

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор ИПП Чаплыгина И.А.
21 марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
21 марта 2025 г.



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ (РАССРЕДОТОЧЕННАЯ)

ФГОС ВО

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

направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Курс 1 /

Семестр 2/

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Красноярск, 2025

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессиональных стандартов:
22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства;
40.062 специалист по качеству.

Разработчики: Плеханова Л.В., канд.с-х.наук

Заведующий выпускающей кафедрой ТУКП АПК Матюшев В.В., доктор техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
«17» марта 2025 г

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств
протокол № 7 «21» 03 2025 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
«21» марта 2025 г

Содержание

Аннотация	4
1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место учебной практики в структуре ОПОП	5
3. Формы, место и сроки проведения учебной практики.....	5
4. Структура и содержание учебной практики.....	6
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике	7
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике	7
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики).....	7
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики.....	8
Основная литература.....	8
Дополнительная литература.....	8
Программное обеспечение	9
9. Материально-техническое обеспечение практики	9

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». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Учебная практика, (ознакомительная (рассредоточенная)) нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК 1, ОПК 2, ОПК-3) и профессиональных (ПК-1) компетенций выпускника.

Особенностью учебной практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по технологии продуктов питания.

Программой ознакомительной (рассредоточенной) практики 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 учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью учебной (ознакомительной (рассредоточенной)) 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 прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
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 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИД-3 _{ОПК-1} Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий Владеть: основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной	ИД-1 _{ОПК-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства,	Знать: нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства Уметь: использовать и применять актуальную нормативную документацию в области соответствия качества поступающих в организацию сырья,

деятельности	переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям Владеть: знаниями нормативных документов по вопросам производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5} Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 _{ОПК-5} Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-3 _{ОПК-5} Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: основные правила работы с научной и научно-технической литературой Уметь: проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
ПК-1 Способен проводить научные исследования с использованием современных методов в области переработки продовольственного сырья и управления качеством продуктов питания	ИД-1 _{ПК-1} Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам. ИД-2 _{ПК-1} Составляет описание данных формулирует выводы по результатам исследований. ИД-3 _{ПК-1} Осуществляет статистическую обработку результатов исследований. ИД-4 _{ПК-1} Применяет актуальную нормативную и методическую документацию в сфере интеллектуальной собственности.	Знать: основы планирования эксперимента Уметь: проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика, «ознакомительная (рассредоточенная)» 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 научно-исследовательский; технологический; организационно-управленческий; проектный.

Учебная практика проводится в течение (2) семестра - 108 часов.

Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Основы проектной деятельности», «Введение в профессиональную деятельность», «Химия».

Учебная практика необходима для успешного освоения дисциплин: «Биохимия», «Биоорганическая химия», «Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания», «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции», а также учебной (технологической) практики.

3. Формы, место и сроки проведения учебной практики

Учебная практика ознакомительная (рассредоточенная) представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, проведение экскурсий в научно-исследовательские лаборатории; работы в инжиниринговом центре, учебных производственных цехах и лабораториях института; занятий на базе лабораторий кафедры ТУКП АПК, а также посещение пищевых предприятий (организаций).

Ознакомительная практика проводится в структурных подразделениях Университета и на предприятиях, и организациях, осуществляющих научно-исследовательскую работу, анализ качества сырья и готовой продукции. Базы практики для студентов соответствуют профилю подготовки бакалавра.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Способы проведения ознакомительной практики: стационарная и выездная.

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 «Товароведение и управление качеством продукции АПК», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- сроки и место 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 учебной практики

Общая трудоемкость учебной «Ознакомительной» практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам

Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	по семестрам
			№ 2 / 4
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3,0	108	108
Контактная работа	2,0	72	72
другие виды работ		72	72
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1,0	36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		27	27
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			зачет

Содержание этапов практики отражено в таблице 3.

Структура и содержание учебной практики

Таблица 3

№	Раздел (этапы) практики	Виды работ на практике	Кол-во часов		Формы контроля
			ПЗ	СРС	
1	Организационный	Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	6	4	распись в журнале по ТБ
2	Учебно-ознакомительный	Экскурсии на предприятия по производству и (или) переработки с/х продукции, в научно-исследовательские лаборатории	18	12	опрос

№	Раздел (этапы) практики	Виды работ на практике	Кол-во часов		Формы контроля
			ПЗ	СРС	
3	Практическая работа	Получение первичных знаний по работе с пищевым сырьем, пищевой продукцией, выполнение исследований по определению качества пищевой продукции	48	11	опрос
4	Заключительный	Подготовка к зачету	-	9	зачёт
Итого			72	36	
Всего			108		зачёт

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 технологии, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;
- методы исследования пищевых продуктов.

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 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

Календарный модуль 1			Итого баллов
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 учебной практики

Основная литература

1. Харченко, Н.М. Статистика: учебник / Н. М. Харченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2011. - 366, с.
2. Потехин, А.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: вредители зерна и продуктов его переработки при хранении (Насекомые. Клещи. Грызуны.) : учебное пособие : [для подготовки бакалавров по направлению 35.03.04] / А. А. Потехин, С. В. Сергоманов, Н. А. Мистратова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск :КрасГАУ, 2017. - 150 с.
3. Владимцева, Т.М. Технология рыбы и рыбных продуктов: [учебное пособие для студентов по направлениям 36.03.02 "Зоотехния", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / Т. М. Владимцева ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2017. - 327 с.
4. Кавецкий, Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебник / Г. Д. Кавецкий, В. П. Касьяненко. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2008. - 591.
5. Микробиологический анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов: перевод с английского языка / [авт.-сост. ДжейффМид] ; под ред. Джейффа К. Мида. - СПб.: Профессия, 2008. - 383 с.
6. Современные упаковочные материалы и тара: учебное пособие по направлению подготовки 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья" / А. И. Машанов [и др.]. - Красноярск: КрасГАУ, 2019 . - 167 с.
7. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е издание. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 243 с.
8. Кирюшин, Б.Д. Основы научных исследований в агрономии : учебник / Б. Д. Кирюшин, Р. Р. Усманов, И. П. Васильев. - М. :КолосС, 2009. - 397, [1] с.

Дополнительная литература

1. Алексеев, Г.В. Математические методы в пищевой инженерии [Текст] : [учебное пособие для студентов по специальностям "Пищевая инженерия" и "Машины и аппараты пищевой промышленности"] / Г. В. Алексеев, Б. А. Вороненко, Н. И. Лукин. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 169 с.
2. Кожухов, В.А. Имитационное моделирование энергосберегающих режимов выращивания овощей в теплице / В. А. Кожухов, А. Ф. Семенов, Н. В. Цугленок;Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 134 с.
3. Коюпченко, И.Н. Эконометрика в примерах и задачах: учеб. пособ.. / И.Н. Коюпченко, В.В. Шишов, Н.А. Петрова и др.; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010 – 96с.
4. Лакин Г.Ф. Биометрия. / Лакин Г.Ф// Учебное пособие для биол.спец. вузов – 4-ое издание, перераб. и дополн. М., Высшая школа, 1990. 352 с.
5. Лычкина, Н.Н. Имитационное моделирование экономических процессов [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 080101 "Прикладная информатика в управлении" / Н. Н. Лычкина. - Москва : Инфра-М, 2015. - 252 с.
6. Плохинский, Н. А. Биометрия / Н. А. Плохинский - М.: Изд-во МГУ, 1970. - 367 с.
7. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии : учебник для студентов аграрных вузов, обучающихся по направлению 110300 "Агроинженерия" / Л. В. Бобрович [и др.] ; под ред. А. И. Завражнова. - Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2013. - 495 с.
8. Сухарев, А.Г. Методы оптимизации [Текст]: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / А. Г. Сухарев, А. В. Тимохов, В. В. Федоров ;Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 367 с.
9. Хижняк, С.В. Методы статистической обработки. Ч.3: Обработка данных с использованием современных программных средств. Учеб.-метод. пособ. / С.В.Хижняк, Е.Я.Мучкина, - Красно-ярск: Краснояр. гос. аграр. ун-т., 2004. – 53 с.

10. Чаплыгина, И.А. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: метод.указания для выполнения курсовой работы [Электронный ресурс] / И.А. Чаплыгина, В.В. Матюшев, Н.О. Васильева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2016. – 31 с.

Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200211 от 22.04.2020;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - «Антиплагиат ВУЗ». Лицензионный договор №2281 от 17.03.2020;
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) – Контракт 37-5-20 от 27.10.2020.
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020;
7. ОС Astra Linux 1.6 Свободно распространяемое ПО;
8. Офисный пакет OnlyOffice – Свободно распространяемое ПО;
9. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 – Свободно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) – Свободно распространяемое ПО.
11. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
12. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
13. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
14. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi>
15. Справочная правовая система «Консультант+»
16. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

9. Материально-техническое обеспечение практики

Для обеспечения прохождения практики на кафедре имеется следующий комплект материалов: программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной работы студентов; информационные стенды, раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тексты ГОСТов, законов, ТР, монографии, статьи, тезисы). Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-3, 1-4, 1-7, ул. Чернышева 19), оборудованных мультимедийными проекторами с экраном для презентаций, возможностью работы студентов в компьютерных классах, имеющих доступ к сети интернет и локальной сети университета, наличием аналитического оборудования. Инженерный центр, Цех полуфабрикатов из мяса и мяса птицы, НИПЛС LacCor

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Программу разработали:

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики «Ознакомительная (рассредоточенная)»

Рабочая программа учебной практики «Ознакомительная (рассредоточенная)» составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Программа предназначена для обязательного компонента подготовки студентов и реализуется в Институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК». Основная цель практики — введение студентов в профессиональную среду, предоставление начальных представлений о будущей профессиональной деятельности, формирование компетенций, предусмотренных стандартом.

Программа подробно прописывает структуру и содержание практики, устанавливает цели и задачи, выделяя этапы прохождения практики и критерии оценки знаний и навыков студентов. Включены формы, место и время проведения практики, а также приведены учебно-методическое и информационное обеспечение, что подчеркивает высокий уровень проработанности программы.

Отдельно отмечается наличие обязательных разделов, определяющих общий объем знаний и навыков, которые должны сформировать у студентов начальные представления о профессиональной деятельности и подготовить их к дальнейшей учебе и труду.

Основные преимущества программы заключаются в следующем:

1. Четкая постановка целей и задач практики, основанных на профессиональном стандарте и профиле подготовки.
2. Наличие подробного описания содержания каждого этапа практики, включающее инструктирование по технике безопасности, экскурсию на предприятие, знакомство с научными исследованиями и выполнением практических заданий.
3. Качественное учебно-методическое обеспечение, включающее основную и дополнительную литературу, программное обеспечение и доступ к онлайн-ресурсам.
4. Определенный алгоритм прохождения практики, позволяющий равномерно распределять нагрузку на студентов и обеспечивать качественное выполнение поставленных задач.

Таким образом, рабочая программа учебной практики «Ознакомительная (рассредоточенная)» полностью соответствует требованиям ФГОС и может быть рекомендована для использования в учебном процессе подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Рецензент

Директор ООО «Агрофермер»

В.А. Забабурин

