

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени
Н.В. Верещагина»

Технологический факультет

Кафедра технологии молока и молочных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
УМЕНИЙ И НАВЫКОВ**

Направление подготовки: 27.04.01_Стандартизация и метрология

Направленность (профиль) Стандартизация и сертификация в пищевой отрасли

Квалификация выпускника: магистр

Вологда-Молочное
2020

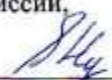
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 27.04.01 «Стандартизация и метрология», утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 1412 от 30.10.2014 г.

Разработчики		Грунская В.А.
к.т.н., доцент	_____	
к.т.н., доцент		Острецова Н.Г.
к.т.н., доцент	_____	
		Забегалова Г.Н.

Программа одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от «11» июня 2020 года (протокол № 10).

Зав. кафедрой,		Забегалова Г.Н.
к.т.н., доцент	_____	

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «25» июня 2020 года, протокол №10.

Председатель методической комиссии,		Неронова Е.Ю.
к.т.н., доцент	_____	

1. Цели и задачи дисциплины

Целью практики является формирование у магистрантов первичных профессиональных умений и навыков в области стандартизации и подтверждения соответствия при производстве пищевых продуктов.

Задачи практики по получению первичных профессиональных умений и навыков практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин учебного плана;
- приобретение практических навыков в разработке нормативного обеспечения производства пищевых продуктов;
- привитие умения выбора форм подтверждения соответствия к конкретным пищевым продуктам, разработки алгоритма действий при подтверждении соответствия по выбранной схеме подтверждения соответствия.

2. Место учебной практики в структуре ООП

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 27.04.01 «Стандартизация и метрология», практика по получению первичных профессиональных умений и навыков входит в блок Б 2 «Практики», проводится во втором семестре продолжительностью 4 недели.

Индекс учебной практики по учебному плану Б2.В.01(У).

Для прохождения учебной практики необходимы компетенции, сформированные в результате предшествующих дисциплин «Основы проектирования нормативной и технической документации»; «Нормативно-правовое обеспечение производства пищевых продуктов».

К числу **входных знаний, навыков и компетенций** студента, приступающего к прохождению практики, должно относиться следующее:

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- готовностью к руководству разработкой нормативно-правовой документации, регулирующей деятельность по метрологическому обеспечению, стандартизации и сертификации.

Знания, умения и навыки, формируемые в процессе прохождения учебной практики, являются базой для углубленного изучения таких дисциплин, как «Интегрированные системы менеджмента пищевой промышленности», «Метрология аналитического контроля», «Современные методы и приборы контроля», а также для выполнения курсовой работы по дисциплине «Основы проектирования нормативной и технической документации».

3. Организация проведения производственной практики

Вид практики: учебная.

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способ проведения практики: стационарная.

Форма проведения практики: дискретно по видам практик.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

После прохождения практики выпускник должен обладать следующими компетенциями:

в области организационно-управленческой деятельности:

- готовностью обеспечить необходимую эффективность систем обеспечения достоверности измерений при неблагоприятных внешних воздействиях и планирование постоянного улучшения этих систем (ПК-2);
- готовностью к руководству разработкой и внедрению новой измерительной техники, составлению технических заданий на разработку стандартов, обеспечивающих качество продукции, рекламационной работе и анализу причин брака и нарушений технологии производства, готовностью к руководству метрологической экспертизой (ПК-10);
- готовностью к руководству разработкой нормативно-правовой документации, регулирующей деятельность по метрологическому обеспечению, стандартизации и сертификации (ПК-11);
- готовностью участвовать в аккредитации метрологических и испытательных подразделений (ПК-16);
- владением метрологическим анализом технических решений и производственных процессов (ПК-18).

4. Структура и содержание учебной практики

4.1 Структура дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов

Вид учебной работы	Всего часов (очная форма)	Семестр		Всего часов (заочная форма)
		1	2	
Аудиторные занятия (всего)				
<i>В том числе:</i>				
Лекции				
Практические занятия				
Лабораторные работы				
Самостоятельная работа (всего)	216		216	
Вид промежуточной аттестации	зачет		зачет	
Общая трудоёмкость, часы	216		216	
Зачётные единицы	6		6	

4.2 Содержание учебной практики

Содержание учебной практики определяется требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 27.04.01 «Стандартизация и метрология» (уровень магистратуры).

В процессе прохождения практики магистранту необходимо овладеть:

- навыками разработки нормативных документов на пищевые продукты (СТО или ТУ) с учетом обеспечения их качества и безопасности;
- навыками применения требований нормативных документов по подтверждению соответствия (технических регламентов Таможенного Союза на пищевые продукты) с це-

лью разработки процедуры подтверждения соответствия (декларирования, госрегистрации, ветсанэкспертизы и др.) пищевых продуктов.

Основными видами работ в ходе практики студентов-магистрантов являются теоретическая и практическая работа, выполняемые под руководством научного руководителя магистранта.

Теоретическая работа предполагает:

- ознакомление с основополагающим стандартом, направленным на обеспечение организационно-методического единства при проведении работ по стандартизации в различных организациях: ГОСТ Р 1.15- 2009 Службы стандартизации в организациях. Правила создания и функционирования;
- изучение основополагающих стандартов, регламентирующих порядок разработки нормативной документации на пищевом предприятии: ГОСТ Р 1.4- 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения; ГОСТ Р 1.5-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения; ГОСТ 1.5-2001 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению и оформлению, содержанию и обозначению; СТ РСПМО 1.1-2006 Стандарты организаций. Правила разработки, оформления, обозначения, обновления и отмены стандартов организаций»; ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению и др.
- анализ форм подтверждения соответствия пищевых продуктов с учетом требований технических регламентов на пищевые продукты и других документов в области оценки (подтверждения) соответствия в Евразийском экономическом Союзе (ЕАЭС).

Практическая работа включает:

- разработку СТО на конкретный вид нового пищевого продукта;
- разработку процедуры подтверждения соответствия конкретного вида пищевого продукта;
- выполнение индивидуального задания.

Вопрос о целесообразности проектирования нового продукта, имеющего конкурентные преимущества перед существующими продуктами-аналогами, проводится магистрантом после согласования с научным руководителем и соответствующего обоснования.

В качестве индивидуального задания могут быть проведены маркетинговые исследования по проектируемому продукту, анализ ассортимента продуктов данной группы или обоснование совершенствования ассортимента продукции для конкретного предприятия.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практики должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

4.3 Разделы практики

№ п/п	Раздел практики	Лекции	Практич. занятия	Лаборатор. занятия	СРС	Всего
1	Теоретическая работа				80	80
2	Практическая работа				136	136
	Итого:				216	216

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

№	Разделы практики	Профессиональные компетенции					Общее количество компетенций
		ПК-2	ПК-10	ПК-11	ПК-16	ПК-18	
1	Теоретическая работа	+	+	+	+	+	5

2	Практическая работа	+	+	+	+	+	5
---	---------------------	---	---	---	---	---	---

6. Образовательные технологии

Проведение аудиторных занятий с применением активных и интерактивных образовательных технологий не предусмотрено

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Прохождение практики – самостоятельная работа студента, по итогам которой оформляется отчет о практике. Отчет о практике оформляется в соответствии с СТО ВГМХА 1.1-2017 «Документы текстовые учебные. Общие требования и правила оформления» в компьютерном варианте.

Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики. Он может содержать следующие разделы:

1. Обоснование целесообразности проектирования нового пищевого продукта.
2. Анализ нормативных правовых актов и основополагающих стандартов для разработки СТО на пищевой продукт.
3. Проектирование состава продукта, выбор показателей для нормирования в стандарте.
4. Выбор методов контроля нормируемых показателей.
5. Обоснование предполагаемого срока годности продукта.
6. Процедура подтверждения соответствия нового продукта установленным требованиям.

Приложения:

Приложение 1 СТО на конкретный пищевой продукт.

Приложение 2. Блок-схема подтверждения соответствия продукта установленным требованиям.

Список использованных источников.

Организация промежуточной аттестации по итогам практики

По окончании практики магистрант, не позднее 5 дней после завершения практики, сдает отчет научному руководителю.

Магистранты, не выполнившие программы практики без уважительных причин или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из Академии как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Академии и действующим Положением.

В случае невыполнения магистрантом программы практики по уважительным причинам решением руководителя магистерской программы определяется индивидуальная программа ее прохождения.

В качестве основной формы и вида отчетности устанавливается письменный отчет. Форма контроля прохождения практики – зачет.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

- 1) Герасимова, Елена Борисовна. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. - 2-е изд. - Электрон. дан. - М.: Форум : Инфра-М, 2018. - 224 с. - (Среднее профессиональное образование). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=922730>
- 2) Николаева, Мария Андреевна. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. -

- 2-е изд., перераб. и доп. - Электрон.дан. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=473200>
- 3) Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов [Электронный ресурс] : метод. указ. к лабораторным и практическим занятиям и организации самостоятельной работы студентов по напр. подгот.: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль): Технология и управление качеством молочных продуктов / Вологодская ГМХА, Технологический фак., Каф. технологии молока и мол. продуктов ; [сост. Н. Г. Острцова]. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : Вологодская ГМХА, 2017. - 36 с. - Систем. требования: Adobe Reader - Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/1627/download>
 - 4) Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. - 4-е изд., стер. - Электрон.дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2019. - 180 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/111192>
 - 5) Леонов, Олег Альбетрович. Экономика качества, стандартизации и сертификации [Электронный ресурс] : учебник / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Н. Ж. Шкаруба. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 251 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1016727>
 - 6) Вдовин, Сергей Михайлович. Система менеджмента качества организации [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. М. Вдовин, Т. А. Салимова, Л. И. Бирюкова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 299 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1006756>
 - 7) Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. - 4-е изд., стер. - Электрон.дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2019. - 180 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/111192>
 - 8) Серенков, Павел Степанович. Методы менеджмента качества. Процессный подход [Электронный ресурс] : учебное пособие / П. С. Серенков, А. Г. Курьян, В. П. Волонтей. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М ; Минск : Новое знание, 2019. - 441 с. - (Высшее образование - Магистратура). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=989804>
 - 9) Леонов, Олег Альбетрович. Экономика качества, стандартизации и сертификации [Электронный ресурс] : учебник / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Н. Ж. Шкаруба. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 251 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1016727>
 - 10) Вдовин, Сергей Михайлович. Система менеджмента качества организации [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. М. Вдовин, Т. А. Салимова, Л. И. Бирюкова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 299 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1006756>
- Дополнительная литература:
- 1) Берновский Ю.Н. Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие. - М.: Форум:Инфра –М, 2016.-256 с. Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=527632>.
 - 2) Любимова Г.А. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ, 2016.-88 с. Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=620794>.
 - 3) Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ.
 - 4) Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» № 162-ФЗ.
 - 5) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
 - 6) ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

- 7) ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- 8) ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В качестве программного обеспечения используются программы: операционные системы Microsoft Windows 10, Microsoft Windows Professional 8 Pro, Microsoft Windows Professional/ Starter, Microsoft Windows XP, офисные пакеты Microsoft Office Professional Plus 2003/2007/2010, Microsoft Office Standart 2013, Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Информационные справочные системы

- [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) – режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

Профессиональные базы данных

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Научометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mex.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Практика проводится на кафедре технологии молока и молочных продуктов под руководством научного руководителя магистранта с использованием фонда нормативных и правовых документов, имеющихся на кафедре и в библиотеке академии. Для работы

нормативными и правовыми документами в области стандартизации и подтверждения соответствия в Интернете имеются компьютерные классы с системой Консультант-плюс в аудиториях факультета и в библиотеке академии.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10 Перечень компетенций, этапы, показатели и критерии оценивания

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (27.04.01 Стандартизация и метрология)					
Цель дисциплины	формирование у магистрантов первичных профессиональных умений и навыков в области стандартизации и подтверждения соответствия при производстве пищевых продуктов.				
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин учебного плана; - приобретение практических навыков в разработке нормативного обеспечения производства пищевых продуктов; - привитие умения выбора форм подтверждения соответствия к конкретным пищевым продуктам, разработки алгоритма действий при подтверждении соответствия по выбранной схеме подтверждения соответствия. 				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Профессиональные компетенции					
ПК-2	готовностью обеспечить необходимую эффективность систем обеспечения достоверности измерений при неблагоприятных внешних воздействиях и планирование постоянного улучшения этих систем	<p>знать: необходимую эффективность систем обеспечения достоверности измерений при неблагоприятных внешних воздействиях и планирование постоянного улучшения этих систем</p> <p>уметь: обеспечить необходимую эффективность систем обеспечения достоверности измерений при неблагоприятных внешних воздействиях и планирование постоянного улучшения этих систем</p> <p>владеть: навыком обеспечить необходимую эффективность систем обеспечения достоверности измерений при неблагоприятных внешних воздей-</p>	Самостоятельная работа с литературой, разработка СТО на пищевой продукт, оформление отчета о практике	Собеседование по разделам отчета	<p style="text-align: center;">Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает необходимую эффективность систем обеспечения достоверности измерений при неблагоприятных внешних воздействиях и планирование постоянного улучшения этих систем</p> <p>Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет обеспечить необходимую эффективность систем обеспечения достоверности измерений при неблагоприятных внешних воздействиях и планирование постоянного улучшения этих систем</p> <p>Высокий (отлично)</p> <p>Владет навыком обеспечить необходимую эффективность систем обеспечения достоверности измерений при неблаго-</p>

		ствиях и планирование постоянного улучшения этих систем			приятных внешних воздействиях и планирование постоянного улучшения этих систем
ПК-10	готовностью к руководству разработкой и внедрению новой измерительной техники, составлению технических заданий на разработку стандартов, обеспечивающих качество продукции, рекламационной работе и анализу причин брака и нарушений технологии производства, готовностью к руководству метрологической экспертизой	<p>знать: о разработке и внедрении новой измерительной техники, составлению технических заданий на разработку стандартов, обеспечивающих качество продукции, рекламационной работе и анализу причин брака и нарушений технологии производства, готовностью к руководству метрологической экспертизой</p> <p>уметь: руководить разработкой и внедрением новой измерительной техники, составлением технических заданий на разработку стандартов, обеспечивающих качество продукции, рекламационной работе и анализу причин брака и нарушений технологии производства, готовностью к руководству метрологической экспертизой</p> <p>владеть:</p>	Самостоятельная работа с литературой, разработка блок-схемы подтверждения соответствия на пищевой продукт, оформление отчета о практике	Собеседование по разделам отчета	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает о разработке и внедрении новой измерительной техники, составлению технических заданий на разработку стандартов, обеспечивающих качество продукции, рекламационной работе и анализу причин брака и нарушений технологии производства, готовностью к руководству метрологической экспертизой</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет руководить разработкой и внедрением новой измерительной техники, составлением технических заданий на разработку стандартов, обеспечивающих качество продукции, рекламационной работе и анализу причин брака и нарушений технологии производства, готовностью к руководству метрологической экспертизой</p> <p>Высокий (отлично) Владет навыком к руководству разработкой и внедрению новой измерительной техники, составлению технических зада-</p>

					ний на разработку стандартов, обеспечивающих качество продукции, рекламационной работе и анализу причин брака и нарушений технологии производства, готовностью к руководству метрологической экспертизой
ПК-11	готовностью к руководству разработкой нормативно-правовой документации, регулирующей деятельность по метрологическому обеспечению, стандартизации и сертификации	<p>знать: требования основополагающих стандартов национальной системы стандартизации и функции участников при разработке нормативной и технической документации ,</p> <p>уметь: планировать работы по разработке и согласованию нормативных документов на пищевом предприятии;</p> <p>владеть: навыками проведения экспертизы разработанных нормативных документов.</p>	Оформление отчета о практике	Собеседование по разделам отчета	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает требования основополагающих стандартов национальной системы стандартизации и функции участников при разработке нормативной и технической документации.</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет планировать работы по разработке и согласованию нормативных документов на пищевом предприятии.</p> <p>Высокий (отлично) Владет навыками проведения экспертизы разработанных нормативных документов.</p>

ПК-16	готовностью участвовать в аккредитации метрологических и испытательных подразделений	<p>знать: об аккредитации метрологических и испытательных подразделений</p> <p>уметь: участвовать в аккредитации метрологических и испытательных подразделений</p> <p>владеть: готовностью участвовать в аккредитации метрологических и испытательных подразделений</p>	Оформление отчета о практике	Собеседование по разделам отчета	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает об аккредитации метрологических и испытательных подразделений</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет участвовать в аккредитации метрологических и испытательных подразделений</p> <p>Высокий (отлично) Владеет готовностью участвовать в аккредитации метрологических и испытательных подразделений</p>
ПК-18	владением метрологическим анализом технических решений и производственных процессов	<p>знать: о метрологическом анализе технических решений и производственных процессов</p> <p>уметь: проводить метрологический анализ технических решений и производственных процессов</p> <p>владеть: метрологическим анализом технических решений и производственных процессов</p>	Оформление отчета о практике	Собеседование по разделам отчета	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает о метрологическом анализе технических решений и производственных процессов</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет проводить метрологический анализ технических решений и производственных процессов</p> <p>Высокий (отлично) Владеет метрологическим анализом технических решений и производственных процессов</p>