

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.
«28» марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«28» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ)

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 43.03.01 Сервис (код, наименование)

направленность (профиль): *Сервис холодильного и технологического оборудования пищевых и торговых предприятий*

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*



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

Красноярск, 2025

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис; профессиональных стандартов:

22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности;

40.011 Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам;

40.176 Специалист по проектированию систем холодоснабжения.

Разработчик: Мацкевич И.В. канд. техн. наук,
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» марта 2025г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №3 «20» марта 2025 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТОб и ПП Мацкевич И.В. канд. техн. наук
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«20» марта 2025 г.

Лист согласования рабочей программы

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

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

«21» марта 2025г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис холодильного и технологического оборудования пищевых и торговых предприятий» Мацкевич Игорь Викторович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«28» марта 2025 г.

Содержание

Аннотация	4
1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата	5
3. Формы, место и время проведения практики	5
4. Структура и содержание 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
8.1 Основные источники	8
8.2 Дополнительные источники	8
8.3 Программное обеспечение и Интернет ресурсы	8
9. Материально-техническое обеспечение учебной практики	9
10. Протокол изменений РПД	10

Аннотация

Учебная практика, «Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)» относится к обязательной части Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.01 Сервис «Сервис холодильного и технологического оборудования пищевых и торговых предприятий». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Учебная практика, «Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)» нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-1, ОПК-4) и универсальных (УК-1; УК-2) компетенций выпускника.

Особенностью учебной практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по техническому обеспечению технологий перерабатывающих производств.

Программой ученой практики «Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)» 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 практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью учебной (Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)) 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 обучения по дисциплине

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 _{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: - научные основы различных технологических процессов. - основы ремонта технологического оборудования
		Уметь: - рассчитывать и проектировать машины и аппараты пищевых производств;
		Владеть: - методами определения основных неисправностей ТО и способов их устранения.
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	ИД-1 _{ОПК-4} Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса	Знать: Потребности и инновации в сервисе
		Уметь: Определять потребности для проведения технического сервиса технологического оборудования Владеть: Навыками проведения обеспечения технологических потребностей сервиса технологического оборудования
	ИД-2 _{ОПК-4} Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в	Знать: Способы осуществления поиска и внедрения технологических новаций и современных программных продуктов в

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
	профессиональную сервисную деятельность	профессиональную сервисную деятельность
		Уметь: Определять современные программные продукты для проведения сервиса Владеть: Навыками поиска и внедрения технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональную сервисную деятельность
	ИД-3 _{ОПК-4} Использует технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации	Знать: Способы использования инноваций и современное программное обеспечение для проведения сервиса технологического оборудования Уметь: Определять необходимое программное обеспечение и оборудование для проведения сервиса технологического оборудования Владеть: Навыками поиска и внедрения технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональную сервисную деятельность
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Определяет информацию, требуемую для решения поставленных задач; ИД-2 _{УК-1} Предлагает способы решения поставленных задач, оценивает предложенные способы ИД-3 _{УК-1} Выбирает возможные варианты решения поставленных задач, логически оценивает их	Знать: основную информацию требуемую для решения поставленных задач Уметь: - осуществлять поиск информации необходимой для решения поставленных задач - предлагать способы решения задач - оценивать предложенные способы решения задач Владеть: - навыками решения поставленных задач - навыками поиска способов решения поставленных задач - навыками поиска информации 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	ИД-1 _{УК-2} Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет соотношения между ними ИД-2 _{УК-2} Предлагает способы решения поставленных задач, оценивает предложенные способы ИД-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи с учётом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Знать: знать круг задач в рамках поставленных задач и целей определения соотношений между ними Уметь: - предлагать способы решения поставленных задач Владеть: - навыками решения конкретных задач с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм

2. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Учебная практика, «Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)» включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 2 Практика направления подготовки 43.03.01 «Сервис» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно технологический; организационно-управленческий. Учебная практика «Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)» проводится в период обучения студентов в 2 семестре - 108 часов. Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Основы проектной деятельности». Учебная практика призвана начать формирование профессиональной компетентности, высокой культуры и гражданской активности у студентов будущих бакалавров в области технического обеспечения пищевой и перерабатывающей промышленности.

3. Формы, место и время проведения практики

Практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке

обучающихся на практике, содействует закреплению теоретических знаний. Практика осуществляется на базе лабораторий кафедры «Технологии, оборудование бродильных и пищевых производств», а также посещение пищевых предприятий (организации).

Способы проведения практики:

- выездная практика (экскурсии);
- стационарная практика (в лабораториях кафедры предназначенных для диагностики и ремонта холодильного и технологического оборудования).

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

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса студентов по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис». Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии, оборудование бродильных и пищевых производств», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках и месте 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 практики.

Общая трудоемкость учебной «ознакомительной (рассредоточенной)» практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			2
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа в том числе:	0,01	0,5	0,5
другие виды работ		0,5	0,5
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	2,99	107,5	107,5
самоподготовка к текущему контролю знаний		98,5	98,5
подготовка и сдача зачета		9	9
Вид контроля:	Зачет		

Содержание этапов практики отражено в таблице 3.

Таблица 3

Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
1	Учебно-ознакомительный	Инструктаж по технике безопасности, инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными	0,25	50	Роспись в журнале по ОТ

		требованиями к личной гигиене.			
		Получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по проведению диагностики и ремонта ТО. Работа на базе кафедры	0,25	48,5	Опрос, зачет
2	Заключительный	Подготовка к зачету	-	9	Зачет
Итого			0,5	107,5	Зачет
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 способы ремонта оборудования, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты безопасности, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технического обеспечения технологий перерабатывающих производств, эксплуатации оборудования, организации производства.

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 с технологическим оборудованием 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

8.1 Основные источники

1. Технологическое оборудование для переработки зерновых культур в пищевые продукты: учеб. пособие (2-е издание, переработанное, дополненное и исправленное) / И.В. Мацкевич, В.Н. Невзоров, В.Н. Тепляшин, Д.С. Безъязыков; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2023. – 285 с.
2. Самойлов В.А. Технологические машины и оборудование: сквозная программа учебных и производственных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2014. - 39 с.
3. Самойлов В.А. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [Текст]: методические указания для выполнения программы учебных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, Ж.А. Кох; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 11 с.
4. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: учебник для студентов вузов Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии / В. И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2010. – 733 с.
5. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 - Охрана труда / В. М. Калинина. - М.: Академия, 2010. - 316 с.

8.2 Дополнительные источники

1. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС.-2007.-696с.
2. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. - М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. - 1312 с.
3. Антипов С.Т. Введение в специальность «Машины и аппараты пищевых производств» / С.Т. Антипов и др./ Под ред. В.А. Панфилова. М.- КолосС. 2007.- 184с.
4. Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.
5. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: в 2-х ч.: учебное пособие для студентов вузов / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2: Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.
6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.
7. Бурашников, Ю. М, Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. - 234 с.

8.3 Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-230201-012433-600-1212 с 1.02.2023 до 09.02.2024г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;

5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
9. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
10. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
11. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

9. Материально-техническое обеспечение учебной практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся рабочие места.

Для проведения занятий по учебной практике имеется аудитория (3-02, ул. Е. Стасовой 42), оборудованная мультимедийным оборудованием, специализированными стендами: Лабораторная установка по изучению работы сушильного шкафа с инфракрасным и конвективным подводом тепла Модель: ПАХП-СШ-СД; Лабораторная установка по изучению криогенной и холодильной техники Модель: ПАХП-ХМ-КХТ; Лабораторная установка по изучению устройства и работы двухступенчатой холодильной установки Модель: ПАХП-ХМ-2С; Лабораторная установка по испытанию систем кондиционирования и вентиляции Модель: ПАХП-КВ; Лабораторная установка по изучению холодильной машины и технологических режимов обработки пищевых продуктов Модель: ПАХП-ХМ-РТ; Лабораторная установка по изучению устройства и работы холодильной машины (расширенная модификация) Модель: ПАХП-ХМ-Р; Лабораторная установка по изучению работы Чиллер-Фанкойла с функцией теплового насоса Модель: ПАХП-ХМ-ЧФН, персональными компьютерами к каждому стенду с возможностью демонстрации на централизованную систему мультимедиа.

На кафедре имеется специализированная аудитория (3-03 кабинет курсового и дипломного проектирования), оснащена спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

Для проведения занятий по учебной практике имеется аудитория (3-05, ул. Е. Стасовой 42), оборудованной установками для проведения опытных процессов: установка для определения режимов течения жидкости; установка для определения коэффициента сопротивления трению и теплоотдачи; установка для определения коэффициента отстаивания; установка для разделения бинарной смеси; сушильный шкаф; устройство для измельчения.

Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-А, ул. Е. Стасовой 42), оснащенной оборудованием с контрольно-измерительными приборами, оборудованием для фильтрации различных сред, трубопроводами, клапанами и пневмоприводами, наличием наглядного пособия в виде болтовых, трубных соединений различных деталей.

Протокол изменений РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Мацкевич И.В., к.т.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики
«Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений
и навыков)»»

Предложенная на рецензию программа составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис».

В программе определены цели и задачи учебной практики «Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)», предложена структура и подробно изложено содержание учебной практики. Показана трудоемкость, раскрыто содержание заданий и контрольных мероприятий.

Показана взаимосвязь компетенций с контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, соответствие требованиям и уровень изложения позволяет рекомендовать данную рабочую программу для использования преподавателями и студентами.

По объему изложенного материала и его информативности разработанная программа является необходимой студентам, обучающимся по направленности (профилю) «Сервис холодильного и технологического оборудования пищевых и торговых предприятий», и может быть рекомендована в работе.

Директор ООО «Сиб АГРО»



В.А. Корнеев