

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

Аннотация

Производственная практика, научно-исследовательская работа 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.

Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная) нацелена на формирование профессиональных (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4) компетенций выпускника.

Практика по научно-исследовательской работе охватывает круг вопросов, связанных с производством продуктов питания животного происхождения.

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

Общая трудоемкость освоения практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

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

Данная программа разработана для проведения практики по научно-исследовательской работе студентов бакалавров после 8 семестра обучения.

Целями «Научно – исследовательской работы» являются закрепление теоретических и практических знаний на производстве, приобретение студентами навыков научно исследовательской работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами «Научно – исследовательской работы» являются работа связанная со сбором научно – технической информации отечественного и зарубежного опыта, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1Способен проводить научные исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-1 _{ПК-1} Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам. ИД-2 _{ПК-1} Составляет Описание данных, формулирует выводы по результатам и исследований.	Знать: - этапы исследований по общепринятым методикам в области технологии производства продукции животного происхождения; описание данных, формулировать выводы по результатам исследований в области технологии производства пищевой продукции
		Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам; формулировать выводы по результатам и исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности
		Владеть: способностью проводить научные 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 на актуальных результаты исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	Знать: - этапы исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции; - результаты исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции Уметь: - проводить исследования в области современных технологий производства пищевой продукции; - применять на практике результаты исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции Владеть: - способностью применять на практике результаты исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции
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: - 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
ПК-4. Способен осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания животного	ИД-1 _{ПК-4} Определяет наиболее рациональные режимы производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции с учетом их	Знать: теоретические основы режимов и способов хранения и переработки продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции Уметь: подбирать наиболее рациональные режимы производства продуктов питания с учетом их

происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	качества и целевого назначения.	качества и целевого назначения Владеть: способностью подбирать режимы и способы хранения и переработки продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции.
---	---------------------------------	---

2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика, «Научно – исследовательская работа», является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно: научно-исследовательский.

Содержание программы практики по научно-исследовательской работе (рассредоточенная) опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин: «Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения», «Основы пищевой биотехнологии», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения», «Технология переработки рыбных ресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Производство комбинированных пищевых продуктов», «Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения», «Инновационные технологии консервирования продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции», «Прогрессивные технологии переработки сырья животного происхождения», «Технологическое оборудование предприятий отрасли», «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики по научно-исследовательской работе, используются для написания выпускной квалификационной работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Формы, место и сроки проведения производственной практики

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» 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 практики «Научно-исследовательской работы»:

- выездная практика; -
- стационарная практика.

Местом проведения практики могут быть пищевые или перерабатывающие предприятия (организации), работающие по передовым технологиям и оснащённые современным технологическим оборудованием, научно - исследовательские лаборатории (осуществляющие исследования сырья или готовой продукции животного или биотехнологического происхождения).

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 практики «Научно-исследовательской работы» 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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. 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 научно-исследовательскую работу 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

Общая трудоемкость составляет 6 зачетные единицы, 216 часов.

Таблица 2

Содержание производственной практики (НИР)					
№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
1	Теоретический	Поиск и изучение методологии и методик по научной тематике исследования.	6	2	Отметка в дневнике
2	Подготовительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение практики руководителем и его практикантам. представление пищевым с режимом работы и распорядком. по предприятием, инструктаж внутренним безопасности на рабочем месте. Инструктаж с санитарными требованиями по личной гигиене. ознакомление требованиями к	10	8	Роспись в журнале по ТБ Отметка в дневнике
3	НИР	Изучение методологии и методов определения показателей качества и	120	50	Дневник, отчет,

		безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного или биотехнологического происхождения			Индивидуальное задание
4	Подготовкаи защита отчета	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчёта по практике. Систематизация фактических данных позаданию. Оформление отчета.	6	12	Дневник, отчет
		Защита отчета по практике	2	-	Комиссионный прием отчетности
Итого			144	72	Зачет с оценкой
Всего			216		

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Общая характеристика предприятия

2. Объекты исследования (по заданию)

2. Методы и методики исследования (по заданию)

3. Экспериментальная часть

3.1. Расчет рецептуры изделия/полуфабрикатов (по заданию)

3.2. Производственный контроль

3.3. Технохимический контроль

3.4. Микробиологический контроль

4. Индивидуальное задание

Заключение

Библиографический список

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 проходит 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 и биотехнологической продукции, эксплуатации оборудования, организации технохимического, технохимического и микробиологического контроля производства;
- методы и методики исследования мясного, молочного и рыбного сырья, полуфабрикатов из мяса, 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 организационноуправленческой 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

Таблица 3

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Производственная практика: *Научно – исследовательская работа*Общая трудоемкость практики 216 часов; СРС 72 часа.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Практика	Методология научного исследования	Слесаренко Н. А.	Санкт-Петербург: Лань	2019		+			10	https://e.lanbook.com/book/115664
Практика	Основы технологии мяса и мясных продуктов	Кобыляцкий П.С.	Персиановский: Донской ГАУ	2018		+			10	https://e.lanbook.com/book/108185
Практика	Методология научных исследований	Дрещинский В.А.	Москва: Издательство Юрайт	2017		+			10	https://www.biblioonline.ru/bcode/402308
Практика	Методология и методы научного исследования	Афанасьев В.В. и др.	Москва: Издательство Юрайт	2017		+			10	https://www.biblio-online.ru/bcode/402146

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А

9. Материально-техническое обеспечение производственной практики

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

Для проведения теоретического раздела по практике предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (инв. № инв. № 2342017145) (ауд. 3-18).

Для проведения подготовительный раздела по практике предназначены специализированная лаборатория (ауд. 3-18, 3-16, 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 АК2М30-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 400Е; 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(15М)(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
«Научно-исследовательская работа»
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.

Производственная практика (научно-исследовательская работа), относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика.

Практика по научно-исследовательской работе охватывает круг вопросов, связанных с производством продуктов питания животного происхождения.

Целями «Научно – исследовательской работы» являются закрепление теоретических и практических знаний на производстве, приобретение студентами навыков научно - исследовательской работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами «Научно – исследовательской работы» являются работа связанная со сбором научно – технической информации отечественного и зарубежного опыта, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

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