

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

УТВЕРЖДАЮ

Бриг проректора по учебной,
воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова



20 26 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Практика по получению первичных профессиональных
умений и навыков
(Профессиональное обучение по профессии 19067 «Сырдел»)**

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 2026

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).

Цель практики – формирование у обучающихся компетенций, первоначального практического опыта профессиональной деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранному направлению подготовки, а также формирование практических навыков для решения профессиональных задач в области сыроделия, направленных на освоение технологии производства мягких, полутвердых, твердых, сухих и плавленых сыров, способов повышения качества готовой продукции.

Задачами учебной практики Б2.О.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (профессиональное обучение по профессии 19067 «Сыродел») являются:

- закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения в области переработки сельскохозяйственной продукции;

- формирование у обучающихся системного представления об основах технологических процессов, связанных с технологией производства сыров, применительно к особенностям их функционирования в современных условиях молокоперерабатывающих предприятий;

- получение первичных навыков работы, связанных с технологией подготовки заквасок и компонентов для различных видов сыров;

- овладение профессионально-практическими умениями, связанными с технологическим процессом приготовления сычужных сыров;

- овладение профессионально-практическими умениями, связанными с технологическими процессами производства и термической обработки плавленых сыров;

- овладение профессионально-практическими умениями, связанными с процессом регулировки работы и обслуживания оборудования для производства различных видов сыров.

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, и способствует комплексному формированию профессиональных компетенций.

2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (профессиональное обучение по профессии 19067 «Сыродел») проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практики (Б2.О.01(У)).

Программа учебной практики тесно связана с такими дисциплинами как: «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Основы

биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях», «Технологическое оборудование при переработке молока и мяса», «Технология производства сыров», «Технология молока и молочных продуктов».

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ 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
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 сыроделия Владеет навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач при производстве сыров
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 виды сыров, их классификацию, общую технологию, выпуск готовой продукции и нормы расхода, пороки сыров, частные технологии сыров Умеет производить материальные расчеты и выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов производства сыров; определять основные характеристики состава и свойств сыров, пользоваться современными методами контроля технологических операций, качества сырья и готовой продукции. Владеет навыками ведения основных технологических процессов производства сыров
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и про-	ИД-2 _{ПК-4} Контролирует технологические параметры и режимы про-	Знает технологические параметры и режимы производства сыров; Умеет выбирать технологические па-

<p>слеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>изводства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p> <p>ИД-3ПК-4 Осуществляет технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматизации используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения..</p>	<p>параметры и режимы производства различных видов сыров; Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства сыров</p> <p>Знает требования правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве сыров; Умеет осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого при производстве сыров Владеет навыками регулировки и эксплуатации технологического оборудования при производстве сыров</p>
---	---	---

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (профессиональное обучение по профессии 19067 «Сыродел») составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовка заквасок и компонентов для различных видов сыров.*	1.Использование хлорида кальция в сыроделии и методика приготовления растворов хлористого кальция. 2.Использование нитрата калия (натрия) для предупреждения раннего вспучивания сыра. 3.Использование бактериальных заквасок и бакконцентратов в сыроделии. 4.Методики приготовления бактериальных заквасок (36)	УО, ПО
2	Производство сычужных сыров*	1.Получение и обработка сгустка 2.Этапы обработки сгустка и сырного зерна. Разрезка сгустка. 3.Постановка зерна. Вымешивание зерна. 4.Формование, прессование и посол сырного зерна. 5.Созревание сыра. 6.Изменение состава и свойств сырной массы. 7.Режимы и условия созревания сыра. 8.Защитные покрытия твердых и мягких сыров. 9.Дозревание сыров в сырохранилищах (72)	УО, ПО
3	Производство различных видов плавящихся сыров.*	1. Дробление сырья и составление смесей. 2. Подбор и внесение солей-плавителей. 3. Созревание и плавление сырной массы. 4. Расфасовка, охлаждение, упаковка, маркировка, реализация (54)	УО, ПО
4	Регулировка работы оборудования для производства различных видов сыров.*	1. Регулировка оборудования для получения и обработки сырного зерна 2. Обслуживание формовочных аппаратов и прессов, используемых в сыроделии. 3. Регулировка оборудования для созревания сыров в полимерной пленке. 4. Обслуживание оборудования сырохранилищ. 5. Обслуживание оборудования для подготовки сыров к плавлению, аппаратов периодического и непрерывного действия для плавления сырной массы 6. Регулировка оборудования для мойки форм, инвентаря (45)	УО, ПО
5	Оформление отчета по практике	1. Представление написанного отчета на проверку руководителю (9)	ПО

* – Разделы (этапы) реализуются в форме практической подготовки.

Формы текущего контроля: УО – устный опрос; ПО – письменный контроль.

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков (профессиональное обучение по профессии 19067 «Сырдел») являются:

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

Реализация ОПОП в части проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (профессиональное обучение по профессии 19067 «Сырдел») 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. Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и информационно-справочными системами (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель учебной практики в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- проводит занятия, направленные на закрепление теоретических знаний, приобретение практических умений путем решения конкретных задач и выполнения заданий, направленных на освоение технологического процесса производства сыров, определение качества сырья, готовых изделий и предотвращения дефектов готовых изделий, требований к их качеству, и на формирование навыков самостоятельной работы под руководством преподавателя;
- оказывает методическую помощь по вопросам планирования и проведения исследований по технологии производства различных видов сыров.

При прохождении практики обучающийся должен:

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

6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

6.1.1 Основная литература:

1. Раманаускас И.И., Майоров А.А., Мусина О.Н., Шингарева Т.И., Полищук Г.Е. Технология и оборудование для производства натурального сыра. Изд-во Лань, 2022. – 508 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа :http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4124

2. Сухова И.В., Коростелева Л.А., Романова Т.Н., Баймишев Р.Х. Технология производства сыров: учебное пособие [Текст] / И.В.Сухова, Л.А. Коростелева, Т.Н. Романова, Р.Х. Баймишев. –Кинель : РИО Самарского ГАУ, 2019. – 131с.

6.1.2 Дополнительная литература

1. 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

2. 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.

3. 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 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

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).

6.3 Современные профессиональные базы данных и информационно-

справочные системы:

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации
2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. <http://www.garant.ru> – справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

6.4 Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения по дисциплине и помещения для самостоятельной работы обучающихся

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.606. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.604. - Лаборатория по оценке качества молока и молочных продуктов <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 16 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, стол для размещения лабораторного оборудования, шкаф медицинский). Лабораторное оборудование и материалы: вытяжной шкаф, аквадистиллятор ДВ-4А, холодильник «Атлант»; устройство для сушки химической посуды; весы электронные, термостат суховоздушный ТС-1/80, посуда, реактивы, центрифуга молочная ЦЛМ-12 лабораторная; рН-метр 150М; вискозиметр «Соматос»; рефрактометр ИРФ – 464, 454; электрическая плитка; аппарат сушильный АПС-1; термометр на 100 ⁰ С; титриметрические бюретки; эксикатор (малый); устройство для сушки химической посуды
3	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная,</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	<i>д.8А</i>	станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH.

7 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП ВО.

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

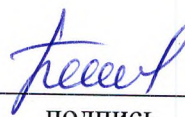
Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология переработки
и экспертиза продуктов животноводства»
канд. тех. наук, доцент, Баймишев Р.Х.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «7» 2026 г., протокол № 9.

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



подпись

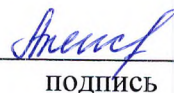
СОГЛАСОВАНО:

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



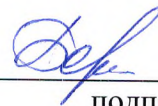
подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, 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

Врио проректора по учебной,
воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова



_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Ознакомительная практика (в том числе получение
первичных навыков научно-исследовательской работы)**

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

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).

Цель практики – приобретение и закрепление приобретенных компетенций и практических навыков по организации и выполнению самостоятельной научно-исследовательской работы по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи практики:

- проведение обзора литературы по теме выпускной квалификационной работы, связанной с вопросами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- закрепление умений и навыков организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций;

- постановка эксперимента в производственных и лабораторных условиях перерабатывающих предприятий Самарской области и других регионов страны, в лабораториях ФГБОУ ВО Самарский ГАУ и научных организациях;

- проведение анализа экспериментального материала, полученного в рамках проведенных исследований по теме выпускной квалификационной работы бакалавра;

- владение современными информационными технологиями сбора, обработки, редактирования и представления результатов научных исследований.

2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 Практики (Б2.О.02(У)).

Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающихся является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра. Учебная практика является завершающим этапом второго года обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения.

На основе ознакомительной практики Б2.О.02(У) (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) базируется также производственная практика Б2.В.01(П) Технологическая практика, Б2.О.03(П) Научно-исследовательская работа, Б2.В.02(П) Преддипломная практика.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ 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.	<p>Знает источники информации для проведения исследований продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Умеет отыскивать и анализировать и информацию, необходимую для проведения исследований продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Владеет навыками критического анализа и синтеза информации при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения.</p>
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	<p>Знает основные законы естественнонаучных дисциплин.</p> <p>Умеет использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеет навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения.</p>
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	<p>Знает современные технологии производства продукции животноводства</p> <p>Умеет обосновывать применение современных технологий производства продукции животноводства.</p> <p>Владеет навыками реализации современных технологий производства продукции животноводства.</p>

<p>ОПК – 5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{ОПК-5} Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>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.</p>
<p>ПК-2. Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	<p>ИД-4_{ПК-2} Использует и эксплуатирует оборудование для хранения продукции животноводства.</p>	<p>Знает оборудование для хранения продукции животноводства; Умеет выбирать оборудование для хранения продукции животноводства. Владеет навыками использования оборудования для хранения продукции животноводства</p>
<p>ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИД-2_{ПК-3} Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>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.</p>
<p>ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>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.</p>	<p>Знает требования входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения. Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения. Владеет навыками проведения входного и технологического контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения.</p>

<p>ПК-5. Способен к проведению работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований</p>	<p>ИД-1_{ПК-5} Проводит работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатам исследований.</p>	<p>Знает источники научно-технической информации по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Умеет находить и анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Владеет навыками обработки и анализа научно-технической информации по производству продуктов питания животного происхождения.</p>
--	---	--

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики «Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» 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.	Составление обзора источников литературы по выбранной теме проведения научных исследований.	1. Современные технологии производства сырья высокого качества. 2. Пищевая ценность и анализ современных способов производства изучаемого продукта. 3. Характеристика основных элементов технологии (факторов) производства изучаемого продукта, влияющих на его качество (108)	УО, ПО
2.	Условия и методика проведения исследований.*	1. Краткая характеристика объекта исследований. 2. Схема проведения исследований. 3. Методика определения основных показателей качества изучаемого продукта (54)	УО, ПО
3.	Экспериментальная часть научно-исследовательской работы*	Проведение исследований по индивидуальному графику при проведении опытов по технологии производства продукции животноводства. Выработка модельных образцов продукции в соответствии со схемой проведения исследований (108)	УО, ПО
4.	Обработка полученных результатов и формулирование выводов.*	Проведение органолептической оценки полученного продукта, определение его физико-химических, микробиологических и других свойств в соответствии со схемой проведения исследований. Оформление протоколов испытаний, статистическая обработка экспериментальных данных, описание их с построением графиков и зависимостей (108)	УО, ПО
5.	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 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Проведение и сопровождение ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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 практике по получению первичных навыков научно-исследовательской работы являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок

прохождения и содержание учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Реализация ОПОП в части проведения практики по получению первичных навыков научно-исследовательской работы 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 данных, полученных при проведении исследований по теме выпускной квалификационной работы.

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

Руководитель учебной практики по получению первичных навыков научно-исследовательской работы:

- 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 технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

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 практике по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в соответствии с программой.

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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 инновационных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Перед началом практики уточняется ее программа в зависимости от места ее прохождения, а также календарный план под руководством руководителя практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы, в рамках практики по получению первичных навыков научно-исследовательской работы, 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 практике по получению первичных навыков научно-исследовательской работы.

6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

6.1.1 Основная литература:

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://e.lanbook.com/book/179600>

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>

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>

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>.

5. 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. 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>

7. 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> (.

6.1.2 Дополнительная литература:

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>

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>

3. Мурашев, С. В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Микробиология и переработка 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

4. 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.

5. 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. 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>

7. 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>

8. 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>

9. Коростелева Л.А.. Ознакомительная практика (в том числе получении первичных навыков научно-исследовательской работы): методические указания / Баймишев Р.Х., Романова Т.Н., Долгошева Е.В., Сухова И.В., Канаев М.А.; Коростелева Л.А. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2023 .– 25 с. – URL: <https://lib.rucont.ru/efd/823160>

6.2 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

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).

6.3 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации
2. <http://www.consultant.ru> – Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. <http://www.garant.ru> – Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

6.4 Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения по дисциплине и помещения для самостоятельной работы обучающихся

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий	Учебная аудитория на 16 посадочных мест,

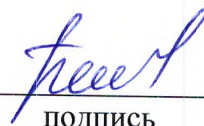
№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	<p>семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.602 – Лаборатория по оценке качества жиров, мясных и рыбных товаров. Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, столы лабораторные, шкаф лабораторный). Лабораторное оборудование и материалы: электросушильный шкаф СНОЛ; вытяжной шкаф; люминоскоп «Филин»; холодильник «Стинол»; весы лабораторные электронные Adventurer; сушильный шкаф BINDER E-28; ЛАБТЕКС – ТШ-32, Биноклярный микроскоп «Микмед-1» с осветителем</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.604 – Лаборатория по оценке качества молока и молочных продуктов. Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Учебная аудитория на 16 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, стол для размещения лабораторного оборудования, шкаф медицинский). Лабораторное оборудование и материалы: аквадистиллятор ДВ-4А, холодильник «Атлант»; эксикатор (малый); устройство для сушки химической посуды; столы; стулья; весы электронные, посуда, реактивы</p>
5	<p>Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</p>	<p>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</p>

7 ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП ВО.

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

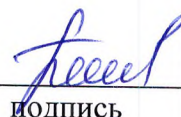
Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология переработки
и экспертиза продуктов животноводства»
канд. тех. наук, доцент, Баймишев Р.Х.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» « 7 » мая 2026 г., протокол № 9 .

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



подпись

СОГЛАСОВАНО:

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



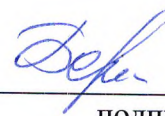
подпись

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



подпись

И. о. начальника УМУ
М.В. Борисова



подпись