МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3B654A627B2E5A5205618F91FA78DA03
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "САМАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 27.05.2024 до 20.08.2025

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной, воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова
«29» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика

Направление подготовки:	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль:	Технология производства и переработки продукции животноводства
Название кафедры:	Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная, заочная

Кинель 2025

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Программа производственной технологической практики разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

Цель практики – закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в Университете, приобретение практических навыков и формирование компетенций для самостоятельной работы по выбранному направлению профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- накопить опыт практической работы по профилю подготовки и видам профессиональной деятельности;
- оказать помощь предприятию, занимающемуся хранением и переработкой продукции животноводства;
- изучить современные технологии и технику для хранения и переработки продукции животноводства;
- выработать умение анализировать применяемые технологии и оборудование с целью их совершенствования в зависимости от экономических условий;
- лично участвовать в разработке, организации и внедрении современных технологий и оборудования для хранения и переработки продукции животноводства;
- получить навыки по планированию и организации производства в перерабатывающих отраслях;
- изучать и обобщать производственный опыт по хранению и переработке продукции животноводства передовыми звеньями и отдельными передовиками, активно внедрять достижения науки и передовой практики в производство;
- изучить организацию и состояние работ по выполнению правил техники безопасности, противопожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены труда на производстве;
- проводить необходимые исследования, наблюдения и эксперименты для выполнения квалификационной работы;
- собирать и обрабатывать материалы для выпускной квалификационной работы.

2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Производственная технологическая практика проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практики (Б2.В.01(П)).

Производственная технологическая практика (Б2.В.01) является основой для последующего изучения дисциплин: Правовое регулирование профессиональной деятельности; Технология молока и молочных продуктов; Технология производства сыров; Производственный учет и отчетность в молочной и мясо-

перерабатывающей промышленности; Технология переработки продукции птицеводства.

Производственная технологическая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра и является промежуточным этапом теоретического и практического обучения.

На основе производственной технологической практики базируется также производственная практика Б2.О.03 Научно-исследовательская работа, Б2.В.02 Преддипломная практика и Б3 Государственная итоговая аттестация, которая включает в себя сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕГНИЯ ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и Наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-2$_{УК-8}$. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности для человека и природной среды в повседневной жизни и профессиональной деятельности и предпринимает действия по ее предупреждению.	***Знает*** источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения; ***Умеет*** анализировать источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения; ***Владеет*** навыками предупреждения потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.
ПК-2. Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ИД-4$_{ПК-2}$ Использует и эксплуатирует оборудование для хранения продукции животноводства.	***Знает*** основное оборудование для хранения продукции животноводства ***Умеет*** использовать оборудование для хранения продукции животноводства. ***Владеет*** навыками эксплуатации оборудования для хранения продукции животноводства.
ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в	ИД-1$_{ПК-3}$ Осуществляет ведение основных технологических процес-	***Знает*** основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	сов производства продуктов питания животного происхождения. ИД-2$_{ПК-3}$ Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	***Умеет*** анализировать основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; ***Владеет*** навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ***Знает*** информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения ***Умеет*** использовать информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения; ***Владеет*** навыками использования информационных и цифровых технологий для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 $_{ПК-4}$ Реализует входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения. ИД-2$_{ПК-4}$ Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. ИД-3$_{ПК-4}$ Осуществляет	***Знает*** технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения; **Умеет** контролировать параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации ***Владеет*** навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения. ***Знает*** технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения; ***Умеет*** контролировать параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации ***Владеет*** навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения ***Знает*** технологические регулировки

	технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматики используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.	технологического оборудования и средств автоматики, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения; ***Умеет*** осуществлять технологические регулировки оборудования и средств автоматики, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения; ***Владеет*** навыками эксплуатации технологического оборудования и средств автоматики, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения.
	ИД-4$_{ПК-4}$ Реализует правила безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения с учетом требований санитарии и гигиены	***Знает*** правила безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения требования санитарии и гигиены с учетом требований санитарии и гигиены; **Умеет** контролировать санитарно-гигиенические параметры безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения ***Владеет*** навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
	ИД-5$_{ПК-4}$ Реализует учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода продукции в соответствии с технологическими инструкциями.	***Знает*** нормативы выхода продукции в соответствии с технологическими инструкциями производства продуктов питания животного происхождения; **Умеет** использовать стандартные и сертификационные испытаний сырья и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения ***Владеет*** навыками учета сырья и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной технологической практики составляет 12,0 зачетных единиц, 432 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Общая характеристика перерабатывающего предприятия	Месторасположение, тип производства, история развития, мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организация поставки сырья, организация продаж готовой продукции (36).	УО, ПО
2.	Технология производства продукции*	Принятая на производстве технология производства продукта. Основные технологические процессы переработки с указанием рецептуры, режимов обработки сырья или полуфабрикатов (108).	УО, ПО
3.	Оборудование для производства продукции*	Машинно-аппаратурная схема производства. Марки и основные технические характеристики перерабатывающих машин. Их назначение, краткое устройство, схема машины, основные регулировки и настройки, техническая характеристика (90).	УО, ПО
4.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов или готового продукта*	Лабораторные исследования продукции, их виды, периодичность контроля, требования к качеству сырья или продукта, химический состав продукта, причины возникновения и характер возможных пороков, возможные причины и меры устранения дефектов продукции, а также пути их предупреждения, оформляемые документы (90).	УО, ПО
5.	Техника безопасности и производственная санитария на предприятии	Обеспеченность персонала спецодеждой и средствами гигиены. Вредные условия предприятия и меры защиты. Соблюдение мер безопасности при работе с оборудованием. Наличие вводного и производственного инструктажа. Санитарное состояние или условия на производстве и их соответствие санитарных нормам (54).	УО, ПО
6.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (54).	ПО

* – Разделы (этапы) реализуются в форме практической подготовки.
Формы текущего контроля: УО – устный опрос; ПО –письменный контроль.

5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Проведение и сопровождение производственной технологической практики регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной технологической практики.

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС, а также анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении производственной технологической практики в предприятии (организации).

Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель производственной технологической практики в период прохождения практики:

– консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;

– помогает в подборе необходимых периодических изданий;

– оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка предприятия;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по производственной технологической практике в соответствии с программой.

Обучающиеся на основании договора, заключенного между администрацией университета и руководством предприятия, на котором будет проходить

практика, выполняют программу производственной практики в сроки, предусмотренные рабочим учебным планом по данному направлению.

Для руководства практикой, проводимой на предприятиях (в учреждениях, организациях), назначаются руководитель практики от Университета из числа преподавателей кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства».

Перед началом технологической практики уточняется ее программа в зависимости от места прохождения практики, а также календарный план под руководством руководителя производственной практики.

В организации, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся-практикантом современных методов сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета о производственной технологической практике.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1 Коростелева, Л.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. – Самара : СамГАУ, 2021. – 177 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. ISBN 978-5-88575-633-4. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https:// https://e.lanbook.com/book/179600

6.1.2 Захаренко, М.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / сост. М. А. Захаренко [и др.]. – Кемерово : Кузбасский ГАУ, 2023. – 126 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/465563

6.1.3 Кузнецов, В.Н. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технология хранения и переработка биологического сырья животного происхождения : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. – пос. Караваево : КГСХА, 2020. – 172 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171604

6.1.4. Дубровина, О. А. Современные методы оценки качества и идентификации сельскохозяйственного сырья и продовольствия : учебное пособие / О. А. Дубровина, Т. В. Зубкова, В. Л. Захаров. – Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2024. – 80 с. – ISBN 978-5-00151-435-0.– Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/462509.

6.1.3 Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев [и

др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 448 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4978

6.1.8 Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. – Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. – 164 с. – ISBN 978-5-8200-0467-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/226049

6.1.9 Алексеев А. Л. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. – Персиановский : Донской ГАУ, 2023. – 191 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа : https://e.lanbook.com/book/400838 (.

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1 Кашина, Д.Ш. Технология хранения и переработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : методические указания и рекомендации / Д. Ш. Кашина, И. В. Сухова, Е. С. Канаева [и др.]. – Самара : СамГАУ : Лань, 2025. – 37 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/482420

6.2.2 Степанова, Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. – Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2018. – 82 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/162650

6.2.3 Мурашев, С. В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Микробиология и перераработка мяса : учебное пособие / С. В. Мурашев. – Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2023. – 60 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/340076

6.2.4. Голубева, Л.В. Богатова, О.В. Догарева, Н.Г. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов Изд-во Лань, 2012. - 384 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа :http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4124

6.2.5. Сухова И.В., Баймишев Р.Х., Баймишева Т.А., Романова Т.Н., Долгошева Е.В., Кашина Д.Ш. Производственный учет и отчетность на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности: практикум [Текст] / И.В. Сухова, Р.Х. Баймишев, Т.А. Баймишева, Т.Н. Романова, Е.В. Долгошева, Д.Ш. Кашина. – Кинель : РИО Самарского ГАУ, 2024. – 134с.

6.2.6. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока (электронное издание): учебник / С.А. Бредихин, В.Д. Данзанов. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 8 с. – [Электронный ресурс] :Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113486.

6.2.7. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 412 с. – [Электронный ресурс] :Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103138

6.2.8 Кичко, Ю. С. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова. – Оренбург : ОГУ, 2023. – 107 с. – ISBN 978-5-7410-3040-0. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/422825

6.2.9 Технология переработки мяса : учебно-методическое пособие / А. Т. Кокоева, А. Т. Кокоева, Т. А. Кадиева, Ф. Т. Маргиева. – Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. – 96 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. –Режим доступ URL: https://e.lanbook.com/book/214871

6.2. 10 Технологическая практика: методические указания / Баймишев Р.Х., Долгошева Е.В., Романова Т.Н., Коростелева Л.А. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2023. – 22 с. – URL: https://lib.rucont.ru/efd/840306

6.3 Программное обеспечение:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition;

6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа:

https://www.gost.ru/portal/gost/

6.4.2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru

6.4.3. Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://rucont.ru/catalog

6.4.4. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.garant.ru.

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. *Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А*	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

8 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП ВО

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х. _____
подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «31» марта 2025 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой
канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х. _____
подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева _____
подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент Е.Г. Александрова _____
подпись

И. о. начальника УМУ
М.В. Борисова _____
подпись

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной, воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова
_____
«29» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Научно-исследовательская работа

Направление подготовки:	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль:	Технология производства и переработки продукции животноводства
Название кафедры:	Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная, заочная

Кинель 2025

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Программа практики разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

Научно-исследовательская работа является важным компонентом профессиональной подготовки к научной деятельности и представляет собой вид практической деятельности бакалавров по получению навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок.

Цель практики - формирование и развитие профессиональных знаний в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам бакалавриата, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по профилю подготовки.

Основными задачами производственной практики (научно-исследовательская работа) являются:

1. Сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
2. Овладение методами исследования и проведения экспериментальных работ;
3. Овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
4. Подготовка тезисов доклада к выступлению на научной конференции или статьи для опубликования;
5. Изучение требований к оформлению нормативной, научно-технической документации.

2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 Практики (Б2.О.03(П)).

Для освоения производственной практики необходимы знания и умения, полученные при прохождении учебных и производственных практик.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра и является основой для написания выпускной квалификационной работы, а также прохождения преддипломной практики.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕГНИЯ ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и Наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2$_{УК-1}$. Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации необходимой, для решения поставленных задач.	***Знает*** источники информации для проведения исследований продуктов питания животного происхождения; **Умеет** отыскивать и анализировать и информацию, необходимую *для* проведения исследований продуктов питания животного происхождения; ***Владеет*** навыками критического анализа и синтеза информации при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения.
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	***Знает*** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства. ***Умеет*** использовать нормы и регламенты проведения работ в области и животноводства ***Владеет*** навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства.
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	***Знает*** современные технологии производства продукции животноводства ***Умеет*** обосновывать применение современных технологий производства продукции животноводства ***Владеет*** навыками реализации современных технологий производства продукции животноводства
ОПК–5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследова-	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области	***Знает*** особенности организации экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции

ний в профессиональной деятельности	производства и переработки сельскохозяйственной продукции	животноводства; ***Умеет*** составлять план проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства; ***Владеет*** навыками организации экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства;
ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-2$_{ПК-3}$ Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	***Знает*** ; информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения ***Умеет*** использовать информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения; ***Владеет*** навыками использования информационных и цифровых технологий для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-2$_{ПК-4}$ Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. .	***Знает*** технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения; **Умеет** контролировать параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации ***Владеет*** навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (научно-исследовательская работа) составляет 3,0 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов	Химический состав, пищевая и биологическая ценность изучаемой продукции. Анализ состояния изученности рассматриваемых по теме ВКР приемов технологии на изменение технологического процесса, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества продукции (27)	УО, ПО
2.	Постановка опытов в условиях лабораторий с проведением различных технологических анализов.*	Проведение исследований по индивидуальному графику при проведении опытов по технологии производства продукции животноводства. Выработка модельных образцов продукции в соответствии со схемой проведения исследований (36)	УО, ПО
3.	Систематизация, обработка и описание экспериментальных данных*	Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований (27)	УО, ПО
4.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (18)	ПО

* – Разделы (этапы) реализуются в форме практической подготовки.
Формы текущего контроля: УО – устный опрос; ПО –письменный контроль.

5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Проведение и сопровождение производственной практики (научно-исследовательская работа) регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;

2. Методические разработки для обучающийся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной научно-исследовательской практики (научно-исследовательская работа).

Реализация ОПОП ВО в части проведения практики обеспечивается до-

ступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС, а также анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении производственной научно-исследовательской практики в лабораториях академии или на предприятии (организации).

Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель производственной практики (научно-исследовательская работа) в период прохождения практики:

– консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;

– помогает в подборе необходимых периодических изданий;

– оказывает методическую помощь по вопросам планирования и проведения исследований по теме выпускной квалификационной работы, сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка предприятия (организации);
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по производственной научно-исследовательской практике в соответствии с программой.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится на рабочих местах выпускающих кафедр технологического факультета ФГБОУ ВО Самарский ГАУ под руководством научного руководителя ВКР, что способствует формированию у обучающихся знаний и умений, закрепление приобретенных компетенций и практических навыков по планированию и проведению научно-исследовательской работы, обработке экспериментальных данных, разработке инновационных технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства. Перед началом практики уточняется ее программа в зависимости от места прохождения практики, а также календарный план под руководством руководителя производственной научно-исследовательской работой.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы, в рамках производственной практики, обучающиеся проводят активный поиск научной информации по теме проведения исследований, связанной с вопросами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; закрепляют

умения и навыки организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций; проводят анализ экспериментального материала по теме выпускной квалификационной работы бакалавра; приобретают навыки владения современными информационными технологиями сбора, обработки, редактирования и представления результатов научных исследований.

При направлении в другую организацию, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся-практикантом современных методов сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета о производственной научно-исследовательской практике (научно-исследовательская работа).

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1 Коростелева, Л.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. – Самара : СамГАУ, 2021. – 177 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. ISBN 978-5-88575-633-4. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https:// https://e.lanbook.com/book/179600

6.1.2 Захаренко, М.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / сост. М. А. Захаренко [и др.]. – Кемерово : Кузбасский ГАУ, 2023. – 126 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/465563

6.1.3 Кузнецов, В.Н. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технология хранения и переработка биологического сырья животного происхождения : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. – пос. Караваево : КГСХА, 2020. – 172 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171604

6.1.4. Дубровина, О. А. Современные методы оценки качества и идентификации сельскохозяйственного сырья и продовольствия : учебное пособие / О. А. Дубровина, Т. В. Зубкова, В. Л. Захаров. – Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2024. – 80 с. – ISBN 978-5-00151-435-0.– Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/462509.

6.1.3 Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 448 с. – Режим до-

ступа: https://e.lanbook.com/book/4978

6.1.8 Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. – Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. – 164 с. – ISBN 978-5-8200-0467-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/226049

6.1.9 Алексеев А. Л. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. – Персиановский : Донской ГАУ, 2023. – 191 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа : https://e.lanbook.com/book/400838.

6.2. Дополнительная литература

Научно-исследовательская работа: методические указания / Долгошева Е.В., Баймишев Р.Х., Романова Т.Н., Кашина Д.Ш. — Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2024 .— 24 с. — URL: https://lib.rucont.ru/efd/871276

6.3 Программное обеспечение:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition;

6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа:

https://www.gost.ru/portal/gost/

6.4.2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru

6.4.3. Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://rucont.ru/catalog

6.4.4. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.garant.ru.

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п./ п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. *Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А*	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

8 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП ВО

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х. _____
подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «31» марта 2025 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой
канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х. _____
подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева _____
подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент Е.Г. Александрова _____
подпись

И. о. начальника УМУ
М.В. Борисова _____
подпись

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной, воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова
_____
«29» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

Направление подготовки:	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль:	Технология производства и переработки продукции животноводства
Название кафедры:	Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная, заочная

Кинель 2025

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Программа практики разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата), профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Цель практики – формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на углубление и закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками систематизации собранного экспериментального материала по теме выпускной квалификационной работы, проведения его обработки и на основе полученных экспериментальных данных, разработки и экономического обоснования предлагаемой технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).

Задачи практики**:**

- проведение обзора литературы по теме выпускной квалификационной работы за последние три года, связанной с вопросами производства, хранения и переработки продукции животноводства;
- закрепление умений и навыков организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций;
- обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных;
- разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).

2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Производственная преддипломная практика проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практики (Б2.В.02(П)).

Производственная преддипломная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра и является завершающим этапом теоретического и практического обучения. Она является основой для завершения выпускной квалификационной работы и представления ее научному руководителю.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕГНИЯ ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2$_{УК-1}$. Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации необходимой, для решения поставленных задач.	***Знает*** источники информации для проведения исследований продуктов питания животного происхождения; ***Умеет*** отыскивать и анализировать и информацию, необходимую *для* проведения исследований продуктов питания животного происхождения; ***Владеет*** навыками критического анализа и синтеза информации при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения.
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 $_{УК-2}$. Умеет на основе анализа поставленной цели формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения.	***Знает:*** методики анализа и формулирования задач, необходимых при проведении исследований. ***Умеет:*** анализировать поставленную цель и формулировать задачи, необходимые для ее решения. ***Владеет:*** навыками достижения поставленной цели и реализации задач при проведении исследований.
	ИД-2 $_{УК-2}$. Способен оценивать имеющиеся ресурсы, ограничения и действующие правовые нормы при постановке/решении задач.	***Знает:*** методики оценки имеющихся ресурсов, ограничений и действующих правовых норм при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения. ***Умеет:*** оценивать имеющиеся ресурсы, ограничения и действующие правовые нормы при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения. ***Владеет:*** навыками оценки имеющихся ресурсов, ограничений и действующих правовых норм при проведении исследований в области производства и пере-

		работки продуктов питания животного происхождения.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2$_{УК-3}$. Способен устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	***Знает*** способы установления и поддержания контактов, обеспечивающих успешную работу в коллективе на основе психологии человека при прохождении практики. ***Умеет*** устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе на основе знания психологии человека. ***Владеет*** навыками установления и поддержания контактов, обеспечивающих успешную работу в коллективе.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	ИД-1$_{УК-4}$. Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках.	***Знает:*** нормативные аспекты письменной деловой речи при оформлении нормативной документации. ***Умеет:*** применять на практике полученные теоретические знания о нормах официально-делового стиля. ***Владеет:*** способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями делового взаимодействия.
	ИД-2$_{УК-4}$. Способен применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках.	***Знает:*** нормативные категории русского языка в официально-деловом стиле. ***Умеет:*** грамотно анализировать собственную речевую культуру в соответствии с нормативными требованиями официально-делового стиля русского языка. ***Владеет:*** навыками самостоятельного порождения текста в официально-деловом стиле.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	*ИД*-1$_{УК-6}$. Умеет эффективно планировать, контролировать и использовать собственное время.	***Знает*** способы эффективного планирования, контроля и использования собственного времени на основе особенностей протекания психических процессов и состояний при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения. ***Умеет*** эффективно планировать, контролировать и использовать собственное время на основе знания особенностей протекания психических процессов и состояний при написании отчета по практике. ***Владеет*** навыками эффективного планирования и использования собственного времени на основе особенностей протекания психических процессов и со-

		стояний при проведении исследований.
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-2 $_{УК-8.}$ Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности для человека и природной среды в повседневной жизни и профессиональной деятельности и предпринимает действия по ее предупреждению.	***Знает*** источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения. ***Умеет*** анализировать источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения. ***Владеет*** навыками предупреждения потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	*ИД*-1$_{УК-9.}$ Демонстрирует знание экономических понятий, явлений, базовых принципов функционирования экономики.	**Знает:** экономические понятия, закономерности экономических явлений, базовые принципы функционирования экономики на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения. ***Умеет:*** использовать экономические понятия, базовые экономические принципы. ***Владеет:*** навыками использования экономических знаний в области производства продуктов питания животного происхождения.
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1$_{УК-10.}$ Знает основные положения законодательства, касающиеся экстремизма, терроризма и коррупции	***Знает:*** основные положения законодательства, касающиеся экстремизма, терроризма и коррупции. ***Умеет:*** использовать основные положения законодательства, касающиеся экстремизма, терроризма и коррупции. ***Владеет:*** навыками применения основных положений законодательства, касающихся экстремизма, терроризма и коррупции.
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	***Знает*** основные законы естественнонаучных дисциплин. ***Умеет*** использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ***Владеет*** навыками использования основных законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного проис-

		хождения.
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	***Знает*** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства. ***Умеет*** использовать нормы и регламенты проведения работ в области животноводства. ***Владеет*** навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения сх продукции.
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	***Знает:*** теоретические основы обеспечения безопасных условий труда на производстве. ***Умеет:*** организовать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. ***Владеет:*** навыками оценки безопасности условий труда в конкретных производственных ситуациях.
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	***Знает*** современные технологии производства продукции животноводства. ***Умеет*** обосновывать применение современных технологий производства продукции животноводства. ***Владеет*** навыками реализации современных технологий производства продукции 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	***Знает*** особенности организации экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства. ***Умеет*** составлять план проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства. ***Владеет*** навыками организации экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства.
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профес-	ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и пе-	***Знает:*** методику определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

сиональной деятельности.	реработки сельскохозяйственной продукции	***Умеет:*** определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. ***Владеет:*** навыком определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-7}$ Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности	***Знает:*** принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности. ***Умеет:*** выбирать современные информационные технологии и программные средства при решении задач профессиональной деятельности. ***Владеет:*** навыками применения современных информационных технологий и программных средств.
ПК-2. Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ИД-4$_{ПК-2}$ Использует и эксплуатирует оборудование для хранения продукции животноводства.	***Знает*** основное оборудование для хранения продукции животноводства ***Умеет*** использовать оборудование для хранения продукции животноводства. ***Владеет*** навыками эксплуатации оборудования для хранения продукции животноводства.
ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1$_{ПК-3}$ Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	***Знает*** основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения ***Умеет*** анализировать основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; ***Владеет*** навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	ИД-2$_{ПК-3}$ Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	***Знает*** информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения ***Умеет*** использовать информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения; ***Владеет*** навыками использования информационных и цифровых технологий для контроля качества выполнения тех-

		нологических операций производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-2$_{ПК-4}$ Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	***Знает*** технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения; ***Умеет*** контролировать параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации ***Владеет*** навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
	ИД-3$_{ПК-4}$ Осуществляет технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматики используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.	***Знает*** технологические регулировки технологического оборудования и средств автоматики, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения. ***Умеет*** осуществлять технологические регулировки оборудования и средств автоматики, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения. ***Владеет*** навыками эксплуатации технологического оборудования и средств автоматики, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения.
	ИД-4$_{ПК-4}$ Реализует правила безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения с учетом требований санитарии и гигиены	***Знает*** правила безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения требования санитарии и гигиены с учетом требований санитарии и гигиены; ***Умеет*** контролировать санитарно-гигиенические параметры безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения ***Владеет*** навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
	ИД-5$_{ПК-4}$ Реализует учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания живот-	***Знает*** нормативы выхода продукции в соответствии с технологическими инструкциями производства продуктов питания животного происхождения; ***Умеет*** использовать стандартные и сертификационные испытаний сырья и готовой продукции при производстве продуктов питания животного проис-

	ного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода продукции в соответствии с технологическими инструкциями.	хождения ***Владеет*** навыками учета сырья и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения.
ПК-5. Способен к проведению работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	ИД-1$_{ПК-5}$ Проводит работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатам исследований.	***Знает;*** методики обработки и анализа научно-технической информации и результатов исследований. ***Умеет*** обрабатывать научно-техническую информацию и результаты исследований в области производства продуктов питания животного происхождения; ***Владеет*** навыками обработки и анализа научно-технической информации и результатов исследований в области производства продуктов питания животного происхождения
	ИД-2$_{ПК-5}$ Применяет информационные и цифровые технологии для обработки результатов исследований.	***Знает;*** источники информационные и цифровые технологии для обработки результатов исследований ***Умеет*** применять информационные и цифровые технологии для обработки результатов исследований ***Владеет*** навыками применения информационных и цифровых технологий для обработки результатов исследований в области производства продуктов питания животного происхождения

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики составляет 3,0 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов	Химический состав и достоинства изучаемой продукции; проблемы и инновационные подходы при ее производстве; характеристика факторов, повышающих качество и конкурентоспособность продукции (18)	УО, ПО
2.	Систематизация, обработка и описание экспериментальных данных.*	Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований (45)	УО, ПО
3.	Разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии.*	Разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы) (18)	УО, ПО
4.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (27)	ПО

* – Разделы (этапы) реализуются в форме практической подготовки.
Формы и методы текущего контроля: УО – устный опрос; ПО –письменный контроль.

5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Проведение и сопровождение производственной преддипломной практики регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на преддипломной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;

2. Методические разработки для обучающийся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной преддипломной практики.

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС, а также анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении преддипломной практики в предприятии (организации).

Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель преддипломной практики в период прохождения практики:

– консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;

– помогает в подборе необходимых периодических изданий;

– оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка предприятия (организации);
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по производственной преддипломной практике в соответствии с программой.

Производственная преддипломная практика проводится на рабочих местах выпускающих кафедр технологического факультета ФГБОУ ВО Самарский ГАУ под руководством научного руководителя ВКР, что способствует формированию у обучающихся знаний и умений, закрепление приобретенных компетенций и практических навыков по обработке экспериментальных данных, разработке и экономическому обоснованию инновационных технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства. Перед началом практики уточняется ее программа в зависимости от места прохождения практики, а также календарный план под руководством руководителя преддипломной практики.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы в рамках преддипломной практики студенты проводят активный поиск научной информации по теме проведения исследований, связанной с вопросами производства, хранения и переработки продукции животноводства; закрепляют умения и навыки организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций; проводят анализ экспериментального материала, полученного в рамках проведенных исследований по теме выпускной квалификационной работы бакалавра; приобретают навыки владения современными информационными технологиями сбора, обработки, редактирования и представления результатов научных исследований.

При направлении в другую организацию, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся-практикантом современных методов сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета о преддипломной практике.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1 Коростелева, Л.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. – Самара : СамГАУ, 2021. – 177 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. ISBN 978-5-88575-633-4. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https:// https://e.lanbook.com/book/179600

6.1.2 Захаренко, М.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / сост. М. А. Захаренко [и др.]. – Кемерово : Кузбасский ГАУ, 2023. – 126 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/465563

6.1.3 Кузнецов, В.Н. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технология хранения и переработка биологического сырья животного происхождения : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. – пос. Караваево : КГСХА, 2020. – 172 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171604

6.1.4. Дубровина, О. А. Современные методы оценки качества и идентификации сельскохозяйственного сырья и продовольствия : учебное пособие / О. А. Дубровина, Т. В. Зубкова, В. Л. Захаров. – Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2024. – 80 с. – ISBN 978-5-00151-435-0.– Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/462509.

6.1.3 Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 448 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4978

6.1.8 Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. – Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. – 164 с. – ISBN 978-5-8200-0467-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/226049

6.1.9 Алексеев А. Л. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. – Персиановский : Донской ГАУ, 2023. –

191 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – Режим доступа : https://e.lanbook.com/book/400838.

6.2. Дополнительная литература

6.2.1 Баймишев Р.Х.. Преддипломная практика: методические указания / Долгошева Е.В., Романова Т.Н., Кашина Д.Ш.; Баймишев Р.Х. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2024. – 26 с. – URL: https://lib.rucont.ru/efd/884095

6.2.2 Баймишев Р.Х.. Подготовка выпускной квалификационной работы : методические указания / Долгошева Е.В., Романова Т.Н., Кашина Д.Ш., Сухова И.В., Канаев М.А., Канаева Е.С.; Баймишев Р.Х. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2024 .– 35 с. – URL: https://lib.rucont.ru/efd/903717

6.3 Программное обеспечение:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition;

6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1 РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа:
https://www.gost.ru/portal/gost/

6.4.2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru

6.4.3. Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://rucont.ru/catalog

6.4.4. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] –Режим доступа: https://www.garant.ru

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п./ п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. *Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А*	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

8 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП ВО

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х. _____
подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «31» марта 2025 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой
канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х. _____
подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева _____
подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент Е.Г. Александрова _____
подпись

И. о. начальника УМУ
М.В. Борисова _____
подпись