

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

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Чаплыгина И.А.  
«27» февраля 2026 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.  
«27» февраля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
***ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ (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*



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

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: Чаплыгина И.А., к.б.н., доцент,  
Матюшев В.В., д.т.н., профессор,  
Плеханова Л.В., к.с-х.н.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 5, 30 января 2026 г.

Зав. кафедрой: Матюшев В.В., д.т.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

30 января 2026 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

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

«17» февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Г

## Содержание

Аннотация .....	4
1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения .....	4
2. Место учебной практики в структуре ОПОП .....	6
3. Формы, место и сроки проведения учебной практики.....	6
4. Структура и содержание учебной практики.....	7
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике .....	7
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике .....	8
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики).....	8
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики.....	8
Основная литература.....	8
Дополнительная литература.....	9
Программное обеспечение .....	9
9. Материально-техническое обеспечение практики .....	10

## Аннотация

Учебная практика, технологическая (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, (технологическая (рассредоточенная)) нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3) 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 (технологическая (рассредоточенная)) практики является улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся; овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере 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;

Задачи:

- 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;
- 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.
- приобретение навыков работы в производственных цехах по производству пищевой продукции.

Таблица 1

### Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
	ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения 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
	ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть: основными законами естественнонаучных дисциплин для

		решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2 Способен использовать нормативные акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-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 ИД-2ОПК-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ИД-3ОПК-2 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-4ОПК-2 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. ИД-5ОПК-2 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	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-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ИД-2ОПК-4 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-3ОПК-4 Обосновывает элементы системы технологии 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;
ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1опк-5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2опк-5 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-3опк-5 Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: основные виды оборудования используемого для анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений Уметь: осуществлять поиск информации в научных и электронных библиотеках Владеть: методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	ИД-1пк-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе; ИД-2пк-2 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; ИД-3пк-2 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;	Знать: основные правила и приемы отбора, фиксации и транспортирования проб сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений Уметь: применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений Владеть: методами описания проб

	ИД-4 <sub>ПК-2</sub> Владеет методами контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции	
ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией.	Знать: основы планирования эксперимента
	ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уметь: проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции	Владеть: навыками отбора, фиксации и транспортирования проб сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

## 2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика, «технологическая (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 (4) семестра - 108 часов.

Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Цифровые технологии в пищевых производствах», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологии производства продукции животноводства», «Технологии производства продукции растениеводства».

Учебная практика (технологическая) необходима для успешного освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания», а также производственной (технологической) практики.

## 3. Формы, место и сроки проведения учебной практики

Учебная практика технологическая (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 предприятия (организации).

Технологическая 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
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3,0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>2,0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
другие виды работ		72	72
<b>Самостоятельная работа (СРС), в том числе:</b>	<b>1,0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
самоподготовка к текущему контролю знаний		27	27
подготовка к зачету		9	9
<b>Вид контроля:</b>			<b>зачет</b>

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	роспись в журнале по ТБ
2	Учебно-ознакомительный	Экскурсии на предприятия по производству и (или) переработки с/х продукции	12	12	опрос
3	Практическая работа	Получение первичных знаний, умений и навыков по работе с пищевым сырьем, пищевой продукцией, выполнение исследований по определению качества пищевой продукции	54	11	опрос
4	Заключительный	Подготовка к зачету	-	9	зачёт
Итого			72	36	
<b>Всего</b>			<b>108</b>		<b>зачёт</b>

#### 5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При прохождении практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и 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. 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.

### 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. Инжиниринговый центр, Цех полуфабрикатов из мяса и мяса птицы, НИПЛС LacCor



## РЕЦЕНЗИЯ

### на программу учебной практики «Технологическая (рассредоточенная)»

Рабочая программа учебной практики «Технологическая (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. Определённый алгоритм прохождения практики, позволяющий равномерно распределять нагрузку на студентов и обеспечивать качественное выполнение поставленных задач.

Таким образом, рабочая программа учебной практики «Технологическая (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. Забаурин