

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования и кадровой политики
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:
Директор института ПП Чаплыгина И.А.
28.03.25г

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Красноярского ГАУ Пыжикова Н.И.
28.03.25г



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения*

Курс 1

Семестр 2

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Форма обучения: *очная*

Красноярск, 2025

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 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: Величко Надежда Александровна, докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 г.

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

«21» марта 2025 г.

Программа одобрена на методической комиссии института пищевых производств протокол № 7
«21» марта 2025 г. Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения.....	4
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)8	
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики.....	8
8.1. Основные источники.....	8
8.2. Дополнительные источники.....	8
8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы.....	9
9 Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	9
Изменения	10

Аннотация

Учебная практика, «научно-исследовательская работа» относится к обязательной части Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии».

Учебная практика, «научно-исследовательская работа» нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4) и профессиональных (ПК-3) компетенций выпускника.

Особенностью учебной практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по технологии продуктов питания.

Программой учебной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

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

Целью учебной (научно-исследовательская работа) практики является улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся; овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; формирования у обучающихся нравственных качеств личности; повышения мотивации к профессиональному самосовершенствованию; приобретения практического опыта работы в коллективе; Для достижения цели студенты должны решить следующие задачи:

- улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся;
- овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности;
- закрепление и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
ОПК-1 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1.1} Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Знать: эффективность использования программных продуктов
		Уметь: обосновывать и применять программные продукты, с учетом требований информационной безопасности
		Владеть: навыками применения программных продуктов с учетом требований информационной безопасности
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 _{ОПК-3.1} Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Знать: профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
		Уметь: поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
		Владеть: создавать безопасные условия труда.

	заболеваний	
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4.2} Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Уметь: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Владеть: применять современные технологии в профессиональной деятельности.
ПК - 3 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции	ИД-1 _{ПК-3} Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией.	Знать: принципы, подходы и методы комплексной оценки состава и свойств основного и вспомогательного сырья для мясоперерабатывающего производства и готовой продукции.
		Уметь: проводить комплексную оценку сырья полуфабрикатов и готовой продукции в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.
		Владеть: способностью организовывать входной контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве.

Учебная практика, «научно-исследовательская работа» включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 2 Практика направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно научно-исследовательский; технологический; организационно-управленческий; проектный.

Учебная практика проводится в течении (2) семестра - 108 часов.

Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов», «Основы проектной деятельности», «Химия».

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, 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 явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции. Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности.

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 зачет.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы 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 трудоемкость учебной «научно-исследовательская работа» практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам

Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	по семестрам
			№ 2
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3,0	108	108
Контактная работа	2,0	72	72
другие виды работ		72	72
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1,0	36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		27	27
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			зачет

Содержание этапов практики отражено в таблице 3.

Таблица 3

Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
1	Учебноознакомительный	Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	6	4	роспись в журнале по ТБ
2		Получение первичных профессиональных умений и навыков по производству и оценке качества продуктов питания животного происхождения:	66	23	Опрос, зачет
		- мониторинг мясных изделий в торговых	12		

		сетях г. Красноярска			
		- знакомство с ассортиментом и технологией в цехе по производству полуфабрикатов из мяса и мяса птицы	12		
		- знакомство с технологическим оборудованием в цехе по производству мясных полуфабрикатов из мяса и мяса птицы	12		
		- экскурсия на мясное производство	12		
		- проведение анкетирования потребителей	12		
		- оформление отчета	6		
3	заключительный	Подготовка к зачету	-	9	зачет
Итого			72	36	зачет
Всего			108		

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), 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 производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;
- методы исследования пищевых продуктов животного происхождения.

-

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. Основные источники

1. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007.-411 с.
2. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. – 234 с.
3. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 – Охрана труда / В. М. Калинина. - М.: Академия, 2010. – 316 с.
4. Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности. [Текст]: учебное пособие /Машанов А.И., Матюшев В.В., Зобнина Л.С.- Красноярск. – 2011. – 123с.
5. Величко Н. А., Машанов А. И., Речкина, Е. А. , Рыгалова Е. А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.] ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с.
6. Рыгалова, Е. А. Технология консервирования пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, Н. А. Величко; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2023. – 227 с.
7. Переработка мяса птицы и кроликов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Рыгалова [и др.]; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2021. – 362.

8.2. Дополнительные источники

1. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа. - 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с. Кобыляцкий П. С. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / составители П.С. Кобыляцкий, П.В. Скрипин. — Персиановский: Донской ГАУ, 2018. — 168 с.
2. Ковалева О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова [и др.]. - 1-е изд. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 444 с.

3. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: Учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. Кемерово: КемТИПП, 2015. – 121 с.
4. Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум / С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова. — Оренбург: ОГУ, 2014. - 154 с.
5. Технологические схемы и процессы переработки животного и растительного сырья: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и по специальности 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов"/А. И. Машанов; Краснояр. гос. аграр. ун-т, М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. -Красноярск: КрасГАУ, 2013.-170 с.
6. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова. — 2012. – 208 с.
7. Ребезов, М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.

8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: urait.ru
9. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
10. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
11. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

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 имеется специализированная лаборатория (ауд. 3-18). В данной лаборатории имеется следующее оборудование: мультимедийная установка; оборудование; Пароконвектомат, Стол разделочный 3 шт.; Коптильная установка, Сушильная установка, Измельчитель, Электрическая мясорубка, Кутер, Весы электронные CAS SW-1/5; Весы настольные РН 6ц 13У; Кухонный комбайн МИМ; Термостат цифровой терморегулирующий ЛАБ-ТЖ-ТС-01; Столовая посуда.

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
17.02.2026	Титульный лист	Департамент образования и кадровой политики	В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства от 12.01.2026г № 1 «О внесении изменения в перечень условных делопроизводственных обозначений (индексов) структурных подразделений центрального аппарата Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти, подведомственных Министерству Сельского хозяйства Российской Федерации: руководителям структурных подразделений при подготовке документов, касающихся деятельности Университета вместо наименования «Департамент научно-технологической политики и образования» использовать новое наименование «Департамент образования и кадровой политики» (Депобразования).

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу учебной практики
«научно-исследовательская работа»
по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Предложенная на рабочую программу учебной практики, разработанная Величко Н.А. д.т.н., профессором кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ, составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 1 курса, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль *«Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения»* и реализуется в Институте пищевых производств кафедрой Технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

Учебная практика «научно-исследовательская работа», 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 «научно-исследовательская работа» 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 «научно-исследовательская работа» 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