

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И  
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Матюшев В.В.  
«31» марта 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.  
«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
***ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**  
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология продуктов питания животного происхождения*

Курс 2 / 3

Семестр 4 / 6

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Форма обучения: *очная / заочная*

Красноярск, 2022

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения, профессиональных стандартов: 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»; 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»; 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания».

Разработчики: Речкина Екатерина Александровна, канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«09» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТК и ПБ Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«09» марта 2022 г.

Программа одобрена на методической комиссии института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

## Содержание

Аннотация .....	4
1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения .....	4
2. Место учебной практики в структуре ОПОП .....	5
3. Формы, место и сроки проведения учебной практики .....	5
4. Структура и содержание учебной практики .....	6
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике .....	7
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике .....	7
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики) .....	7
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики .....	8
8.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 5) .....	8
8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....	8
8.3. Программное обеспечение .....	8
9. Материально-техническое обеспечение учебной практики .....	10
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД .....</b>	<b>11</b>

## Аннотация

Учебная практика, «Технологическая» относится к обязательной части Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения и реализуется в Институте пищевых производств кафедрой Технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

Учебная практика, «Технологическая» нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5) и профессиональных (ПК-3) компетенций выпускника.

Содержание программы производственной практики, охватывает круг вопросов, связанных с производством продуктов животного происхождения.

Программой учебной практики «Технологической» предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачёт.

Общая трудоёмкость освоения практики составляет 3 зачётных единицы, 108 часов.

### 1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью учебной (Технологической) практики, являются закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами (Технологической) практики, являются знакомство с особенностями перерабатывающих предприятий пищевой промышленности, технологиями по производству продуктов питания животного происхождения, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, а также с общеинженерными службами предприятия.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ОПК-3</b> Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<b>ИД-2</b> <sub>опк-3</sub> Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учётом знаний инженерных процессов	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
		Уметь: использовать инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
		Владеть: методами использования инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<b>ОПК-4</b> Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения готовой продукции	<b>ИД-1</b> <sub>опк-4</sub> Способен описывать технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения	Знать: технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения
		Уметь: применять технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения
		Владеть: технологическими приемами производства продуктов животного происхождения с учетом рационального использования сырья
<b>ОПК-5</b> Способен	<b>ИД-1</b> <sub>опк-5</sub>	Знать: нормативные документы и требования в

организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения	области организации производства продукции из сырья животного происхождения
		Уметь: осуществлять организацию и контроль производства продукции из сырья животного происхождения
		Владеть: принципами организации производства в условиях обеспечения технологического контроля выпускаемой продукции
ПК-3 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции	ИД-2пк-3 Осуществляет контроль показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
		Уметь: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции
		Владеть: способностью организовывать входной контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве

## 2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика, «Технологическая» включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 2 Практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно технологический; организационно - управленческий.

Учебная практика проводится для обучающихся по очной форме после 4 семестра 2 недели - 108 часов.

Учебная практика проводится для обучающихся по заочной форме после 6 семестра 2 недели - 108 часов.

Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Основы проектной деятельности», «Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов», «Пищевая микробиология», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Основы пищевой биотехнологии», «Тепло- и хладотехника», «Общая технология отрасли».

Соответствующие дисциплины и учебная (Технологическая) практика, позволяют приобрести навыки инженерно-технической работы по управлению технологическими процессами и руководства производством. Это способствует, в результате успешного освоения программ теоретических курсов и производственной практики студентам. Учебная практика призвана начать формирование профессиональной компетентности, высокой культуры и гражданской активности у студентов будущих бакалавров в области пищевой и перерабатывающей промышленности.

## 3. Формы, место и сроки проведения учебной практики

Практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на практике, содействует закреплению теоретических знаний. Практика осуществляется на базе лабораторий кафедры ТК и ПБ, в «Учебно-производственном цехе полуфабрикатов из мяса и мяса птицы», а также посещение пищевых предприятия (организации).

Способы проведения практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен прибыть к месту сбора к началу практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с графиком учебного процесса подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Студент должен прибыть к месту сбора к началу практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с графиком учебного процесса подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках и месте практики;
- знакомство с программой практики;
- условия для получения промежуточной аттестации.

В последний день окончания сроков практики студент должен получить зачёт.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят её в свободное от учёбы время. Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

#### 4. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоёмкость учебной «Технологическая» практики составляет 3 зачётных единиц, 108 часов.

##### Распределение трудоёмкости практики по видам работ по семестрам

Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 4 / 6
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3,0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>2,0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
другие виды работ		72	72
<b>Самостоятельная работа (СРС), в том числе:</b>	<b>1,0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
самоподготовка к текущему контролю знаний		27	27
подготовка к зачету		9	9
<b>Вид контроля:</b>			<b>зачет</b>

Содержание этапов практики отражено в таблице 3.

Таблица 3

##### Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоёмкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
1	Технологический	Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями личной гигиены.	6	4	роспись в журнале по ТБ
2		Проведение экскурсий на передовые пищевые предприятия (организации) по производству и оценка качества продуктов питания животного происхождения	66	23	опрос. зачёт,
	Заключительный	Подготовка к зачёту	-	9	зачёт
	Итого		72	36	<b>зачёт</b>
	<b>Всего</b>		<b>108</b>		

## 5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При прохождении практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), на кафедре ТК и ПБ, в «Учебно-производственном цехе полуфабрикатов из мяса и мяса птицы», где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технологии переработки сельскохозяйственного сырья, при производстве пищевой продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;
- методы исследования мясного и рыбного сырья, полуфабрикатов из мяса и мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы, готовой пищевой продукции.

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

## 7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

При прохождении практики со студентами в течение семестра проводятся занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 4).

Таблица 4

Рейтинг-план

Календарный модуль 1			Итого баллов
Баллы по видам работ			
Посещение практики	Опрос	Зачет	
0-24	0-36	0-40	0-100
0-24	0-36	0-40	0-100

*Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по практике, сдают зачет.*

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим занятия по практике в следующих формах:

- опрос;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность)

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

8.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 5)

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

8.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
3. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО



## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Учебная практика: *Технологическая* Количество студентов 20Общая трудоемкость дисциплины 108 часов; СРС 36 часов.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
<b>Основная</b>										
Контактная работа, самостоятельная работа	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	Долгошева Е. В.	Санкт-Петербург : Лань	2022		+	+		15	<a href="https://e.lanbook.com/book/259262">https://e.lanbook.com/book/259262</a>
	Основные принципы переработки сырья растительного, животного, микробиологического происхождения и рыбы	Васильева, С. Б., Давыденко Н. И., Жукова О. В.	Санкт-Петербург : Лань	2021		+	+		15	<a href="https://e.lanbook.com/book/4610">https://e.lanbook.com/book/4610</a>
	Технология производства продукции животноводства	Кахикало В. Г., Гриценко С. А., Назарченко О. В., Зайдуллина А. А.	Санкт-Петербург : Лань	2021		+	+		15	<a href="https://e.lanbook.com/book/180794">https://e.lanbook.com/book/180794</a>
<b>Дополнительная</b>										
Контактная работа, самостоятельная работа	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Коростелева Л. А.[и др.]	Санкт-Петербург : Лань	2021		+			15	<a href="https://e.lanbook.com/book/179600">https://e.lanbook.com/book/179600</a>

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

## 9. Материально-техническое обеспечение учебной практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

Для проведения занятий по учебной практике предназначена специализированные лаборатории кафедры ТК и ПБ (ауд.3-12, 3-18). Ауд. 3-12 Лаборатория научных разработок технологий и рецептур мясных продуктов, 3-18 Лаборатория технологии производства мяса и мясных продуктов, для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебно-производственный цех полуфабрикатов из мяса и мяса птицы.

В данных лабораториях имеется следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2; Весы электронные ПВМ-3/15; Столы металлические разделочные (5 шт.); Мясорубка электрическая Gastromix MG-12, Устройство электростатического копчения; Плита электрическая «НовоВятка»; Микроволновая печь LG 4042; Миксер Philips; Кофемолка Bosch; Электрочайник SINBOSK; Мясорубка помощница 23; Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2; Весы электронные ПВМ-3/15 Пароконвектомат; Вакуумный упаковщик; Фаршемешалка, Шприц колбас-ный; Инъектор; Кастрюли, доски разделочные, сковородки, ножи, миски пищевые; Ледогенератор; Автомат котлетный АК2М-30-у; Водяная баня; Анализатор влажности ЭВЛАС-2М;. Куттер ROBOTCOUPER2, 2,9 л; Сушилка ZELMER; Пароварка Binatone; Лапшерезка RedmondRKA-PM. Столовая и лабораторная посуда. Наглядные пособия. методические рекомендации. Мясорубка LM-82; Машина фаршемешальная BWL-50; Шкаф холодильный ПОЛАИР ШН-1,4; Шкаф холодильный ПОЛИАР; Морозильный ларь GELLAR FG 400E; Ларь-витрина морозильный Бирюса-260; Весы с печатью этикеток Штрих-Печат М 15-2,5 Д1( 4 шт.); Весы товарные с автономным питанием ТВ-М-300,2 -А3; Весы электронные CAS AP-1(15M)( 4 шт.); Весы электронные CAS SW-05W; Дезинфектор озоновый; Стол из нержавеющей стали ( 4 шт.); Стеллаж металлический (2 шт.); Упаковщик KOR CN W-460; Паллет пластиковый белый (4 шт.); Диспансер для полотенец (4 шт.); Дозатор для мыла (4 шт.); Перчатка кольчужная (8 шт.); Фартук кольчужный (5 шт.); Лампа инсектицидная; Ящик п/э сплошной (20шт.); Тележка металлическая для мусорных пакетов с колесами ( 4 шт.); Измельчитель КТ-3025; Чайник электрический GL 0593.

При прохождении практики на предприятиях отрасли основные технологические цехи (отделения, подразделения) предприятий отрасли, на которые направляются обучающиеся для прохождения практики, должны быть снабжены современным оборудованием, инструментарием, метрологическим обеспечением

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработал:**

Речкина Е.А., канд. техн. наук, доцент кафедры ТК и ПБ

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики

«Технологическая»

по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Предложенная на рецензию программа, разработанная Речкиной Е.А. к.т.н., доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ, составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 2 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения» и реализуется в Институте пищевых производств кафедрой Технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

Учебная практика «Технологическая», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика.

Содержание программы производственной практики, охватывает круг вопросов, связанных с производством продуктов животного происхождения.

Целью учебной «Технологической» практики, являются закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами «Технологической» практики, являются знакомство с особенностями перерабатывающих предприятий пищевой промышленности, технологиями по производству продуктов питания животного происхождения, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, а также с общеинженерными службами предприятия.

В целом рабочая программа практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор  
М.П.

Е.Н. Трандина