

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
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.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ
(в том числе получение первичных навыков научно-
исследовательской работы)**

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**
направленность (профиль): **Управление качеством и безопасностью продуктов питания**

Курс 1

Семестры 2

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: бакалавр

Красноярск, 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания, профессиональных стандартов:

22.001 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства;

40.062 Специалист по качеству.

Разработчики: Матюшев Василий Викторович, докт.техн.наук, профессор,

Чаплыгина Ирина Александровна, канд. биол. наук, доцент,

Плеханова Людмила Васильевна, канд.с-х.наук.

Заведующий выпускающей кафедрой ТУКП АПК Матюшев В.В., докт.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 образовательной программы.....	6
3. Формы, место и время проведения учебной практики	6
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 практики.....	8
a. Основная литература.....	8
b. Дополнительная литература.....	8
c. Программное обеспечение	9
9. Материально-техническое обеспечение практики.....	9
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	10

Аннотация

Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)) относится к обязательной части Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Учебная практика нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5) и профессиональных (ПК-1) компетенций выпускника.

Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)) охватывает вопросы организации научно-исследовательской работы, сбора и первичной статистической обработки экспериментальных данных.

Проведение практики предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (экскурсии, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации).

Способы проведения ознакомительной практики: стационарная и выездная.

Программой ознакомительной практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий в форме отчетов о проделанной работе и промежуточный в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения ознакомительной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (2 недели), в том числе 72 часа контактной работы и 36 часа самостоятельной работы.

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

Цель учебной практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение ими первичных практических умений, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- ознакомиться с основами работы с научно-технической литературой, планированием экспериментальных исследований;
- ознакомиться с основами методики отбора, фиксации и транспортирования проб сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;
- ознакомиться с основами математического анализа и первичной статистической обработки результатов эксперимента;
- знакомство с аналитическим оборудованием, используемым для анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
	ИД-3 _{ОПК-1} Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	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 деятельности	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, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	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, 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 образовательной программы

Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)) включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 2 Практика направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно научно-исследовательские.

Учебная практика проводится после 2 семестра 2 недели - 108 часов. Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Качество продуктов и организация здорового питания населения», «Основы проектной деятельности», «Основы научных исследований», курс «Химия».

Учебная практика (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)) 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 время проведения учебной практики

Учебная практика ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, проводимой посредством экскурсий в научно-исследовательские лаборатории; выполнения сбора образцов сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений, проведение подготовки проб для анализа, первичной статистической обработки собранной аналитической информации.

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.

Способы проведения ознакомительной практики: стационарная и выездная.

Прохождение студентами ознакомительной практики осуществляется, как правило, на основе договоров, заключенных между институтом и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми указанные предприятия (организации) обязаны предоставить места для прохождения студентами института практики.

Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) – 2 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий во 2 семестре.

4. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоёмкость практики составляет 3 зачетных единиц (108 часов) – 2 недели, их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Распределение трудоёмкости практики по видам работ по семестрам

Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	Зач. ед.	Час.	по семестрам № 2 / 4
Общая трудоёмкость 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

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	по семестрам
			№ 2 / 4
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			зачет

Содержание этапов практики отражено в таблице 3.

Таблица 3

Структура и содержание учебной практики

№	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	роспись в журнале по ТБ
2	Учебно-ознакомительный	Экскурсии на предприятия по производству и (или) переработки с/х продукции, в научно-исследовательские лаборатории	32	12	опрос
3	Практическая работа	Получение первичных знаний по отбору проб растительного сырья, пищевой продукции, выполнение опытов на определение качества с/х продукции	34	11	опрос
4	Заключительный	Подготовка к зачету	-	9	зачёт
Итого			72	36	зачёт
Всего			108		

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 практики

а. 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. ДжеффМид] ; под ред. Джеффа 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.

б. 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, - Красноярск: 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.

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.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РЧД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики

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

Программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки магистров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Ознакомительная практика является типом учебной практики студентов по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Программа содержит все необходимые разделы. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой Товароведение и управление качеством продукции АПК.

В программе определены цели и задачи практики. Дана характеристика структуры и содержания практики, предложены формы, место и время проведения преддипломной практики.

Содержание заданий обеспечивает возможность приобретения теоретических и практических знаний в области профессиональной деятельности по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Содержание практики соответствует требованиям стандарта и рынка труда.

Материально-техническое и методическое обеспечение свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Считаю, что данная программа может быть использована для организации учебной практики (ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)) при подготовке студентов обучающихся 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