

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ

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 3

Семестр 6

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: Речкина Екатерина Александровна, канд. техн. наук, доцент
(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 2025г.

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
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
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	11

Аннотация

Технологическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и реализуется в Институте пищевых производств кафедрой Технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

Технологическая практика нацелена на формирование профессиональных (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4) компетенций выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, сбор данных, необходимых для выполнения курсовых проектов, оценивать и анализировать производственно - технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для подготовки к написанию выпускной квалификационной работы.

Программой производственной (технологической) практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоёмкость освоения практики составляет 6 зачётные единицы, 216 часов.

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

Целями производственной (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 производственной (Технологической) практики, являются знакомство с общинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен проводить научные исследования в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-1ПК-1 Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам.	Знать: методики для проведения научных исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности
		Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности.
		Владеть: методами проведения научных исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и

		биотехнологической продукции для пищевой промышленности.
ПК-2. Способен применять на практике передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной продукции	ИД-1 _{ПК-2} Применяет на практике результаты актуальных исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	Знать: актуальные исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции. Уметь: применить на практике результаты актуальных исследований в области технологии производства пищевой продукции.
ПК-3. Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции	ИД-2 _{ПК-3} Осуществляет контроль показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Владеть: передовыми технологиями для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной пищевой продукции. Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.
ПК-4. Способен осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-1 _{ПК-4} Определяет наиболее рациональные режимы производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции с учетом их качества и целевого назначения	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. Знать: наиболее рациональные режимы производства продуктов питания с учетом их качества и целевого назначения; как осуществляется контроль технологических параметров производства продуктов питания. Уметь: подбирать наиболее рациональные режимы производства продуктов питания с учетом их качества и целевого назначения; осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания. Владеть: наиболее рациональные режимы производства продуктов питания с учетом их качества и целевого назначения; как осуществляется контроль технологических параметров производства продуктов питания. Владеть: способностью определить экономическую эффективность предприятия по переработки животного сырья и биотехнологической продукции для пищевой промышленности

2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная (технологическая) практика, 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 организационно - управленческий.

Технологическая практика проводится для обучающихся по очной форме после 6 семестра 4 недели - 108 часов.

Содержание программы производственной (технологической) практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Технология переработки рыбных ресурсов», «Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Производство комбинированных пищевых продуктов», «Технологическое оборудование предприятий отрасли», «Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения», «Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности».

Соответствующие дисциплины и производственная (технологическая) практика, позволяют приобрести навыки инженерно-технической работы по управлению технологическими процессами и руководства производством. Это даёт возможность, в результате успешного освоения программ теоретических курсов и производственной практики, студентам иметь знания, умения и готовность освоения программы преддипломной практики и дисциплин специализации: оценивать и анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия, регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства, владеть основами методики сбора информации для профессиональной деятельности.

3. Формы, место и сроки проведения производственной практики

Технологическая практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из завершающих форм организации учебного процесса, заключающуюся в практической подготовке обучающихся на базах практик, содействующих закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями (организациями). Практика на предприятиях(организациях) осуществляется на основе договоров между институтом и предприятием (организацией) о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения производственной Технологическая практики: - выездная практика; - стационарная практика.

Местом проведения практики могут быть пищевые или перерабатывающие предприятия (организации), работающие по передовым технологиям и оснащённые современным технологическим оборудованием.

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 производственной (технологической) практики в соответствии с графиком учебного процесса подготовки бакалавров направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса по подготовки студентов в соответствии с направлением подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Перед началом практики проводится организационное собрание руководителем практики от института, преподавателем кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология», где студент прослушивает правила и порядок прохождения практики и проходит инструктаж по технике безопасности на пищевых предприятиях. Далее студент-практикант получает дневник о прохождении практики с вписанным индивидуальным заданием, предварительно согласованный с заведующим кафедрой и директором института.

На организационном собрании рассматривается перечень следующих вопросов:

- организационные моменты (начало и окончание практики, защита практики, правила оформления документов (дневник, отчёт, договор);
- цель и задачи практики;
- перечень необходимого пакета документов (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка, программа);
- режим работы и распределение по рабочим местам;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология».

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. На руководство практикой руководителю выделяется 1 час на одного студента, а также двум членам комиссии по 0,3 часа на каждого студента для заслушивания и оценивания отчетов. Руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает учебно-методическое руководство, а также осуществляет контроль над выполнением плана практики. Предварительно, за 30 дней до начала практики руководитель от института осуществляет распределение студентов по местам прохождения практики, предварительно согласовав с будущим практикантом и заведующим кафедрой. Каждому студенту-практиканту руководитель от института обеспечивает связь с руководством предприятий. Прохождение практики может быть организовано индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

Основанием для приема студентов на практику являются договора или ходатайства с предприятиями (организациями) о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия (организация).

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем – предприятием (организацией), то ему предлагается проходить организационно-управленческую практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях, студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику руководителя практики от предприятия.

В последний день окончания сроков практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия (организации).

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканий; ● проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от института, он может корректировать тему индивидуального задания, выданной студенту-практиканту.

Руководитель практики от института, назначаемый приказом ректора, обязан: ● выдать тему индивидуального задания (с изложением в устной форме, на собрании, рекомендаций по его выполнению);

- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

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 производственной практики

Производственная (технологическая) практика, проводится в 6 семестре в течение 4 недель. Общая трудоемкость составляет 6 зачетные единицы, 216 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Таблица 2

Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Работа студента	Контактная и другие виды работ руководителя практики от предприятия (организации), час	СРС, час	Форма контроля
1	Ознакомительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и	6	2	Отметка в дневнике

		внутренним распоряжением. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.			
--	--	--	--	--	--

2	Производственный	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Расстановка рабочей силы. Оснащение цехов, изучение и обоснование расстановки оборудования. Работа практикантов на рабочих местах в цехах и в производственной технологической лаборатории предприятия; освоение методов контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методов производственного контроля и регулирования хода технологического процесса. Изучает способы определения экономической эффективности технологических процессов переработки животного сырья и биотехнологической продукции. Ведение дневника.	130	58	Дневник, отчёт
---	------------------	---	-----	----	----------------

3	Подготовка и защита отчета	Систематизация фактического материала, подготовка отчёта. Выполнение индивидуальных заданий. Оформление отчета.	6	12	Дневник, отчёт
		Защита отчета по практике	2	-	Комиссионный прием отчетности
Итого			144	72	Зачёт с оценкой

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Общее знакомство с предприятием, вырабатываемым ассортиментом;
2. Дублирование работы ИТР (инженерно-технологических работников) в одном из отделений предприятия;
3. Изучение работы других производственных отделений;
4. Изучение работы вспомогательных служб предприятия;

5. Индивидуальное задание

Заключение

Библиографический список

Приложения

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

При прохождении практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), 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 производственной 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;

- полученных в результате работы в организации; своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

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

Текущий контроль прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- заполнение дневника;
- формирование отчета;
- беседа с руководителем практики от предприятия (организации) (отзыв).
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа на предприятии.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по организационно-управленческой практике является зачет с оценкой. Зачет с оценкой проводится в виде защиты отчета по практике. В последний день практики студент должен представить оформленный дневник и отчет на кафедру. Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

Требования к отчету по практике и тематика индивидуальных заданий, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой 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 производственной практики

8.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 3)

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

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: [//urait.ru](http://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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Производственная практика: Технологическая

Общая трудоемкость практики 216 часов; СРС 72 часа.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательств о	Год издания	Вид издания		Место хранения		Нео бход имое коли чест во экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф		
Основная										
Самостоятельная работа	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	Долгошева Е. В.	Санкт-Петербург : Лань	2022		+	+		10	https://e.lanbook.com/book/259262
	Основные принципы переработки сырья растительного, животного, микробиологического происхождения и рыбы	Васильева, С. Б., Давыденко Н. И., Жукова О. В.	Санкт-Петербург : Лань	2021		+	+		10	https://e.lanbook.com/book/4610
	Технология производства продукции животноводства	Кахикало В. Г., Гриценко С. А., Назарченко О. В., Зайдуллина А. А.	Санкт-Петербург : Лань	2021		+	+		10	https://e.lanbook.com/book/180794
	Технологическое оборудование и машины	Самойлов В.А., Невзоров В.Н., Кох Ж.А	КрасГАУ	2015	+		+		10	50
	Экономика: учебник и практикум	Борисов Е. Ф.	М.: Юрайт	2015	+		+		10	20
Дополнительная										
	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Коростелева Л. А.[и др.]	Санкт-Петербург : Лань	2021		+			15	https://e.lanbook.com/book/179600
	Основы научных исследований	Гаврилова О.Ю.	КрасГАУ	2015	+		+		10	50

Самостоятельная работа	Организация работы службы охраны труда на предприятии: учебное пособие	Чепелев, Н.И.	КрасГАУ	2018		+				ИРБИС 64+
	Организационное поведение	Мкртычян Г. А.	М.: Юрайт	2019		+				https://e.lanbook.com/book/180794

9. Материально-техническое обеспечение производственной 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 ознакомительного раздела по практике предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (инв. № инв. № 2342017145) (ауд. 3-18).

Для проведения производственного раздела по практике предназначены специализированная лаборатория (ауд. 3-18, 3-12), Учебно-производственный цех полуфабрикатов из мяса и мяса птицы.

В данных лабораториях и цехе, имеется следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2; Весы электронные ПБМ-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 ПБМ-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-Принт 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
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 практики
«Технологическая»
по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Предложенная рабочая программа производственной практики, разработанная Речкиной Е.А. к.т.н., доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ, составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 4 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.

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

Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, сбор данных, необходимых для выполнения курсовых проектов, оценивать и анализировать производственно - технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для подготовки к написанию выпускной квалификационной работы.

Целями производственной (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 производственной (Технологической) практики, являются знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии.

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