

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 дисциплины  
Кафедра зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор института  
Лефлер Т.Ф.  
"31" марта 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор  
Пыжикова Н.И.  
"31" марта 2023 г.

**Рабочая программа учебной практики**

Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции животноводства

Курс / семестр: 3/6

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочная

Красноярск 2023

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Приказ №669 от 17.07.2017 и с учетом рекомендаций ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ СМК-П-7.5.1.-2023 Положение о рабочей программе учебной практики (протокол №9 от 26 мая 2023 г.

Составитель Федорова Екатерина Георгиевна «\_01» марта 2023г.

Программа обсуждена на заседании кафедры зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства протокол № 8 «01» марта 2023г.

Зав. кафедрой Лефлер Тамара Федоровна, д.с.-х.н., профессор

Программа одобрена методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол №7 «27» марта 2023г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>8</b>
<b>3. ФОРМА, МЕСТО И ВРЕМЯ И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>8</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>9</b>
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ</b> .....	<b>12</b>
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>13</b>
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
А) Основные источники .....	14
Б) Дополнительные источники .....	14
В) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы .....	16
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>16</b>
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ</b> .....	<b>19</b>
<i>Изменения</i> .....	<i>19</i>

## Аннотация

Б2.О.01 Учебная практика / Б2.О.01.04(У) «Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))» относится к обязательной части Блока 2 Практика для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Технология производства и переработки продукции животноводства.

Курс, семестр: 3, 6.

Форма проведения практики: *дискретная (по периодам)*.

Способ проведения: *стационарная* практика.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5.

Краткое содержание практики: – практика предусматривает следующие этапы: подготовительный, основной и заключительный.

Место проведения: проводятся на базе Университета или передовых предприятий, осуществляющих производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции.

Итого академических часов по практике 108 (3 з. е.), из них 0,5 часа контактной работы и 107,5 часов самостоятельной работы.

Промежуточный контроль по практике: зачет.

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

Цель практики: получение первичных умениями и навыками в области сельского хозяйства, обеспечивающие формирование универсальных (УК-1 и УК-2) и общепрофессиональных (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5) компетенций, установленных Учебным планом в качестве обязательной части программы бакалавриата, направленные на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося.

Задачи практики:

- Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.
- Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.
- 

### **Требования к результатам практики (Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))**

В соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Технология производства и переработки продукции животноводства процесс прохождения учебной практики направлен на формирование элементов следующих компетенций:

а) Универсальных (УК-1 -Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений).

б) Общепрофессиональных (ОПК 1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационнокоммуникационных технологий; ОПК 2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; ОПК – 5 - Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов).

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие навыки и умения табл. 1 последний столбец.

Процесс прохождения практики направлен на формирование у обучающихся универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК) компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Таблица 1 - Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики
<p>УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ИД-1<sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи  ИД-2<sub>УК-1</sub> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.  ИД-3<sub>УК-1</sub> Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки  ИД-4<sub>УК-1</sub> Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности  ИД-5<sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>	<p>Знать: возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки  Уметь: находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи  Владеть: навыками грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности</p>
<p>УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>ИД-1<sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач  ИД-2<sub>УК-2</sub> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений  ИД-3<sub>УК-2</sub> Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время  ИД-4<sub>УК-2</sub> Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>	<p>Знать: конкретные задачи проекта заявленного качества  Уметь: формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определять ожидаемые результаты решения выделенных задач  Владеть: навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирать оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>

<p>ОПК-1 –Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационнокоммуникационных технологий</p>	<p>ИД-1 <small>ОПК-1</small> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ИД-2 <small>ОПК-1</small> Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-3 <small>ОПК-1</small> Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: навыками информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ОПК-2 – Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1 <small>ОПК-2</small> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>ИД-2 <small>ОПК-2</small> Владеет методами</p>	<p>Знать: нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>

	<p>поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.</p> <p>ИД-3 <small>ОПК-2</small> Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>ИД-4 <small>ОПК-2</small> Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства.</p> <p>ИД-5 <small>ОПК-2</small> Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде</p>	<p>Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p>
<p>ОПК-5 – Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1 <small>ОПК-5</small> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ИД-2 <small>ОПК-5</small> Под руководством специалиста более высокой ква-</p>	<p>Знать: классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>

	<p>лификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ИД-3 <small>ОПК-5</small> Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Уметь: проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: навыками проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>
--	---	--

## 2. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика обучающихся в соответствии с ФГОС ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Технология производства и переработки продукции животноводства базируется на теоретическом освоении учебных дисциплин. Прохождение обучающимися учебной практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения Блока 1. Дисциплины (модули) обязательной части: «Агрометеорология», «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства», «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», а также для прохождения ими других видов практик: «Учебная практика (технологическая)» и выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Для успешного прохождения Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам Блока 1. Дисциплины (модули) обязательной части: «Информатика», «Микробиология», «Химия», «Математика», «Физиология растений», «Генетика растений и животных», «Основы ветеринарии и биотехника размножения животных», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», факультатива «Пользователь электронной информационнообразовательной среды».

## 3. Форма, место и время и способы проведения учебной практики

Учебная практика – практическая часть образовательного процесса подготовки обучающихся, проходящая в структурных подразделениях Университета. Кроме того, с целью погружения обучающихся в процесс деятельности конкретного предприятия, организации, учреждения в период учебной практики, возможно участие студентов вместе с руководителем практики в экскурсиях, семинарах, «деловых играх» в профильных организациях на основании заключенного соответствующего договора на проведение учебной практики.

Форма проведения практики - дискретная.

Способ проведения – стационарная практика (возможна выездная).

Место проведения практики: кафедра, лаборатории института и Университета.

Время проведения практики - определяется календарным учебным графиком и графиком сроков проведения учебных и производственных практик, (<http://www.kgau.ru/new/student/28/>). Практика проводится в 6 семестре (3 курс).

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

#### 4. Структура и содержание учебной практики

Таблица 2

Распределение трудоемкости учебной практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость				
	з.е.	час	по семестрам		
			№4		
Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану	3	108	108		
Контактная работа	-	0,5	0,5		
Самостоятельная работа	3	107,5	107,5		
Вид контроля:	зачет				

Таблица 3

## Тематический план учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 108 часов ( 3 зачетных единиц ), в том числе 0,5 час. контактная работа и 107,5 час. самостоятельная работа. Форма обучения: заочная

Разделы (этапы) практики	Вид работ на практике (в часах)				Формы контроля (текущий, промежуточная аттестация)
	контактная работа	часов	самостоятельная работа	часов	
Подготовительный	Утверждение приказа на учебную практику, проведение вводного инструктажа (собрания) с руководителем практики, составление индивидуального задания (в зависимости от места практики), календарного плана отчета и утверждение его у руководителя практики. Анализ состояния исследуемой проблемы.	0,5	Подготовка (распечатка дневника отчета - и титульного листа, содержания, аттестационного листа)	7,5	Заполнение дневника, оформление отчета
Основной	-	-	Оформление разделов отчета, согласно индивидуального задания, дневника по практике и их формирование в электронном и в печатном виде; подготовка публикаций по результатам (работы) исследования в местных, региональных или международных изданиях а) Работа в лабораториях института, стационаре, ветеринарной клинике, конюшни или экскурсии на предприятия г. Красноярска связанные с профилем направления подготовки. б) Сбор информации по индивидуальному заданию (фото отчеты), наблюдение	80	а) Дневник учебной практики б) Отчет учебной практики в) Тезисы или статья в научном журнале или сборнике
Заключительный	-	-	Подготовка всех форм отчетности Предъявление работы к приему руководителю практики от института и ее прием (защита отчета).	20	Допуск руководителя практики от института к защите отчета (аттестационный лист, отзыв), защита отчета на кафедре (зачет в ведомости и зачетной книжке). Расположить отчет в системе электронно-дистанционного обучения Moodle в личном кабинете электронного университета
Итого	-	0,5	-	107,5	Зачет

## Содержание практики

*При прохождении практики на кафедре или в подразделениях университета:*

Контактная работа в объеме 0,5 часа (таблица №3) при проведении учебной практики предусматривает следующие виды работы педагогов кафедры с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики;
- выдача индивидуального задания;
- составление рабочего графика (плана) практики;
- текущая консультация и контроль выполнения заданий, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- проверка и приём отчетов по практике.

*При прохождении практики в сторонней организации (на производстве):*

Контактная работа в объеме 0,5 часа (таблица №3) при проведении практики предусматривает следующие виды работ руководителя практики с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики в организации (на производстве);
- согласование рабочего графика (плана) практики;
- предоставление рабочих мест практикантам;
- текущая консультация и контроль за выполнением индивидуальных заданий в соответствии с рабочим графиком (планом) практики, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- подготовка характеристики практиканту.

### **1 этап Подготовительный этап**

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; знакомятся со структурой организации, уточняют рабочий график (план) с руководителем практики на кафедре университета или организации.

### **2 этап Основной этап**

Приводится перечень трудовых действий, выполняемых при прохождении практики с указанием формирования конкретных умений и навыков приведенных в таблице 1.

- изучать специальную литературу, аналитические материалы, данные статистической отчетности, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участвовать в проведении научных исследований;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию информации по актуальным проблемам, соотнесенным с общепрофессиональной деятельностью;
- ведение дневника практики;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу индивидуального задания);
- выступать с докладом на научной конференции.

Выполнить индивидуальное задание по учебной практике (по выбору).

А) Проанализируйте последние публикации о работе организации в средствах массовой информации (общий объем публикаций об организации в целом и об отдельных подразделениях, динамическая структура объема публикаций об организации в недельном/2 - х недельном разрезе; соотношение позитивных/негативных/нейтральных статей, сравнительная интенсивность публикаций на фоне конкурентов).

Б) Подготовьте небольшую заметку в журнале о предприятии, проведя предварительный мониторинг информации о данной организации в СМИ, используя материалы социологического опроса. Формы опроса предложите сами.

В) Разработайте мероприятие, способствующее формированию позитивного общественного мнения о данной организации, продвижению товаров и услуг, предоставляемых фирмой, созданию привлекательного имиджа. Сформулируйте цели, задачи планируемого

мероприятия, время и место проведения, определите целевую аудиторию, предложите сценарий и реквизит.

Г) Ознакомившись с деятельностью фирмы, ее историей, сотрудниками, отделами, структурными подразделениями, напишите статью об истории создания фирмы.

### 3 этап Заключительный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к защите отчета по практике и дневника.

Таблица 4

#### Самостоятельное изучение тем

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1	Литературный (аналитический) обзор по теме индивидуального задания	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5
2	Составление схем, их описание	
3	Разработка материалов и методов исследования	
4	Описание результатов исследования	
5	Формирование выводов, предложений	
6	Всего часов	107,5

### 5. Образовательные технологии, используемые в учебной практике

В учебном процессе при реализации компетентного подхода в ходе «Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» используются активные и интерактивные формы проведения занятий: разбор конкретных ситуаций и проектов в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Также применяются стандартные формы обучения (ознакомительные лекции и инструктаж). В ходе учебной практики обучающиеся применяют весь комплекс исследовательских методов и технологий. Для подготовки и осуществления исследования аудитории, общественного мнения используются общенаучные и специальные методы маркетинговых исследований, современные технологии сбора, систематизации и обработки информации. При анализе рыночного положения объекта практики задействованы инновационные методики и техники проведения маркетинговых кабинетных и внекабинетных исследований. Кроме того, активно используются компьютерные технологии, специализированные исследовательские программные продукты.

Для инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены следующие формы организации педагогического процесса и контроля знаний:

- для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- для выполнения контрольных заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке выполнения контрольных заданий оформляются увеличенным шрифтом (размер 16-20);

- для глухих и слабослышащих: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости студенту предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих все контрольные задания по желанию студентов могут проводиться в письменной форме. Основной формой организации педагогического процесса является интегрированное обучение инвалидов, т.е. все студенты обучаются в смешанных группах, имеют возможность постоянно общаться со сверстниками, легче адаптируются в социуме

## **6. 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 фонд оценочных средств (ФОС) по «Учебной практике (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)», 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, ведший 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.

Программа оценивания учебной деятельности студента

Самостоятельная работа

Оценивается самостоятельная работа - от 0 до 30 баллов.

Другие виды учебной деятельности.

Оценивается качество выполнения практических заданий руководителя практики, подготовка индивидуального задания. Качество отзыва руководителя практики - от 0 до 40 баллов.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проходит в форме устного зачета.

Студент должен устно отчитаться о прохождении практики и ответить на вопросы:

-21-30 баллов – ответ на «отлично» / «зачтено»

-11-20 баллов – ответ на «хорошо» / «зачтено»

-6-10 баллов – ответ на «удовлетворительно» / «зачтено»

-0-5 баллов – неудовлетворительный ответ / «не зачтено».

Таким образом, максимально возможная сумма баллов за все виды учебной деятельности студента за второй семестр практике составляет 100 баллов

Таблица пересчета полученной студентом суммы баллов по учебной практике «в зачет»:

### **Критерии оценивания учебной практики**

Таблица 5

Оценка	Критерии оценивания
Зачтено (100-60 баллов)	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Незачтено (менее 60 баллов)	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

### А) Основные источники

1. **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.
2. **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
3. **Технология молока и молочных продуктов** : учебник / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. - 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.
5. **Рогов, Иосиф Александрович** Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009 - . - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 978-5-9532-0538-2. - Текст : непосредственный. **Кн. 1** : Общая технология мяса. - 2009. - 564
6. **Рогов, Иосиф Александрович** Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009 - . - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 978-5-9532-0538-2. - Текст : непосредственный. **Кн. 2** : Технология мясных продуктов. - 2009. - 710
7. **Технология молока и молочных продуктов** : учебник / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2008. – 454.
8. **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
9. **Технология полуфабрикатов из мяса птицы** : учебник / В. В. Гуцин [и др.]. - М. : Колос, 2002. - 200 с. -

### Б) 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.

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.

занова, 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.

### В) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Windows Vista Business Russian Upgrade OpenLicense (Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008)

2. Office 2007 Russian OpenLicensePack (Академическая лицензия ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ №44937729 от 15.12.2008)

3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Стандартный Russian Edition. 1000-1499 Node 2 year Educational License (Лицензия 17E0-171204- 043145-330-825 с 12.04.2017 до 12.12.2019)

4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах – (Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»)

5. Справочная правовая система «Консультант+» (Договор сотрудничества от 2019 года)

6. Справочная правовая система «Гарант» Учебная лицензия

7. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) Бесплатно распространяемое ПО

8. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) Договор сотрудничества от 2019 года

9. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Бесплатно распространяемое ПО

#### Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

2. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

3. Научная электронная библиотека <http://biblio-online.ru/>

4. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Доступ свободный <http://docs.cntd.ru/document/1200103303>

5. Электронная библиотека: библиотека диссертаций. Доступ свободный <http://diss.rsl.ru/>

6. Росстат по Красноярскому краю <https://krasstat.gks.ru/>

#### 8. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для проведения основного этапа практики (стационарно) необходим комплект раздаточного материала, мультимедийный проектор, компьютер и т.д.

Таблица 6

#### Материально-техническое обеспечение практики (стационарной)

№ п/п	Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
1	Лаборатория физической химии:	

	Аналитический зал №1	Весы HR-200 электронные; печь муфельная ПМ-8; термостат ТС 1/20; рефрактометр ИРФ-470; прибор для определения радионуклидов «Прогресс 2000»; анализатор белка ИДК -152; иономер ИПЛ; центрифуга ОПН -8; анализатор жидкостный Флюорат 02-М; баня водяная ТБ-6; система капельного электрофореза «Капель -105 М»
	Аналитический зал №2	Низкотемпературная лабораторная электропечь SNOOL, прибор Сокслета 04-КШ, фотометр фотоэлектрический КФК 3-01, рН-метр 410; анализатор инфракрасный ИнфраЛЮМ ФТ-10; весы аналитические АВ-212; баня водяная ТБ-6; бидистиллятор БС, аквадистиллятор.
2	Лаборатория микробиологии	Микроскоп МИКМЕД-5; термостат ТС-1/20; автоклав вертикальный, стерилизатор паровой, термостат ТСН-100, аквадистиллятор электрический; фотометр фотоэлектрический КФК-3.
3.	Лаборатория хроматографических методов исследований	Газовый хроматограф CLARUS 580 GC; Система ВЭЖХ Flexar; система очистки воды Simplixsiti
4	Лаборатория определения элементарного состава	Система микроволнового разложения SPEEDWAVE TWO; спектрометр атомно-адсорбционный PinAAcle 900T; аппарат изотермической дистилляции для получения сверхчистых кислот; атомно-адсорбционный спектрометр «Кван – 2А»
5	Лаборатория исследований молока и молочных продуктов	Термостат ТС-1/80 СПУ, центрифуга лабораторная ОПН-8; рефрактометр для определения белка, СОМО; микродозаторы, Микроскоп серии 136 В; весы электронные ВЛТЭ-150; рН-метр (410); анализатор молока Лактан 1-4М, аквадистиллятор электрический ДЭ-10М; мельница ЛМЦ-1М лабораторная; анализатор молока «Клевер-2»; баня водяная SteglerWB-6; анализатор влажности «Эвлас-2 М»; плита Н-ВЯТ; холодильник Бирюса 224-3; прибор для определения чистоты молока; рефрактометр (УРЛ); камера Горяева; микроскоп Биолам; центрифуга малая;
6	Кабинет технологического оборудования молочного производства	Аппарат фасовочно-упаковочный для питьевого молока, сепаратор молока электрический Омь-3; сыроварня Bergman 12 л; ковши и формы для сыра; маслобойка периодического действия
7	Химическая лаборатория	рН-метр с электродами и штативом; кондуктометр МУЛЬТИТЕСТ КСЛ-101; общее лабораторное оборудование штативы, магнитные мешалки, перемешивающие устройства ПЭ,; весы технические НЛ, пучь муфельная, сушильный шкаф, шкаф вытяжной, установка титровальная, лабораторная посуда
8	Микробиологическая и вирусологическая лаборатория	Микроскоп Микмед – (5) 6; , бинокляры; микроскопы студенческие С-1; облучатель-рециркулятор ОРУБ-01; , стерилизатор паровой ВК-75-01; холодильник; дистиллятор; баня водяная; вытяжной шкаф; сушильный шкаф; магнитная мешалка; термостат ТС 1/80; электроплита бытовая; облучатель бактерицидный; музей штаммов культур микроорганизмов; лаборатор-

		ная посуда и микробиологический инвентарь
9	Кабинет оборудования перерабатывающих производств	Сепаратор периодического действия, пастеризационно-охладительная установка пластинчатого типа

Материально-техническое обеспечение практики (*если практика проходит в сторонней Организации*) определяется возможностями Организации и должно соответствовать современному состоянию отрасли и пр.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

Федорова Екатерина Георгиевна, к.с.-х.н.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

«Учебная практика (научно-исследовательская работа

(получение первичных навыков научно-исследовательской работы))»

**ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства (квалификация выпускника – бакалавр)**

Шадриным Сергеем Владимировичем, генеральным директором Акционерного Общества «КРАСНОЯРСКАГРОПЛЕМ», кандидатом с.-х. наук, проведена рецензия рабочей программы «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)) ОПОП ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства (квалификация - бакалавр) разработанной в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», на кафедре зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства (разработчик – Федорова Е.Г., доцент, канд. с.-х. наук.

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

7. Предъявленная рабочая программа «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

8. Представленная в Программе актуальность учебной практики в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – практика относится к обязательной части Блока 2. Практики. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В соответствии с Программой за практикой закреплена УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5 компетенции. Учебная практика и представленная Программой способна реализовать их в объявленных требованиях.

9. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию практики и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний ( защита отчетов, оформление дневника) соответствуют специфике практики и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу программы, обязательной части Блока 2. Практики учебного плана ФГОС ВО направления 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

7. На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)) ОПОП ВО по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная Федоровой Е.Г., доцентом, кандидатом с.-х. наук соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Шадриным Сергеем Владимировичем,  
генеральным директором Открытого Акционерного Общества  
«КРАСНОЯРСКАГРОПЛЕМ», кандидатом с.-х. наук



*С.И.*  
(подпись)