документ-камера Avergence CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA. Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800. Сетевая видекамера Multipix MP-HD718	
Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))	Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ.	

	<p>Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	
--	---	--



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Организационно-управленческая практика

Направление подготовки

27.03.02 Управление качеством

Программа бакалавриата

Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем

Владивосток

2023

79

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики «Организационно-управленческая практика» является закрепление, углубление и дополнение полученных теоретических знаний, а также приобретение практических навыков организации и проведения оперативного менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики «Организационно-управленческая практика» являются:

- ознакомление с действующей структурой управления и основными направлениями деятельности организации – базы практики: объектов, функций и уровней, с выявлением направлений совершенствования;
- изучение особенностей содержания, строения, состояния, функционирования системы менеджмента качества в организации – базе практики;
- формирование знаний о причинах несоответствий объектов, источников затрат организации, функций планирования, управления и аудита процессов и систем менеджмента в организации;
- получение практических навыков по внедрению современных методов управления качеством в организации, применения статистических методов контроля, методов оценки эффективности и результативности процессов;
- получение практического опыта проведения оценки соответствия продукции, процессов и систем менеджмента; разработки и внедрения организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач организации – базы практики;
- оценка основных факторов, оказывающих влияние на обеспечение конкурентоспособности выпускаемой продукции (оказываемых услуг) на внутреннем и внешнем рынке.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Производственная практика «Организационно-управленческая практика» является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на формирование у обучающихся практических навыков решения профессиональных задач управления качеством и безопасностью пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, по учебному плану входит в Блок 2 «Практика» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, в соответствии с графиком учебного процесса реализуется на

4 курсе в 8 семестре.

Для успешного прохождения производственной практики «Организационно-управленческая практика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-2.1 Применяет инструменты и методы из различных областей знания для решения поставленных задач, УК-2.2 Определяет способы решения задачи в рамках поставленной цели, УК-3.1 Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, УК-3.2 Предпринимает инициативные действия при работе в команде, УК-3.3 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, УК-3.4 Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат, УК-6.2 Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности, УК-8.1 Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения, УК-8.2 Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-6.1 Выбирает и анализирует алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством, ОПК-6.2 Осуществляет выбор цифровых платформ и программно-аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством, ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством, ОПК-7.2 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-9.1 Использует нормативные правовые документы при проведении работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией, ОПК-9.2 Проводит работы по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и

их сертификацией, ОПК-10.1 Использует действующие нормативные правовые акты в оценке и учете рисков при управлении качеством, ОПК-10.2 Оценивает и учитывает риски при управлении качеством, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий, ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов, ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия, ПК-3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия, ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации, ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы проектной деятельности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Проектный практикум», «Аудит качества», «Основы обеспечения качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Статистические методы в управлении качеством», «Управление рисками в менеджменте качества», «Основы биотехнологии», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Разработка систем менеджмента качества и

безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Экономика качества», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Идентификация и фальсификация продукции», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством» / «Основы технического регулирования и стандартизации», «Экспертиза и контроль качества продукции» / «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство», прохождения учебной практики «Ознакомительная практика» и производственной практики «Технологическая (производственно-технологическая) практика».

В результате прохождения производственной практики «Организационно-управленческая практика» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для прохождения производственных практик «Научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», а также для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики: Организационно-управленческая практика.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная (путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени в неделях).

Время проведения: 4 курс, 8 семестр.

Местом проведения производственной практики «Организационно-управленческая практика» являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики «Организационно-управленческая практика» у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции обучающихся и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения)
Организационно-управленческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации; методы проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
		Владеет навыками подготовки и проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачествен-	Знает показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
Умеет проводить расчеты технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений			

		венной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Владеет навыками организации и проведения работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	
ПК-5. Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия	ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия		Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях	
			Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия	
			Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля	
	ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации			Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством
				Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации
				Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию

			документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия
		ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Общая трудоемкость производственной практики «Организационно-управленческая практика» составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
2.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности	6	Дневник прохождения практики. Собеседование. Индивидуальное задание
		Ознакомление с основными направлениями деятельности организации (Технология и организация производства продукции (услуг))	12	
		Характеристика системы менеджмента качества в организации	18	
		Ознакомление с планированием, организацией и проведением аудитов качества	18	

		Анализ основных результатов деятельности организации в области качества	16	
		Выполнение индивидуального задания	18	
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
Итого			108	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на производственной практике «Организационно-управленческая практика»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;
- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;
- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;

- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- работа над проектом;
- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

**8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ
(ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ),
включая перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах
формирования компетенций в ходе выполнения заданий
по производственной практике «Организационно-управленческая практика»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности 2. Ознакомление с основными направлениями деятельности организации (Технология и организация производства продукции (услуг)) 3. Характеристика системы менеджмента качества в организации 4. Ознакомление с планированием, организацией и проведением аудитов качества 5. Анализ основных результатов деятельности организации в области качества 6. Выполнение индивидуального задания	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации; методы проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	УО-1 ПР-15	–
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками подготовки и проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	УО-1 ПР-15	–

2.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Ознакомление с основными направлениями деятельности организации (Технология и организация производства продукции (услуг))</p> <p>3. Характеристика системы менеджмента качества в организации</p> <p>4. Ознакомление с планированием, организацией и проведением аудитов качества</p> <p>5. Анализ основных результатов деятельности организации в области качества</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ПК-4.2</p> <p>Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции</p>	<p>Знает показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Умеет проводить расчеты технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Владеет навыками организации и проведения работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
3.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Ознакомление с основными направлениями деятельности организации (Технология и организация производства продукции (услуг))</p> <p>3. Характеристика системы менеджмента качества в организации</p> <p>4. Ознакомление с планированием, организацией и проведением аудитов качества</p> <p>5. Анализ основных результатов деятельности организации в области качества</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ПК-5.1</p> <p>Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия</p>	<p>Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–

4.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Ознакомление с основными направлениями деятельности организации (Технология и организация производства продукции (услуг))</p> <p>3. Характеристика системы менеджмента качества в организации</p> <p>4. Ознакомление с планированием, организацией и проведением аудитов качества</p> <p>5. Анализ основных результатов деятельности организации в области качества</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ПК-5.2</p> <p>Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации</p>	<p>Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
5.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Ознакомление с основными направлениями деятельности организации (Технология и организация производства продукции (услуг))</p> <p>3. Характеристика системы менеджмента качества в организации</p> <p>4. Ознакомление с планированием, организацией и проведением аудитов качества</p> <p>5. Анализ основных результатов деятельности организации в области качества</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ПК-5.3</p> <p>Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>	<p>Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
6.	<p>Подготовка и защита отчета о прохождении практики</p>			–	<p>ПР-16</p> <p>УО-1</p>

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), лабораторная работа (ПР-6); конспект (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); разноуровневые задачи и задания (ПР-13); расчетно-графическая работа (ПР-14); индивидуальное задание (ПР-15); отчет по практике (ПР-16); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Бессонова, Л.П. Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов / Л.П. Бессонова, Н.И. Дунченко, Л.В. Антипова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 392 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=400999>

2. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 299 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422197>

3. Рожков, Н.Н. Статистические методы контроля и управления качеством продукции: учебное пособие для вузов / Н.Н. Рожков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 154 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-kontrolya-i-upravleniya-kachestvom-produkcii-515543>

4. Салдаева, Е.Ю. Основы аудита системы менеджмента качества: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, В.И. Федюков. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2022. - 102 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=424628>

5. Серенков, П.С. Методы менеджмента качества. Процессный подход / П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. - Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2020. - 441 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=357381>

6. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 336 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

Дополнительная литература

1. Астахов, Д.А. Технологическое оборудование: учебное пособие для вузов / Д.А. Астахов. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 497 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-519789>

2. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для вузов / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова; под редакцией Л.П. Бессоновой. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 642 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-podtverzhdenie->

[sootvetstviya-produktov-zhivotnogo-proishozhdeniya-510302](https://urait.ru/book/sootvetstviya-produktov-zhivotnogo-proishozhdeniya-510302)

3. Вавилин, Я.А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я.А. Вавилин. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 105 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-516833>

4. Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 141 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/vvedenie-v-tehnologiyu-produktov-pitaniya-praktikum-517465>

5. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для вузов / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 224 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/mikrobiologiya-sanitariya-gigiena-i-biologicheskaya-bezopasnost-na-pischevom-proizvodstve-518960>

6. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для вузов / А.И. Гнездилова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 270 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-513613>

7. Горленко, О.А. Статистические методы в управлении качеством: учебник и практикум для вузов / О.А. Горленко, Н.М. Борбаць; под редакцией О.А. Горленко. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 306 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-v-upravlenii-kachestvom-513359>

8. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 452 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/bezopasnost-pischevoy-produkcii-531549>

9. Сапожников, А.Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А.Н. Сапожников, А.А. Дриль, Т.Г. Мартынова. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=398014>

10. Сергеев, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник и практикум для вузов / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 722 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-530350>

11. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева. - Казань: КНИТУ, 2020. - 88 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=417865>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. База правовой информации КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>
3. Всероссийская организация качества. - Режим доступа: <https://mirq.ru/>
4. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>
5. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>
6. Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ. - Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
7. Международная организация по стандартизации. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/>
8. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
9. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». - Режим доступа: <https://ria-stk.ru/>
10. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
11. Федеральный институт промышленной собственности. - Режим доступа: <http://www1.fips.ru/>
12. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>
13. Quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества. - Режим доступа: <https://quality.eup.ru/>

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики «Организационно-управленческая практика» материально-технической базой являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа и организации самостоятельной работы студентам доступны следующие специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G302)</p>	<p>Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см. Документ-камера AVervision CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA. Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800. Сетевая видеокамера Multipix MP-HD718</p>	
<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))</p>	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными</p>	

	<p>возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскопечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	
--	---	--



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Научно-исследовательская работа

Направление подготовки

27.03.02 Управление качеством

Программа бакалавриата

Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем

Владивосток
2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики «Научно-исследовательская работа» является систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний и умений проведения научно-исследовательской работы, а также приобретение навыков самостоятельного выполнения фундаментальных и прикладных работ поискового, теоретического и экспериментального характера.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики «Научно-исследовательская работа» являются:

- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- накопление опыта научной и аналитической деятельности, а также овладение умениями изложения полученных результатов в виде научных докладов и/или публикаций;
- совершенствование навыков по применению информационных технологий при поиске, сборе и обработке данных;
- развитие навыков выявления и формулирования научных проблем, определения целей, задач, объекта и предмета научного исследования;
- развитие навыков работы с информационными справочными системами, Интернет-ресурсами, составление библиографического списка литературных источников;
- понимание места научного исследования в решении фундаментальных и прикладных задач в профессиональной деятельности;
- подготовка материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
- привлечение студентов к участию в научных проектах Передовой инженерной школы «Институт биотехнологии, биоинженерии и пищевых систем» (ПИШ ИББиПС).

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на приобретение навыков самостоятельного выполнения фундаментальных и прикладных работ поискового, теоретического и экспериментального характера в сфере профессиональной деятельности, по учебному плану входит в Блок 2 «Практика» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, в соответствии с графиком учебного процесса реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

Для успешного прохождения производственной практики «Научно-исследовательская работа» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-2.1 Применяет инструменты и методы из различных областей знания для решения поставленных задач, УК-2.2 Определяет способы решения задачи в рамках поставленной цели, УК-3.1 Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, УК-3.2 Предпринимает инициативные действия при работе в команде, УК-3.3 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, УК-3.4 Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат, УК-6.2 Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности, УК-8.1 Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения, УК-8.2 Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-5.1 Использует нормативно-правовые принципы регулирования в сфере интеллектуальной собственности для решения задач развития науки, техники и технологии в области управления качеством, ОПК-5.2 Решает задачи развития науки, техники и технологии в области управления качеством с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности, ОПК-6.1 Выбирает и анализирует алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством, ОПК-6.2 Осуществляет выбор цифровых платформ и программно-аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством, ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством, ОПК-7.2 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством

продукции, процессов, услуг, ОПК-9.1 Использует нормативные правовые документы при проведении работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией, ОПК-9.2 Проводит работы по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией, ОПК-10.1 Использует действующие нормативные правовые акты в оценке и учете рисков при управлении качеством, ОПК-10.2 Оценивает и учитывает риски при управлении качеством, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий, ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов, ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия, ПК-3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия, ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации, ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы проектной деятельности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Проектный практикум», «Аудит качества», «Основы обеспечения качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и

контроля качеством продукции и процессов», «Статистические методы в управлении качеством», «Управление рисками в менеджменте качества», «Защита интеллектуальной собственности», «Основы биотехнологии», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Экономика качества», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Идентификация и фальсификация продукции», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством» / «Основы технического регулирования и стандартизации», «Экспертиза и контроль качества продукции» / «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство», прохождения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» и прохождения производственных практик «Технологическая (производственно-технологическая) практика», «Организационно-управленческая практика».

В результате прохождения производственной практики «Научно-исследовательская работа» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для прохождения производственной практики «Преддипломная практика», а также для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики: Научно-исследовательская работа.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная (путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени в неделях).

Время проведения: 4 курс, 8 семестр.

Местом проведения производственной практики «Научно-исследовательская работа» являются учебные и научно-исследовательские лаборатории / центры и другие структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющие научно-исследовательскую деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для

данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики «Научно-исследовательская работа» у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции обучающихся и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения)
Производственно-технологический	ПК-1. Способен осуществлять контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса	ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	Знает требования к качеству используемых в производстве материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий
			Умеет определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; оценивать их влияние на качество готовой продукции
		ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов	Владеет навыками анализа и подготовки заключений о соответствии качества поступающих на производство материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; разработки предложений по повышению их качества Знает порядок и этапы проведения инспекционного контроля производственных процессов; содержание и режимы технологических процессов производства изготавливаемой продукции; требования к качеству продукции

			<p>Умеет определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции; соответствие характеристик продукции требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов</p>
			<p>Владеет навыками организации и проведения инспекционного контроля качества изготавливаемой продукции на всех стадиях производственного процесса</p>
		<p>ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции</p>	<p>Знает виды технического контроля и порядок разработки схем контроля; принципы работы, возможности и области применения методов и средств измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции</p>
			<p>Умеет анализировать и применять методики и схемы измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проводить опробование новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний продукции, оценивать их эффективность; проводить контроль качества и испытания новых и модернизированных образцов продукции</p>
			<p>Владеет навыками разработки и внедрения новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проведения контроля качества и испытаний новых и модернизированных образцов продукции</p>
<p>ПК-2. Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса</p>	<p>ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению</p>	<p>Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	
		<p>Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	

			Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений
		ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции	Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции
			Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов, стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; анализировать системы управления качеством (менеджмента качеством) продукции
			Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества); разработки рекомендаций, направленных на улучшение ее функционирования
		ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению	Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество
			Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов изготовления продукции; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции
			Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшения качества продукции, повышению результативности и эффективности функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)

		<p>ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>Знает основные методы разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); современные инструменты контроля качества и управления качеством; российский и зарубежный опыт в области разработки и внедрения систем управления качеством (менеджмента качества)</p>
			<p>Умеет применять на практике требования нормативных правовых документов в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>
			<p>Владеет навыками исследования и анализа результатов российского и международного опыта по разработке и внедрению системы управления качеством (менеджмента качества) для обеспечения конкурентоспособности продукции; анализа данных по испытаниям готовых изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий</p>
		<p>ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>
			<p>Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска</p>
			<p>Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и</p>

			продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров
ПК-3. Способен проводить процедуру сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля	ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия		Знает правила и порядок проведения работ по сертификации и подтверждению соответствия; схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции
			Умеет применять правила и процедуры проведения оценки (подтверждения) соответствия; использовать схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции; принимать решения о проведении процедуры сертификации и подтверждения соответствия, о выдаче (отмене, приостановлении, прекращении действия) документов о соответствии
			Владеет навыками разработки программ сертификационных испытаний, их оценки с точки зрения полноты проводимых исследований и последовательности испытаний; разработки и проведения корректирующих мероприятий, оценки результатов их проведения и анализа эффективности
	ПК 3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства		Знает порядок проведения работ по инспекционному контролю; требования к объектам подтверждения соответствия, системам менеджмента качества
			Умеет разрабатывать программы инспекционной проверки; применять методы проверки состояния производства продукции, устойчивости производства, контроля системы менеджмента качества; анализировать и оценивать результаты исследований (испытаний)
			Владеет навыками проверки состояния производства или контроля системы менеджмента качества в рамках инспекционной проверки, анализа устойчивости (состояния) производства

Организа- ционно- управлен- ческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослежи- ваемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации; методы проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Владеет навыками подготовки и проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачест- венной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
			Умеет проводить расчеты технико- экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Владеет навыками организации и проведения работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции		
ПК-5. Способен организо- вывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия	ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях	

			<p>Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия</p>
			<p>Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля</p>
		<p>ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации</p>	<p>Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством</p>
			<p>Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации</p>
			<p>Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия</p>
		<p>ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>	<p>Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>
			<p>Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>
			<p>Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения</p>

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Общая трудоемкость производственной практики «Научно-исследовательская работа» составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
2.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)	4	Дневник прохождения практики. Собеседование
		Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования (работа с информационными справочными системами, Интернет-ресурсами, составление библиографического списка литературных источников)	12	Дневник прохождения практики. Индивидуальное задание
		Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования	8	
		Подбор инструментов и методов научного исследования	8	
		Проведение экспериментов и наблюдений	36	
		Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений	8	
		Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций	12	Дневник прохождения практики. Научный доклад и/или проект научной публикации
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
Итого			108	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на производственной практике «Научно-исследовательская работа»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;

- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;

- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;

- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;

- работа над проектом;

- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;

- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

**8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ
(ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ),
включая перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах
формирования компетенций в ходе выполнения заданий
по производственной практике «Научно-исследовательская работа»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	Знает требования к качеству используемых в производстве материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Умеет определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; оценивать их влияние на качество готовой продукции	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Владеет навыками анализа и подготовки заключений о соответствии качества поступающих на производство материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; разработки предложений по повышению их качества	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
2.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач,</p>	ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов	Знает порядок и этапы проведения инспекционного контроля производственных процессов; содержание и режимы техно-логических процессов производства изготавливаемой продукции; требования к качеству продукции	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Умеет определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–

	<p>объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>		<p>продукции; соответствие характеристик продукции требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов</p>		
			<p>Владеет навыками организации и проведения инспекционного контроля качества изготавливаемой продукции на всех стадиях производственного процесса</p>	<p>УО-1</p> <p>УО-3</p> <p>ПР-9</p> <p>ПР-15</p>	<p>–</p>
3.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	<p>ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции</p>	<p>Знает виды технического контроля и порядок разработки схем контроля; принципы работы, возможности и области применения методов и средств измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции</p>	<p>УО-1</p> <p>УО-3</p> <p>ПР-9</p> <p>ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет анализировать и применять методики и схемы измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проводить опробование новых методик и схем измерений, контроль качества и испытаний продукции, оценивать их эффективность; проводить контроль качества и испытания новых и модернизированных образцов продукции</p>	<p>УО-1</p> <p>УО-3</p> <p>ПР-9</p> <p>ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками разработки и внедрения новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проведения контроля качества и испытаний новых и модернизированных образцов продукции</p>	<p>УО-1</p> <p>УО-3</p> <p>ПР-9</p> <p>ПР-15</p>	<p>–</p>
4.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p>	<p>ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению</p>	<p>Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>УО-1</p> <p>УО-3</p> <p>ПР-9</p> <p>ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества,</p>	<p>УО-1</p> <p>УО-3</p> <p>ПР-9</p>	<p>–</p>

	<p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>		<p>характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>ПР-15</p>	
			<p>Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
5.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	<p>ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции</p>	<p>Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов, стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; анализировать системы управления качеством (менеджмента качеством) продукции</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества); разработки рекомендаций, направленных на улучшение ее функционирования</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
6.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-</p>	<p>ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекоменда-</p>	<p>Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>

	<p>технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	<p>дании по его предупреждению</p>	<p>изготовления продукции; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции</p>		
			<p>Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшения качества продукции, повышению результативности и эффективности функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>—</p>
7.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	<p>ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>Знает основные методы разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); современные инструменты контроля качества и управления качеством; российский и зарубежный опыт в области разработки и внедрения систем управления качеством (менеджмента качества)</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>—</p>
			<p>Умеет применять на практике требования нормативных правовых документов в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>—</p>
			<p>Владеет навыками исследования и анализа результатов российского и международного опыта по разработке и внедрению системы управления качеством (менеджмента качества) для обеспечения конкурентоспособности продукции; анализа данных по испытаниям готовых</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>—</p>

			изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий		
8.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	<p>ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—
			<p>Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—
			<p>Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—
9.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p>	<p>ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия</p>	<p>Знает правила и порядок проведения работ по сертификации и подтверждению соответствия; схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—
			<p>Умеет применять правила и процедуры проведения оценки (подтверждения) соответствия; использовать схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции; принимать решения о проведении процедуры сертификации и подтверждения соответствия, о выдаче (отмене, приостановлении, прекращении действия) документов о соответствии</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—

	6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений 7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций		Владеет навыками разработки программ сертификационных испытаний, их оценки с точки зрения полноты проводимых исследований и последовательности испытаний; разработки и проведения корректирующих мероприятий, оценки результатов их проведения и анализа эффективности	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
10.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования 3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования 4. Подбор инструментов и методов научного исследования 5. Проведение экспериментов и наблюдений 6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений 7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций	ПК 3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства	Знает порядок проведения работ по инспекционному контролю; требования к объектам подтверждения соответствия, системам менеджмента качества	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Умеет разрабатывать программы инспекционной проверки; применять методы проверки состояния производства продукции, устойчивости производства, контроля системы менеджмента качества; анализировать и оценивать результаты исследований (испытаний)	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Владеет навыками проверки состояния производства или контроля системы менеджмента качества в рамках инспекционной проверки, анализа устойчивости (состояния) производства	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
11.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования 3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования 4. Подбор инструментов и методов научного исследования	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации; методы проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы	УО-1 УО-3 ПР-9	–

	<p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>		<p>менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ПР-15</p>	
			<p>Владеет навыками подготовки и проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
12.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	<p>ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции</p>	<p>Знает показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет проводить расчеты технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками организации и проведения работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
13.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач,</p>	<p>ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия</p>	<p>Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>

	<p>объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>		<p>Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—
			<p>Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—
14.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	<p>ПК-5.2</p> <p>Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации</p>	<p>Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—
			<p>Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—
			<p>Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—
15.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p>	<p>ПК-5.3</p> <p>Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую</p>	<p>Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	—

	<p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	организацией продукцию	<p>Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>	<p>УО-1</p> <p>УО-3</p> <p>ПР-9</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения</p>	<p>УО-1</p> <p>УО-3</p> <p>ПР-9</p> <p>ПР-15</p>	–
16.	Подготовка и защита отчета о прохождении практики			–	<p>ПР-16</p> <p>УО-1</p>

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), лабораторная работа (ПР-6); конспект (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); разноуровневые задачи и задания (ПР-13); расчетно-графическая работа (ПР-14); индивидуальное задание (ПР-15); отчет по практике (ПР-16); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Афанасьев, В.В. Методология и методы научного исследования: учебное пособие для вузов / В.В. Афанасьев, О.В. Грибкова, Л.И. Уколова. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 154 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/514435>

2. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для вузов / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова; под редакцией Л.П. Бессоновой. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 642 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-podtverzhdienie-sootvetstviya-produktov-zhivotnogo-proishozhdeniya-510302>

3. Вавилин, Я.А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я.А. Вавилин. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 105 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-516833>

4. Горелов, Н.А. Методология научных исследований: учебник и

практикум для вузов / Н.А. Горелов, О.Н. Кораблева, Д.В. Круглов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 390 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/531217>

5. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 452 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/bezopasnost-pischevoy-produkcii-531549>

6. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования / В.И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=14561>

7. Мокий, В.С. Методология научных исследований. Трансдисциплинарные подходы и методы: учебное пособие для вузов / В.С. Мокий, Т.А. Лукьянова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 229 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/515431>

8. Рожков, Н.Н. Статистические методы контроля и управления качеством продукции: учебное пособие для вузов / Н.Н. Рожков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 154 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-kontrolya-i-upravleniya-kachestvom-produkcii-515543>

9. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 336 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

Дополнительная литература

1. Астахов, Д.А. Технологическое оборудование: учебное пособие для вузов / Д.А. Астахов. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 497 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-519789>

2. Бессонова, Л.П. Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов / Л.П. Бессонова, Н.И. Дунченко, Л.В. Антипова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 392 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=400999>

3. Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 141 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/vvedenie-v-tehnologiyu-produktov-pitaniya-praktikum-517465>

4. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - М.: ИНФРА-М, 2023. -

299 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422197>

5. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для вузов / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 224 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/mikrobiologiya-sanitariya-gigiena-i-biologicheskaya-bezopasnost-na-pishevom-proizvodstve-518960>

6. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для вузов / А.И. Гнездилова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 270 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-513613>

7. Горленко, О.А. Статистические методы в управлении качеством: учебник и практикум для вузов / О.А. Горленко, Н.М. Борбаць; под редакцией О.А. Горленко. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 306 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-v-upravlenii-kachestvom-513359>

8. Куклина, Е.Н. Организация самостоятельной работы студента: учебное пособие для вузов / Е.Н. Куклина, М.А. Мазниченко, И.А. Мушкина. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 235 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/513809>

9. Методология проектной деятельности инженера-конструктора: учебное пособие для вузов / А.П. Исаев [и др.]; под ред. А.П. Исаева, Л.В. Плотникова, Н.И. Фомина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 211 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/515125>

10. Салдаева, Е.Ю. Основы аудита системы менеджмента качества: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, В.И. Федюков. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2022. - 102 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=424628>

11. Сапожников, А.Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А.Н. Сапожников, А.А. Дриль, Т.Г. Мартынова. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=398014>

12. Сергеев, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник и практикум для вузов / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 722 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-530350>

13. Серенков, П.С. Методы менеджмента качества. Процессный подход / П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. - Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2020. - 441 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=357381>

14. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева. - Казань: КНИТУ, 2020.

- 88 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=417865>

15. Федорова, М.А. Формирование учебной самостоятельной деятельности студентов: учебное пособие для вузов / М.А. Федорова. - М.: Издательство Юрайт, 2021. - 331 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/476481>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. База правовой информации КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>

3. Всероссийская организация качества. - Режим доступа: <https://mirq.ru/>

4. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

5. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

6. Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ. - Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

7. Международная организация по стандартизации. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/>

8. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

9. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». - Режим доступа: <https://ria-stk.ru/>

10. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

11. Федеральный институт промышленной собственности. - Режим доступа: <http://www1.fips.ru/>

12. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

13. Quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества. - Режим доступа: <https://quality.eup.ru/>

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики «Научно-исследовательская работа» материально-технической базой являются учебные и научно-исследовательские лаборатории / центры и другие структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса,

осуществляющие научно-исследовательскую деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа и организации самостоятельной работы студентам доступны следующие специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G302)</p>	<p>Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см. Документ-камера Avergence CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA. Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800. Сетевая видеочкамера Multipix MP-HD718</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус L, каб. L305)</p>	<p>Комплект лабораторной мебели (столы и стулья). Специализированное лабораторное оборудование: Аквадистиллятор ДЭ-4, анализатор влажности, анализатор Лактан, баня термостатирующая, весы АД-5, весы ВЛТЭ-500, индикатор деформации клейковины, калориметр КФК-3, рефрактометр, рН-метр-213, рН-метр /иономер ИТАН, титратор Эксперт 006, шкаф сушильный, баня водяная ЛАБ-ТБ-6/24/Loip-LB-162, миксер BOSCH MFQ 1961, печь СВЧ ЛДЖ, холодильник Бломберг, центрифуга, шкаф вытяжной химический ШВ-Се1500н,</p>	

	<p>шкаф для химреактивов ШР-900-2, гомогенизатор, спектрофотометр, микроскоп Олимпус Оптикал, микроскоп Биомед, микроскоп Микромед 1 вар. 2-20 и др.</p>	
<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))</p>	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Преддипломная практика

Направление подготовки

27.03.02 Управление качеством

Программа бакалавриата

Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем

Владивосток
2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики «Преддипломная практика» является закрепление теоретических и развитие профессиональных знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе обучения, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности, а также сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики «Преддипломная практика» являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;
- изучение проблем и путей улучшения качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; анализ причин, вызывающих снижение качества продукции (услуг), умение разрабатывать планы мероприятий по их устранению;
- освоение современных производственных процессов и технологий; анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции (предоставления услуг);
- изучение методов проведения стандартных и прогрессивных испытаний по определению качества выпускаемой продукции (оказываемых услуг); разработка новых методик по контролю качества работ в целях управления качеством процессов производства и оказания услуг;
- формирование умений и навыков разработки и внедрения систем управления качеством в организации, стандартов и технических условий на выпускаемую продукцию (оказываемые услуги);
- приобретение опыта разработки корректирующих действий по управлению несоответствующей продукцией (услугами) установленным требованиям;
- применение технологий и инструментов организационного развития при реализации задач в профессиональной деятельности;
- сбор, систематизация, обобщение и анализ материалов, необходимых для написания разделов выпускной квалификационной работы, апробация ее важнейших результатов и предложений.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Производственная практика «Преддипломная практика» является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров, направлена на приобретение практических

навыков самостоятельного решения профессиональных задач и предназначена для оказания помощи студентам в сборе необходимого материала для выполнения и написания выпускной квалификационной работы, по учебному плану входит в Блок 2 «Практика» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, в соответствии с графиком учебного процесса реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

Для успешного прохождения производственной практики «Преддипломная практика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: УК-2.1 Применяет инструменты и методы из различных областей знания для решения поставленных задач, УК-2.2 Определяет способы решения задачи в рамках поставленной цели, УК-3.1 Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, УК-3.2 Предпринимает инициативные действия при работе в команде, УК-3.3 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, УК-3.4 Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат, УК-6.2 Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности, УК-8.1 Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения, УК-8.2 Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-5.1 Использует нормативно-правовые принципы регулирования в сфере интеллектуальной собственности для решения задач развития науки, техники и технологии в области управления качеством, ОПК-5.2 Решает задачи развития науки, техники и технологии в области управления качеством с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности, ОПК-6.1 Выбирает и анализирует алгоритмы и компьютерные программы, пригодные для практического применения в области управления качеством, ОПК-6.2 Осуществляет выбор цифровых платформ и программно-аппаратных средств для решения практических задач цифровизации в области управления качеством, ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий для решения практических проблем в области управления качеством, ОПК-7.2 Решает стандартные

задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением современных информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-9.1 Использует нормативные правовые документы при проведении работ по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией, ОПК-9.2 Проводит работы по подтверждению соответствия продукции, систем управления качеством и их сертификацией, ОПК-10.1 Использует действующие нормативные правовые акты в оценке и учете рисков при управлении качеством, ОПК-10.2 Оценивает и учитывает риски при управлении качеством, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий, ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов, ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия, ПК-3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия, ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и

технологий цифровизации, ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы проектной деятельности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Проектный практикум», «Аудит качества», «Основы обеспечения качества», «Системы менеджмента качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Статистические методы в управлении качеством», «Управление рисками в менеджменте качества», «Защита интеллектуальной собственности», «Основы биотехнологии», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Экономика качества», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Идентификация и фальсификация продукции», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством» / «Основы технического регулирования и стандартизации», «Экспертиза и контроль качества продукции» / «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции», «Международные системы качества и безопасности товаров» / «Пищевое законодательство» и прохождения учебной и производственной практик всех типов.

В результате прохождения производственной практики «Преддипломная практика» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики: Преддипломная практика.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная (путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени в неделях).

Время проведения: 4 курс, 8 семестр.

Местом проведения производственной практики «Преддипломная практика» являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности,

прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и/или научно-исследовательскую деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики «Преддипломная практика» у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции обучающихся и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения)
Производственно-технологический	ПК-1. Способен осуществлять контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса	ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	Знает требования к качеству используемых в производстве материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий
			Умеет определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; оценивать их влияние на качество готовой продукции
			Владеет навыками анализа и подготовки заключений о соответствии качества поступающих на производство материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; разработки предложений по повышению их качества

		ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов	<p>Знает порядок и этапы проведения инспекционного контроля производственных процессов; содержание и режимы технологических процессов производства изготавливаемой продукции; требования к качеству продукции</p> <p>Умеет определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции; соответствие характеристик продукции требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов</p> <p>Владеет навыками организации и проведения инспекционного контроля качества изготавливаемой продукции на всех стадиях производственного процесса</p>
		ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции	<p>Знает виды технического контроля и порядок разработки схем контроля; принципы работы, возможности и области применения методов и средств измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции</p> <p>Умеет анализировать и применять методики и схемы измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проводить опробование новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний продукции, оценивать их эффективность; проводить контроль качества и испытания новых и модернизированных образцов продукции</p> <p>Владеет навыками разработки и внедрения новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проведения контроля качества и испытаний новых и модернизированных образцов продукции</p>
	ПК-2. Способен осуществлять управление качеством продукции на	ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает	Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции

	всех стадиях производственного процесса	предложения по их устранению	Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции
			Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений
		ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции	Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции
			Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов, стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; анализировать системы управления качеством (менеджмента качеством) продукции
			Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества); разработки рекомендаций, направленных на улучшение ее функционирования
		ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению	Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество
Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов изготовления продукции; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции			

			<p>Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшения качества продукции, повышению результативности и эффективности функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)</p>
		<p>ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>Знает основные методы разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); современные инструменты контроля качества и управления качеством; российский и зарубежный опыт в области разработки и внедрения систем управления качеством (менеджмента качества)</p>
			<p>Умеет применять на практике требования нормативных правовых документов в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>
			<p>Владеет навыками исследования и анализа результатов российского и международного опыта по разработке и внедрению системы управления качеством (менеджмента качества) для обеспечения конкурентоспособности продукции; анализа данных по испытаниям готовых изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий</p>
		<p>ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов</p>	<p>Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>
			<p>Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям</p>

		(технических условий), условиям поставок и договоров	поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска
			Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров
	ПК-3. Способен проводить процедуру сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля	ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия	Знает правила и порядок проведения работ по сертификации и подтверждению соответствия; схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции
Умеет применять правила и процедуры проведения оценки (подтверждения) соответствия; использовать схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции; принимать решения о проведении процедуры сертификации и подтверждения соответствия, о выдаче (отмене, приостановлении, прекращении действия) документов о соответствии			
Владеет навыками разработки программ сертификационных испытаний, их оценки с точки зрения полноты проводимых исследований и последовательности испытаний; разработки и проведения корректирующих мероприятий, оценки результатов их проведения и анализа эффективности			
		ПК 3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства	Знает порядок проведения работ по инспекционному контролю; требования к объектам подтверждения соответствия, системам менеджмента качества
Умеет разрабатывать программы инспекционной проверки; применять методы проверки состояния производства продукции, устойчивости производства, контроля системы менеджмента качества; анализировать и оценивать результаты исследований (испытаний)			
Владеет навыками проверки состояния производства или контроля системы менеджмента качества в рамках инспекционной проверки, анализа устойчивости (состояния) производства			

Организа- ционно- управлен- ческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослежи- ваемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации; методы проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Владеет навыками подготовки и проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачест- венной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции
			Умеет проводить расчеты технико- экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Владеет навыками организации и проведения работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции		
ПК-5. Способен организо- вывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия	ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях	

			<p>Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия</p>
			<p>Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля</p>
		<p>ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации</p>	<p>Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством</p>
			<p>Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации</p>
			<p>Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия</p>
		<p>ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>	<p>Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>
			<p>Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию</p>
			<p>Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения</p>

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Общая трудоемкость производственной практики «Преддипломная практика» составляет 9 зачетных единиц, 324 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудо-емкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
2.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности	6	Дневник прохождения практики. Собеседование
		Сбор и изучение научно-технической информации по теме выпускной квалификационной работы (работа с информационными справочными системами, Интернет-ресурсами, составление библиографического списка литературных источников)	42	Дневник прохождения практики. Индивидуальное задание
		Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования	16	
		Подбор инструментов и методов исследования	20	
		Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)	168	
		Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений	32	
		Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов	20	
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
Итого			540	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на производственной практике «Преддипломная практика»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;

- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;

- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;

- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;

- работа над проектом;

- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;

- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

**8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ
(ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ),
включая перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах
формирования компетенций в ходе выполнения заданий
по производственной практике «Преддипломная практика»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-1.1 Анализирует качество материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	Знает требования к качеству используемых в производстве материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий	УО-1 ПР-15	–
			Умеет определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; оценивать их влияние на качество готовой продукции	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками анализа и подготовки заключений о соответствии качества поступающих на производство материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов; разработки предложений по повышению их качества	УО-1 ПР-15	–
2.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ</p>	ПК-1.2 Проводит инспекционный контроль производственных процессов	Знает порядок и этапы проведения инспекционного контроля производственных процессов; содержание и режимы техно-логических процессов производства изготавливаемой продукции; требования к качеству продукции	УО-1 ПР-15	–
			Умеет определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции; соответствие характеристик продукции требованиям документов по стандартизации, технологических и конструкторских документов	УО-1 ПР-15	–

	литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений 7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов		Владеет навыками организации и проведения инспекционного контроля качества изготавливаемой продукции на всех стадиях производственного процесса	УО-1 ПР-15	–
3.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР 3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования 4. Подбор инструментов и методов исследования 5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений) 6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений 7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов	ПК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые методики технического контроля качества продукции, проводит испытания новых и модернизированных образцов продукции	Знает виды технического контроля и порядок разработки схем контроля; принципы работы, возможности и области применения методов и средств измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции	УО-1 ПР-15	–
			Умеет анализировать и применять методики и схемы измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проводить опробование новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний продукции, оценивать их эффективность; проводить контроль качества и испытания новых и модернизированных образцов продукции	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками разработки и внедрения новых методик и схем измерений, контроля качества и испытаний изготавливаемой продукции; проведения контроля качества и испытаний новых и модернизированных образцов продукции	УО-1 ПР-15	–
4.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР 3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования 4. Подбор инструментов и методов исследования 5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений) 6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений 7. Разработка рекомендаций,	ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению	Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	УО-1 ПР-15	–
			Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей	УО-1 ПР-15	–

	предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов		продукции; разработки предложений по их устранению с выбором оптимальных решений		
5.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции	Знает основные понятия и нормативные правовые документы в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; порядок и этапы проведения инспекционного контроля качества продукции	УО-1 ПР-15	–
			Умеет проводить инспекционный выборочный контроль качества производства продукции, соблюдения требований технических регламентов, стандартов, технологических инструкций, условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции; анализировать системы управления качеством (менеджмента качеством) продукции	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками выполнения работ по совершенствованию функционирования внутренней системы управления качеством (менеджмента качества); разработки рекомендаций, направленных на улучшение ее функционирования	УО-1 ПР-15	–
6.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению	Знает технические характеристики и требования к качеству изготавливаемой продукции; факторы, оказывающие влияние на качество	УО-1 ПР-15	–
			Умеет анализировать производственную ситуацию и параметры реализуемых технологических процессов изготовления продукции; определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; принимать решения, направленные на повышение качества изготавливаемой продукции	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками разработки программ мероприятий по поддержанию и улучшения качества продукции, повышению результативности и эффективности функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)	УО-1 ПР-15	–

7.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	<p>ПК-2.4</p> <p>Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>Знает основные методы разработки, внедрения и функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); современные инструменты контроля качества и управления качеством; российский и зарубежный опыт в области разработки и внедрения систем управления качеством (менеджмента качества)</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Умеет применять на практике требования нормативных правовых документов в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества); составлять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции, при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Владеет навыками исследования и анализа результатов российского и международного опыта по разработке и внедрению системы управления качеством (менеджмента качества) для обеспечения конкурентоспособности продукции; анализа данных по испытаниям готовых изделий, в том числе с использованием инструментария интеллектуальных технологий</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
8.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных,</p>	<p>ПК-2.5</p> <p>Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>Знает методы предотвращения выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–
			<p>Умеет систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров; составляет локальные нормативные акты, документы и отчеты о предотвращении их выпуска</p>	<p>УО-1</p> <p>ПР-15</p>	–

	материалов, результатов экспериментов и наблюдений 7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов		Владеет навыками разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров	УО-1 ПР-15	–
9.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР 3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования 4. Подбор инструментов и методов исследования 5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений) 6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений 7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов	ПК-3.1 Выполняет работы по сертификации и подтверждению соответствия	Знает правила и порядок проведения работ по сертификации и подтверждению соответствия; схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции	УО-1 ПР-15	–
			Умеет применять правила и процедуры проведения оценки (подтверждения) соответствия; использовать схемы подтверждения соответствия, сертификации продукции; принимать решения о проведении процедуры сертификации и подтверждения соответствия, о выдаче (отмене, приостановлении, прекращении действия) документов о соответствии	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками разработки программ сертификационных испытаний, их оценки с точки зрения полноты проводимых исследований и последовательности испытаний; разработки и проведения корректирующих мероприятий, оценки результатов их проведения и анализа эффективности	УО-1 ПР-15	–
10.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР 3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования 4. Подбор инструментов и методов исследования 5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение	ПК 3.2 Проводит инспекционный контроль, в том числе анализирует устойчивость производства	Знает порядок проведения работ по инспекционному контролю; требования к объектам подтверждения соответствия, системам менеджмента качества	УО-1 ПР-15	–
			Умеет разрабатывать программы инспекционной проверки; применять методы проверки состояния производства продукции, устойчивости производства, контроля системы менеджмента качества; анализировать и оценивать результаты исследований (испытаний)	УО-1 ПР-15	–

	экспериментов и наблюдений) 6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений 7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов		Владеет навыками проверки состояния производства или контроля системы менеджмента качества в рамках инспекционной проверки, анализа устойчивости (состояния) производства	УО-1 ПР-15	–
11.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР 3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования 4. Подбор инструментов и методов исследования 5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений) 6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений 7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает концепцию всеобщего управления качеством и принципы менеджмента качества; принципы функционирования интегрированной системы менеджмента организации; методы проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	УО-1 ПР-15	–
			Умеет обеспечивать функционирование интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками подготовки и проведения внешних и внутренних аудитов систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	УО-1 ПР-15	–
12.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР 3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования 4. Подбор инструментов и методов исследования 5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений) 6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений	ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	УО-1 ПР-15	–
			Умеет проводить расчеты технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками организации и проведения работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	УО-1 ПР-15	–

	7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов				
13.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях	УО-1 ПР-15	–
			Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля	УО-1 ПР-15	–
14.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации	Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством	УО-1 ПР-15	–
			Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия	УО-1 ПР-15	–

15.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой организации – базы практики и изучение сферы деятельности</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	УО-1 ПР-15	–
			Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения	УО-1 ПР-15	–
16.	Подготовка и защита отчета о прохождении практики			–	ПР-16 УО-1

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), лабораторная работа (ПР-6); конспект (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); разноуровневые задачи и задания (ПР-13); расчетно-графическая работа (ПР-14); индивидуальное задание (ПР-15); отчет по практике (ПР-16); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Бессонова, Л.П. Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов / Л.П. Бессонова, Н.И. Дунченко, Л.В. Антипова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 392 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=400999>

2. Вавилин, Я.А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я.А. Вавилин. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 105 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-516833>

3. Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 141 с. -

Режим доступа: <https://urait.ru/book/vvedenie-v-tehnologiyu-produktov-pitaniya-praktikum-517465>

4. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 299 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422197>

5. Рожков, Н.Н. Статистические методы контроля и управления качеством продукции: учебное пособие для вузов / Н.Н. Рожков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 154 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-kontrolya-i-upravleniya-kachestvom-produkcii-515543>

6. Салдаева, Е.Ю. Основы аудита системы менеджмента качества: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, В.И. Федюков. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2022. - 102 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=424628>

7. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 336 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

Дополнительная литература

1. Астахов, Д.А. Технологическое оборудование: учебное пособие для вузов / Д.А. Астахов. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 497 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-519789>

2. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для вузов / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова; под редакцией Л.П. Бессоновой. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 642 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-podtverzhdenie-sootvetstviya-produktov-zhivotnogo-proishozhdeniya-510302>

3. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для вузов / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 224 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/mikrobiologiya-sanitariya-gigiena-i-biologicheskaya-bezopasnost-na-pischevom-proizvodstve-518960>

4. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для вузов / А.И. Гнездилова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 270 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-513613>

5. Горленко, О.А. Статистические методы в управлении качеством: учебник и практикум для вузов / О.А. Горленко, Н.М. Борбаць; под

редакцией О.А. Горленко. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 306 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/statisticheskie-metody-v-upravlenii-kachestvom-513359>

6. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 452 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/bezopasnost-pischevoy-produkcii-531549>

7. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования / В.И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=14561>

8. Сапожников, А.Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А.Н. Сапожников, А.А. Дриль, Т.Г. Мартынова. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=398014>

9. Сергеев, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник и практикум для вузов / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 722 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-530350>

10. Серенков, П.С. Методы менеджмента качества. Процессный подход / П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. - Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2020. - 441 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=357381>

11. Сысоева, Е.В. Контроль качества пищевых продуктов: учебное пособие / Е.В. Сысоева, Г.А. Кутырев, М.А. Сысоева. - Казань: КНИТУ, 2020. - 88 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=417865>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. База правовой информации КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>

3. Всероссийская организация качества. - Режим доступа: <https://mirq.ru/>

4. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

5. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

6. Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ. - Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

7. Международная организация по стандартизации. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/>

8. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
9. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». - Режим доступа: <https://ria-stk.ru/>
10. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
11. Федеральный институт промышленной собственности. - Режим доступа: <http://www1.fips.ru/>
12. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>
13. Quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества. - Режим доступа: <https://quality.eup.ru/>

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики «Преддипломная практика» материально-технической базой являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и/или научно-исследовательскую деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа и организации самостоятельной работы студентам доступны следующие специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения	Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области	

<p>(690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G302)</p>	<p>236x147 см. Документ-камера Avervision CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA. Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800. Сетевая видеочкамера Multipix MP-HD718</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус L, каб. L305)</p>	<p>Комплект лабораторной мебели (столы и стулья). Специализированное лабораторное оборудование: Аквадистиллятор ДЭ-4, анализатор влажности, анализатор Лактан, баня термостатирующая, весы AD-5, весы ВЛТЭ-500, индикатор деформации клейковины, калориметр КФК-3, рефрактометр, рН-метр-213, рН-метр /иономер ИТАН, титратор Эксперт 006, шкаф сушильный, баня водяная ЛАБ-ТБ-6/24/Loip-LB-162, миксер BOSCH MFQ 1961, печь СВЧ ЛДЖ, холодильник Бломберг, центрифуга, шкаф вытяжной химический ШВ-Се1500н, шкаф для химреактивов ШР-900-2, гомогенизатор, спектрофотометр, микроскоп Олимпус Оптикал, микроскоп Биомед, микроскоп Микромед 1 вар. 2-20 и др.</p>	
<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))</p>	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-</p>	

	<p>принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскопечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	
--	---	--