

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

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор института Матюшев В.В.  
«24» марта 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор Пыжикова Н.И.  
«24» марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ (РАССРЕДОТОЧЕННАЯ)***

---

ФГОС ВО

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

направленность (профиль): *Техническое оснащение технологий перерабатывающих производств*

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2023

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», направленность (профиль) Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств, профессионального стандарта:

22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения;

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;

22.006 Специалист по механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности;

22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности.

Разработчики: \_\_\_\_\_ Мацкевич И.В. канд. техн. наук,  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 3 «17» марта 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТОБ и ПП \_\_\_\_\_ Невзоров В.Н., докт. с-х. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023 г.

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств протокол №7 «20» марта 2023 г.

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

«20» марта 2023 г.

## Содержание

Аннотация .....	4
1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения .....	4
2. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата .....	5
3. Формы, место и время проведения практики .....	5
4. Структура и содержание 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 практики .....	7
8.1 Основные источники .....	7
8.2 Дополнительные источники .....	8
8.3 Программное обеспечение и Интернет ресурсы .....	8
9. Материально-техническое обеспечение учебной практики .....	9
10. Протокол изменений РПД .....	10

## Аннотация

Учебная практика, «ознакомительная (рассредоточенная)» 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 «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Учебная практика, «ознакомительная (рассредоточенная)» нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5) и профессиональных (ПК-1) компетенций выпускника.

Особенностью учебной практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по техническому обеспечению технологий перерабатывающих производств.

Программой ученой практики «ознакомительная (рассредоточенная)» 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 практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью учебной (ознакомительная (рассредоточенная)) 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 обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: - научные основы различных технологических процессов. - основы ремонта технологического оборудования
		Уметь: - рассчитывать и проектировать машины и аппараты пищевых производств;
		Владеть: - методами определения основных неисправностей ТО и способов их устранения.
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Владеет методам и поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.	Знать: правила оформления конструкторской документации согласно стандартам ЕСКД; способы выполнения конструкторской документации и построения твердотельных моделей с применением информационных технологий
		Уметь: оформлять конструкторскую документацию, применять компьютерную технику и информационные технологии в своей профессиональной деятельности
		Владеть: навыками работы компьютерной техникой и информационными технологиями с применением систем

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
		автоматизированного проектирования
ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-2оПК-5 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: методики проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
		Уметь: проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности
		Владеть: навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
ПК-1. Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-3пк-1 Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок; ИД-4пк-1 Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.	Знать: основные законы и методы исследований техники и технологий производства основных видов пищевых продуктов
		Уметь: - осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования; - осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования; - организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку; - осуществлять меры по охране труда и технике безопасности.
		Владеть: - навыками организации работы трудовых коллективов; - методами проверки технического состояния технологического оборудования; - принципами выбора систем технологического оборудования; - способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры; - навыками написания научно-технического текста.

## 2. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Учебная практика, «ознакомительная (распределенная)» 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 технологический; организационно-управленческий. Учебная практика «ознакомительная (распределенная)» проводится в период обучения студентов в 2 семестре - 108 часов. Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Основы научных исследований», «Основы проектной деятельности». Учебная практика призвана начать формирование профессиональной компетентности, высокой культуры и гражданской активности у студентов будущих бакалавров в области технического обеспечения пищевой и перерабатывающей промышленности.

## 3. Формы, место и время проведения 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 «Технологии, оборудование бродильных и пищевых производств», а также посещение пищевых предприятий (организации).

Способы проведения практики:

- выездная практика (экскурсии);
- стационарная практика (в лабораториях кафедры предназначенных для диагностики и ремонта технологического оборудования).

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, оборудование бродильных и пищевых производств», 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 практики.

Общая трудоемкость учебной «ознакомительной (рассредоточенной)» практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

**Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам**

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			2
<b>Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> в том числе:	<b>2,0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
другие виды работ		72	72
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:	<b>1,0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
самоподготовка к текущему контролю знаний		27	27
подготовка и сдача зачета		9	9
<b>Вид контроля:</b>	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	Учебно- ознакомительный	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 ОТ
		Получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по проведению диагностики и ремонта ТО. Работа на базе кафедры	66	23	Опрос, зачет
2	Заключительный	Подготовка к зачету	-	9	Зачет
<b>Итого</b>			<b>72</b>	<b>36</b>	<b>Зачет</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 способы ремонта оборудования, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты безопасности, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технического обеспечения технологий перерабатывающих производств, эксплуатации оборудования, организации производства.

## 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 с технологическим оборудованием 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				Итого баллов
Календарный модуль 1				
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 практики

### 8.1 Основные источники

1. Технологическое оборудование для переработки зерновых культур в пищевые продукты: учеб. пособие (2-е издание, переработанное, дополненное и исправленное)/ И.В. Мацкевич, В.Н. Невзоров, В.Н. Тепляшин, Д.С. Безъязыков; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2023. –285 с.

2. Самойлов В.А. Технологические машины и оборудование: сквозная программа учебных и производственных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2014. - 39 с.

3. Самойлов В.А. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [Текст]: методические указания для выполнения программы учебных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, Ж.А. Кох; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 11 с.

4. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: учебник для студентов вузов Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии / В. И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2010. – 733 с.

5. Калинина, В. М. 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.

### *8.2 Дополнительные источники*

1. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. В.А. Панфилова. М.- КолосС.-2007.-696с.

2. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. - М.: Высшая школа. - 2001. Книги 1 и 2. - 1312 с.

3. Антипов С.Т. Введение в специальность «Машины и аппараты пищевых производств» / С.Т. Антипов и др./ Под ред. В.А. Панфилова. М.- КолосС. 2007.- 184с.

4. Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.

5. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: в 2-х ч.: учебное пособие для студентов вузов / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2: Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.

6. Бурашников, Ю. М. 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.

7. Бурашников, Ю. М, 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.

### *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 1B08-230201-012433-600-1212 с 1.02.2023 до 09.02.2024 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 рабочие места.

На кафедре имеется специализированная аудитория (З-03 кабинет курсового и дипломного проектирования), оснащена спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

Для проведения занятий по учебной практике имеется аудитория (З-05, ул. Е. Стасовой 42), оборудованной установками для проведения опытных процессов: установка для определения режимов течения жидкости; установка для определения коэффициента сопротивления трению и теплоотдачи; установка для определения коэффициента отстаивания; установка для разделения бинарной смеси; сушильный шкаф; устройство для измельчения.

Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-А, ул. Е. Стасовой 42), оснащенной оборудованием с контрольно-измерительными приборами, оборудованием для фильтрации различных сред, трубопроводами, клапанами и пневмоприводами, наличием наглядного пособия в виде болтовых, трубных соединений различных деталей.

## Протокол изменений РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Мацкевич И.В., к.т.н.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики  
«Ознакомительная (рассредоточенная)»

Предложенная на рецензию программа составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

В программе определены цели и задачи учебной практики «ознакомительная (рассредоточенная)», предложена структура и подробно изложено содержание учебной практики. Показана трудоемкость, раскрыто содержание заданий и контрольных мероприятий.

Показана взаимосвязь компетенций с контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, соответствие требованиям и уровень изложения позволяет рекомендовать данную рабочую программу для использования преподавателями и студентами.

По объему изложенного материала и его информативности разработанная программа является необходимой студентам, обучающимся по направленности (профилю) «Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств», и может быть рекомендована в работе.

Директор ООО «Сиб АГРО»

  
  
В.А. Корнеев