

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

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы»

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Т.Ф. Лефлер
« 18 » марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор
Н.И. Пыжикова
« 29 » марта 2024 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика (ознакомительная)

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Направленность (профиль): Технология производства и переработки
продукции животноводства

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр



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

Красноярск, 2024

Составители: Владышевская Л.П. к.б.н., доцент

«12» февраля 2024 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. №454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный №51709)

Программа обсуждена на заседании кафедры «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы» протокол № 6 «26» февраля 2024 г.

Зав. кафедрой Четвертакова Е.В., д.с.-х.н., доцент

«26» февраля 2024 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины.

протокол № 7 от «18» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии

Турицына Евгения Геннадьевна, д-р. вет. наук, профессор

«18» марта 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» Лефлер Т.Ф., д.с.-х.н., профессор

«18» марта 2024 г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	4
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП	5
3. ФОРМЫ, МЕСТО, СПОСОБ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ	7
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	7
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
7.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	10
7.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	12
7.4. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	12
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
9. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	13
9.1. ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ КАФЕДРЫ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
9.2 ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
ПРИЛОЖЕНИЕ А	16
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ ПУП	17

Аннотация

«Учебная практика (ознакомительная)» Б2.О.01.01 (У) для студентов по направлению подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» определяется ОПОП ВУЗа. Практика реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы».

Практика нацелена на формирование компетенций выпускника:

УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

ОПК-1 - способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.

Содержание практики охватывает круг вопросов, связанных с региональной системой производства и переработки с.-х. продукции.

Прохождение практики предусмотрено на 1 курсе во 2 семестре. По итогам практики предусмотрен промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения учебной практики составляет 3,0 зачетных единицы, 108 часов или 2 недели.

1. Цели и задачи учебной практики.

Компетенции, формируемые в результате освоения

Цель практики

Становление профессиональной позиции, формирование представлений о региональной системе производства и переработки с.-х. продукции.

Задачи практики:

- знакомство со спецификой и понимание особенностей будущей профессии;
- закрепление и расширение знаний, полученных на лекциях и лабораторных занятиях
- формирование представления о технологии подготовки продукции животноводства к переработке;
- приобретение умения работать в команде, освоение способов взаимодействия между членами коллектива;
- освоение приемов сбора, анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 УК-1 Определяет информацию, требуемую для решения поставленных задач ИД-2 УК-1 Осуществляет поиск информации для решения поставленных задач по типам запросов ИД-3 УК-1 Рассматривает возможные варианты решения поставленных задач, оценивает их	Знать: - основной перечень продукции, получаемой при переработки продукции животноводства; - перечень региональных предприятий по переработке продукции животноводства; - перечень нормативных документов, регламентирующих производство и переработку продукции животноводства;

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать справочные материалы для разработки элементов системы технологий переработки продукции животноводства; - уметь хорошо оформлять дневники и отчёты по индивидуальной работе
		<p>владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обосновать технологии переработки применительно к местной сырьевой базе
<p>ОПК-1 - способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>ИД-1 ОПК-1 Решает типовые задачи профессиональной деятельности</p> <p>ИД-2 ОПК-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности</p> <p>ИД-3 ОПК-1 Применяет информационно-коммуникационные технологии для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - наиболее перспективные технологии переработки продукции животноводства; - научные основы различных технологических процессов; - знать основы организации опытно-экспериментальной и исследовательской работы в профессиональной сфере; - правила техники безопасности при работе с машинами и оборудованием
		<ul style="list-style-type: none"> - уметь планировать и организовывать сбор первичных учетных данных; - рассчитывать и проектировать машины и аппараты пищевых производств
		<p>владеть навыками решения типовых задач профессиональной деятельности</p>

2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Дисциплиной, на которой непосредственно базируется учебная практика, является «Основы проектной деятельности», «Информатика», «Основы патентования и библиографии» и является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Основы научных исследований», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции».

3. Формы, место, способ и время проведения учебной практики

Учебная практика (ознакомительная)

по *виду* практик относится к *учебной* практике.

Форма проведения практики – непрерывно.

По способу проведения практика стационарная с экскурсиями

Время проведения практики – 2 семестр в соответствии с «**Календарным учебным графиком**» по данному направлению подготовки, составляемым ежегодно (см. <http://www.kgau.ru/new/student/34/>).

Продолжительность практики – 2 недели.

Продолжительность практики ежедневно – 6 часов.

Практика проводится непосредственно на базе ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» кафедрой Разведения, генетики, биологии и водных биоресурсов.

Камеральная обработка собранного материала проводится в аудиториях 1-11а, кафедры Разведения, генетики, биологии и водных биоресурсов.

4. Структура и содержание учебной практики

Таблица 1 - Распределение трудоемкости учебной практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	II семестр
Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану	3,0	108	108
Аудиторные занятия	2,0	72	72
Практические занятия (ПЗ)	2,0	72	72
Самостоятельная работа (СРС)	1,0	36	36
Вид контроля:			зачет

Соответствие вида практики и видов деятельности

Типы практики	Вид деятельности
Учебная (ознакомительная)	информационно-методическая деятельность; коммуникативная деятельность; вспомогательно-технологическая (исполнительская); исполнительно-распорядительная

Таблица 2 – Разделы практики

Разделы (этапы) практики	Всего часов	Контактная работа	СРС	Формы контроля
Организационно-подготовительный этап <i>Введение в учебную практику</i>	9	6	3	контроль посещения занятий
Учебно-ознакомительный (теоретико-познавательный, экскурсионный)	90	66	24	
Отчетный <i>Промежуточная форма контроля</i>	9		9	
Всего:	108	72	36	зачет

Содержание модулей учебной практики

Таблица 4

Содержание занятий и контрольных мероприятий

Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела (этапа)	Бюджет времени, (недели, дни)
I Подготовительный этап	Организационное собрание, инструктаж по технике безопасности. Установочная лекция. Сообщение целей, задач и сроков практики. Ознакомление с задачами практики и требованиями к оформлению отчетной документации.	1 день

Учебно-ознакомительный (теоретико-познавательный, экскурсионный)	Изучение основных нормативных документов, регламентирующих работу перерабатывающих предприятий, цехов	2-3
	Изучение региональной системы перерабаты- вающих предприятий	4
	Изучение ассортимента продукции	5-7
Аналитический этап	Обработка и систематизация фактического и теоретического материала. Выполнение инди- видуального задания	8-9
Подготовка отчета по прак- тике	Завершение подготовки всех отчётных докумен- тов по практике	10-11
Защита практики у руково- дителя	Защита отчета	12

5. Образовательные технологии, используемые в учебной практике

В ходе проведения учебной практики применяются следующие образовательные технологии:

- организация совместной и самостоятельной деятельности студентов по видам работ,
- учебно-познавательной,
- научно-исследовательской,
- частично-поисковой,
- репродуктивной,
- творческой и пр.

6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Текущий контроль и формы промежуточной аттестации по результатам освоения учебной практики

Для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений по учебной практике требованию ФГОС ВО создан фонды оценочных средств (ФОС) по «Учебной практике (ознакомительная)», который разрабатывался в соответствии с Положением о фондах оценочных средств образовательных программ и позволяет оценить практический опыт, умения и освоение компетенций. ФОС соответствует рабочей программе учебной практики. Текущий контроль прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием соответствующих разработанных оценочных средств. Зачёт, получает обучающийся, прошедший практику, ведущий дневник практики, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении. Отчетные документы по учебной практике кафедра устанавливает самостоятельно, в зависимости от специфики практики (отчет, рабочая тетрадь, дневник и др.). Студенты, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа. Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета. Время проведения промежуточной аттестации по итогам практики – последний день практики, согласно графика практик, и ее форма: зачет. При проведении промежуточной аттестации у студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья используются адаптированные для них фонды оценочных средств. Форма проведения зачета для студентов-инвалидов определяется с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в виде тестирования и т.п.). В случае необходимости зачет для студентов-инвалидов

может проводиться индивидуально, с выездом преподавателя на дом, или с помощью технологий, применяемых при дистанционном и электронном обучении.

Текущий контроль осуществляется путем регулярного наблюдения за работой студента по программе практики и выполнению индивидуального задания, а также периодических проверок дневника прохождения практики.

Промежуточный контроль –зачет.

В последний день практики студент обязан подготовить дневник и отчет и защитить его.

Оценка знаний, умений и навыков студентов проводится с помощью различных приемов: устный опрос проверка правильности заполнения дневника практики, защита отчета.

Критерии оценивания учебной практики

Таблица 5

Оценка	Критерии оценивания
«Зачтено» (100-60 баллов)	Содержание и оформление отчета по практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют цели учебной практики (ознакомительной) и всем предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия рабочего плана выполнены. Индивидуальное задание выполнено. В процессе защиты отчета по практике обучающийся демонстрирует глубокое знание материала, выражающееся в полных ответах, точном раскрытии поставленных вопросов. Допускаются незначительные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. В процессе защиты отчета по практике обучающийся демонстрирует знание материала, однако ответы могут быть неполными. Но в тоже время, большая часть материала освоена.
«Не зачтено» (менее 60 баллов)	Небрежное оформление отчета по практике и дневника прохождения практики. В отчете по практике освещены не все разделы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана не выполнены. Отчет по практике с выполненным индивидуальным заданием не представлен. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные на защите вопросы не раскрыты, либо содержание ответа не соответствует сути вопроса

Требования к оформлению дневника по учебной практике «ознакомительная»

Во время практики студенты ведут дневник, который является, наряду с отчетом по практике, основным отчетным документом о проделанной работе. Записи должны иллюстрироваться схемами, эскизами, таблицами. Допускается приложение технической документации в виде чертежей, технических инструкций.

Дневник практики оформляется на весь период прохождения практики. Ведение дневника - ежедневное. Дневник студенты сдают на проверку руководителю практики. Дневник может быть дополнен приложениями с табличным материалом с первичными данными, фотографии, схемы и т.д. Образец титульного листа дневника и последующих страниц приведены в приложении А.

Дневник необходимо вести по следующей форме:

Таблица 7 - Дневник учебной практики

Дата	Место выполнения мероприятий	Содержание и объем работы
1	2	3

По результатам практики студент составляет отчет объемом не менее 15-20 страниц текста с приложением необходимых иллюстраций в виде эскизов, зарисовок, чертежей.

Отчёт по практике должен содержать титульный лист, оглавление, введение, основную часть, раздел по индивидуальному заданию, выводы, список использованных источников, приложения.

Текст отчёта делят на разделы, подразделы, пункты. Заголовки соответствующих структурных частей оформляют на отдельной строке. Заголовки подразделов располагают симметрично тексту. Заголовки пунктов пишут с абзаца. Переносы слов в заголовках не допускаются. Точки в конце заголовка не ставить. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Отчет выполняется в текстовом редакторе MSWord 2003 и выше. Шрифт TimesNewRoman (Сyr), 14 кегль, межстрочный интервал полуторный, абзацный отступ – 1,25 см; автоматический перенос слов; выравнивание – по ширине.

Используемый размер бумаги А4, формат набора 165 × 252 мм (параметры полосы: верхнее поле – 20 мм; нижнее – 20; левое – 30; правое – 15).

Все листы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего без пропусков и повторений. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не ставится. Номер страницы указывается без точки непосредственно под текстом, в центре нижнего поля страницы. Последним листом работы нумеруется последний лист списка использованных источников и литературы. По окончании отчет подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы над отчетом.

Список использованных источников помещают непосредственно после основного текста перед разделом «Приложения».

Список имеет следующую структуру:

1. Нормативно-правовые акты, использовавшиеся при написании работы.
2. Литература
3. Справочные и информационные издания
4. Адреса Интернет-ресурсов

Литература, справочные и информационные издания указываются в алфавитном порядке.

В списке необходимо указывать фамилию и инициалы автора (авторов) источника, его название, место издания, название издательства, год опубликования и количество страниц.

Приложения включают в себя рисунки, графики, диаграммы, иллюстрирующие содержание отчета и пр.

Отчет должен быть четким, убедительным, кратким, логически последовательным. Отчет готовится в течение всей ознакомительной практики. Для его оформления в конце практики отводятся два дня. По ходу изложения материала следует приводить необходимые примеры, таблицы и расчеты. Весь графический и другой дополнительный и достаточно объемный материал (например, инструкции, документы и т.п.) нужно расположить в конце отчета в виде приложений.

Все отчетные документы по результатам прохождения практики предоставляется руководителю практики от института.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Вопросы к зачету

1. Назовите и охарактеризуйте технологии переработки с.-х. продукции.
2. Перечень нормативных документов, используемых при производстве всех видов продукции заданного производства.
3. Как определить свежесть сырья.
4. Способы увеличения сроков хранения мясных и молочных продуктов.
5. . Основные требования охраны труда на производстве.
6. Добавки, применяемые в мясомолочной промышленности.
7. Назовите наиболее перспективные технологии переработки с. х. продукции.
8. Способы расширения ассортимента мясо -молочных перерабатывающих предприятий.
9. Санитарно-эпидемиологические нормы на предприятии по переработке с.-х. продукции.
10. Организация санитарной обработки оборудования, производственных помещений.
11. Способы расширения ассортимента мясо -молочных перерабатывающих предприятий
12. Применение растительных ингредиентов при производстве колбасных изделий
13. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов
14. Изменения мяса в процессе посола и при копчении
15. Изменения мяса при тепловом воздействии.
16. Упаковочные материалы для молочных продуктов.
17. Упаковочные материалы для мясных продуктов.
18. Состав, свойства мяса и мясных продуктов.
19. Технологическая схема производства пельменей
20. Технологическая схема производства варенных колбас
21. Технологическая схема производства окороков
22. Технологическая схема производства сырокопченых колбас
23. Технологическая схема производства зельцев и т.д.
24. Технологическая схема производства молока пастеризованного.
25. Технологическая схема производства сыров мягких.
26. Технологическая схема производства сыров твердых.
27. Технологическая схема производства сыров плавленых.
28. Технологическая схема производства кисломолочных продуктов.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

7.1. Основная литература

1. Комлацкий В. И., Хорошайло Т. А. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. -216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152603>.
2. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс]:. - Санкт- Петербург: Лань, 2020. - 720 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139248>.
3. Бурова Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 160 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108329>
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : [учебное пособие для студентов вузов по направлению "Зоотехния" / Г. С. Шарафутдинов и др.]. - 3-е изд., стереот. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 621 с.
5. Технология молока и молочных продуктов : [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения"] / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2005. – 454

6. Технология молока и молочных продуктов : учебник / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шальгиной. - М. : КолосС, 2008. – 454.
4. Рогов, Иосиф Александрович Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : Колос, 2000. - 367 с.

7.2 Дополнительные источники

1. Мамаев, Андрей Валентинович. Тара и упаковка молочных продуктов : [учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" и по направлению подготовки "продукты питания животного происхождения"] / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2019. - 302 с. 15
2. Петров, Евгений Борисович. Основные технологические параметры современной технологии производства молока на животноводческих комплексах (фермах) : рекомендации / Е. Б. Петров, В. М. Тараторкин ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГУП "ГВЦ Минсельхоза России". - М. : Росинформагротех, 2007. - 172 с.
3. Скопичев, Валерий Григорьевич. Молоко : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260300 -Технология сырья и продуктов животного происхождения по специальности 260303 - Технология молока и молочных продуктов] / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2011. - 367 с.
4. Храмцов, Андрей Георгиевич. Безотходная переработка молочного сырья : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Технология сырья и продуктов животного происхождения", специальности "Технология молока и молочных продуктов" и направлению "Биотехнология, специальности "Пищевая биотехнология" / А. Г. Храмцов, П. Г. Нестеренко. - М. : КолосС, 2008. – 199.
5. Чекулаева, Лидия Васильевна. Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Технология продуктов питания" специальности "Технология молока и молочных продуктов"] / Л. В. Чекулаева, К. К. Полянский, Л. В. Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2002.
6. Антипова, Людмила Васильевна. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. – 507.
7. Ивашов, Валентин Иванович Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : в 2-х ч. : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - . - Текст : непосредственный. Ч. 2 : Оборудование для переработки мяса. - 2007. – 457.
8. Кузнецов, Василий Агапович. Технология переработки мяса и других продуктов убоя животных : [учебное пособие для зоотехнических вузов и факультетов] / В. А. Кузнецов, Я. П. Шлипаков. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Колос, 1975. – 191.
9. Мамаев, Андрей Валентинович. Тара и упаковка молочных продуктов : [учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" и по направлению подготовки "продукты питания животного происхождения"] / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2019. - 302 с.
10. Мезенова, Ольга Яковлевна. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 271500 "Пищевая биотехнология", 271000 "Технология рыбы и рыбных продуктов",

270900 "Технология мяса и мясных продуктов", 260501 "Технология продуктов общественного питания" / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. - СПб. : ГИОРД, 2009. – 480.

11. Петров, Евгений Борисович. Основные технологические параметры современной технологии производства молока на животноводческих комплексах (фермах) : рекомендации / Е. Б. Петров, В. М. Тараторкин ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГУП "ГВЦ Минсельхоза России". - М. : Росинформагротех, 2007. - 172 с.

12. Позняковский, Валерий Михайлович. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 214 с.

13. Позняковский, Валерий Михайлович. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2005. - 214 с.

14. Скопичев, Валерий Григорьевич. Молоко : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260300 -Технология сырья и продуктов животного происхождения по специальности 260303 - Технология молока и молочных продуктов] / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2011. - 367 с.

15. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : [учебное пособие для студентов вузов по направлению "Зоотехния" / Г. С. Шарафутдинов и др.]. - 3-е изд., стереот. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 621 с.

16. Храмцов, Андрей Георгиевич. Безотходная переработка молочного сырья : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Технология сырья и продуктов животного происхождения", специальности "Технология молока и молочных продуктов" и направлению "Биотехнология, специальности "Пищевая биотехнология" / А. Г. Храмцов, П. Г. Нестеренко. - М. : КолосС, 2008. – 199.

17. Чекулаева, Лидия Васильевна. Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Технология продуктов питания" специальности "Технология молока и молочных продуктов"] / Л. В. Чекулаева, К. К. Полянский, Л. В. Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 248 с.

7.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

Информационно-справочные системы:

1. <http://www.ias-stat.ru> - Информационно – аналитическая система «Статистика» (Договор «1-2-2017/55 от 19.10.2017, Договор «1-2-2017 от 20.10.2017)

2. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система КонсультантПлюс (Договор №20059900202 об информационной поддержке)

7.4. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15.

2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008.

3. Офисный пакет LibreOffice 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.

8. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Специализированная аудитория 1-11а.

Специализированная мебель и оргсредства: Доска поворотная ДП-12 напольная для написания мелом и фломастером (1400x2000 мм). Стол демонстрационный -1. Стол преподавателя -1. Стул-кресло -1. Стол аудиторный двухместный – 14. Стулья аудиторные – 26 Шкафы с застекленными дверями для хранения материала – 3 шт. Тумбочки для хранения материала – 4 шт. Оборудование: 15 микроскопов «Микмед-5», 10 луп микробиологических МБС-10, Наглядные пособия. Плазменный экран, ноутбук переносной.

9. Организация и руководство практикой

9.1. Должностная инструкция руководителя практики от кафедры при проведении учебной практики

Перед началом практики издается приказ о проведении учебной практики, в котором назначается руководитель практики, перечисляются ФИО студентов, указывается место проведения практики, назначается лицо, ответственное за проведение инструктажа по технике безопасности, и при необходимости иные моменты (условия и сроки выделения транспорта, выделение материальных ценностей и т.д.).

Руководитель практики назначается приказом ректора из числа профессоров, доцентов и опытных преподавателей по представлению заведующего кафедрой или декана факультета.

Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, заместителем директора, директором за организацию и качественное проведение практики, за выполнение студентами программы практики.

Руководитель практики обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, правил трудовой и общественной дисциплины всеми студентами-практикантами.

В подготовительный период руководитель обязан:

Спланировать и обеспечить своевременное проведение и оформление всех организационно-подготовительных мероприятий перед выездом студентов на практику: проведение специальных профилактических прививок, проведение инструктажа по технике безопасности с оформлением всех установленных документов, согласовывая все вопросы с отделом охраны труда.

- Ознакомить с группой студентов, направляемых на практику под его руководством (академической успеваемостью, дисциплиной и т.д.) и выявить её актив.

- Подготовить и провести организационное собрание с группой студентов-практикантов перед началом практики.

На собрании необходимо:

- сообщить студентам точные сроки практики;
- сообщить фамилии и телефоны должностных лиц, курирующих вопросы практики;
- подробно ознакомить студентов-практикантов с программой практики, выделяя главные вопросы и разъясняя индивидуальные задания;
- сообщить об учебных пособиях, представить дидактические материалы, необходимые для выполнения программы практики, указать, где и какая литература может быть получена;
- сообщить требования по ведению дневника по практике;
- определить порядок выезда при проведении выездных занятий и установить место сбора всей группы в первый день практики;
- информировать студентов о дате подведения итогов практики на соответствующей кафедре.

По окончании практики руководитель обязан:

- Отчитаться на ближайшем заседании кафедры о результатах практики, предоставив письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и конкретными предложениями по совершенствованию практической подготовки студентов.

9.2 Обязанности студентов при прохождении учебной практики

При прохождении практики студенты обязаны:

Систематически и глубоко овладевать практическими навыками по избранному направлению.

Получать консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в т.ч. по технике безопасности.

Посещать в обязательном порядке все виды работ на практике и выполнять в установленные сроки все виды заданий, предусмотренных программами практик.

Бережно и аккуратно относиться к мебели, оборудованию, инвентарю, приборам, учебным пособиям, книгам. Студентам запрещается без разрешения руководителя практики выносить предметы и различное оборудование из лабораторий, производственных, учебных и других помещений.

Поддерживать чистоту во всех учебных, учебно-производственных помещениях, принимать участие в их уборке на началах самообслуживания в установленном в месте прохождения практики порядке.

При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность директорат и в первый день явки в институт представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в дирекции и на кафедру справку из медицинского учреждения установленною образца.

Во время прохождения практики при оформлении дневника студент-практикант обязан постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой.

9.3 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составле-

нии которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

Приложение А
Образец титульного листа дневника

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

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы

ДНЕВНИК
учебной практики
«ознакомительная»

Студента (ов) _____

ФИО (полностью)

Курс _____

Направление подготовки _____

(шифр, наименование)

Направленность (профиль (специализация)) _____

Руководитель _____

Оценка _____

Красноярск, 20____г.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ ПУП

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Владышевская Л.П. к.б.н., доцент

РЕЦЕНЗИЯ
на программу учебной практики «ознакомительная»
для подготовки бакалавров института ПБиВМ
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»
по направлению подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», представленную автором
канд. биол. наук, доцентом
Владышевской Л.П.

Учебная практика «ознакомительная» включена в раздел практики учебного плана по направлению подготовки **35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**. Практика проводится преподавателями кафедры Разведения, генетики, биологии и водных биоресурсов института Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины.

Проведение учебной практики осуществляется во 2-ом семестре продолжительность 2 недели. Промежуточным контролем является зачет.

В программе учебной практики представлен перечень ежедневных занятий, приведены вопросы для самостоятельно изучения и проработки, включает материально-техническое оснащение, необходимое для прохождения практики, приведен список литературы.

Отдельный раздел посвящен подробному пояснению обязанностей преподавателя и студентов при подготовке и проведению практики.

В целом рецензируемая программа продумана и ориентирована на приобретение практических навыков при работе с живыми объектами.

По актуальности, качеству продуманности занятий программа может быть рекомендована для использования в учебном процессе.

Рецензент:

Вед. науч. сотрудник, заведующая отделом
Красноярский НИИЖ ОП ФИЦ КНЦ СО РАН,
канд. с.-х. наук, доцент

 Л.В. Ефимова

Подпись Ефимовой Л.В.
заверяю:
Специалист ОК КрасНИИЖ



И.В. Еремина