



## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

**Цель** производственной практики Б2.О.02(П) «Научно-исследовательская работа» – формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на углубление и закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками проведения самостоятельной научно-исследовательской работы по теме выпускной квалификационной работы, а также в составе научного коллектива по решению комплексных задач профессиональной деятельности в области производства и переработки продукции животноводства.

Основными задачами практики «Научно-исследовательская работа» являются:

- организация и проведение научно-производственных и лабораторных исследований, наблюдений и учетов;
- овладение методами анализа и обработки результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных;
- развитие умений и навыков организации и проведения научных, научно-практических конференций, круглых столов, дискуссий и диспутов;
- проведение анализа результатов научного исследования и представления их в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научной статьи);
- развитие умений и навыков самостоятельно формулировать выводы по результатам исследований и составлять практические рекомендации по их использованию.

## **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Производственная практика Б2.О.02(П) «Научно-исследовательская работа» проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана.

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки магистра и является промежуточным этапом теоретического и практического обучения.

На основе учебной практики базируются также преддипломная практика и Государственная итоговая аттестация выпускников, которая включает в себя сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы.

### 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-3. Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-3 опк-3 Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.	<b>Знает</b> нормативно-правовые акты в сфере АПК, <b>Умеет</b> использовать существующие нормативно-правовые акты в сфере АПК; <b>Владеет</b> навыками профессиональной деятельности по производству и переработке продукции животноводства в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.
ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ИД-3 опк-4 Владеет навыками современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.	<b>Знает</b> современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства <b>Умеет</b> применять современную профессиональную методологию для интерпретации их результатов экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства <b>Владеет навыками</b> применения современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства и интерпретации их результатов.
ПК-1. Способен к разработке перспективного плана развития животноводства в организации	ИД-1пк-1 Разрабатывает перспективный план развития животноводства: определение видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа и потребностей рынка;  ИД-2пк-1 Выбирает оптимальные системы и способы содержания сельскохозяйственных	<b>Знает</b> особенности планирования развития животноводства <b>Умеет</b> разрабатывать перспективный план развития животноводства с учетом анализа и потребностей рынка; <b>Владеет</b> навыками определения видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа и потребностей рынка <b>Знает</b> современные системы и способы содержания сельскохозяйственных животных; <b>Умеет</b> сравнивать современные системы и способы содержания сельскохозяйственных

	<p>животных в зависимости от степени интенсификации производственного процесса и природных особенностей территории;</p> <p>ИД-3пк-1 Планирует систему племенной работы в организации с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных.</p>	<p>животных; <b>Владеет</b> навыками выбора оптимальных систем и способов содержания сельскохозяйственных животных в зависимости от степени интенсификации производственного процесса и природных особенностей территории</p> <hr/> <p><b>Знает</b> особенности ведения племенной работы с разными видами сельскохозяйственных животных; <b>Умеет</b> сравнивать различные системы племенной работы в различных отраслях животноводства; <b>Владеет</b> навыками планирования системы племенной работы в организации с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных.</p>
<p>ПК-2. Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-1 пк-3 Применяет современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ИД-2 пк-3 Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами</p>	<p><b>Знает</b> современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения; <b>Умеет</b> обосновывать применение современных методик проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения; <b>Владеет</b> навыками применения современных методик проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p> <hr/> <p><b>Знает</b> новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения <b>Умеет</b> применять новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения <b>Владеет</b> навыками разработки новых технологических решений и технологий по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами</p>
<p>ПК-3. Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам)</p>	<p>ИД-1пк-3, Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p>ИД-2пк-3 Разрабатывает корректировочные мероприятия по</p>	<p><b>Знает</b> причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения; <b>Умеет</b> анализировать причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения; <b>Владеет</b> навыками устранения причин возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения</p> <hr/> <p><b>Знает</b> основные корректировочные мероприятия по устранению дефектов продукции животного происхождения <b>Умеет</b> находить оптимальные решения по</p>

и технической документацией, условиям поставок и договоров	устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения.	устранению дефектов продукции животного происхождения <b>Владеет</b> навыками разработки корректировочных мероприятий по устранению дефектов продукции животного происхождения
--	--	---

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 15 зачетных единиц (540 часов).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость	Формы контроля
1.	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с заданием на практику, согласование календарного графика прохождения практики с руководителем от университета и предприятия/организации. Постановка цели и задач перед обучающимися по практике, связанными с проведением научных исследований по теме выпускной квалификационной работы. (36)	УО, ПО
2.	Основной этап	Организация и проведение научно-хозяйственных и лабораторных исследований (закладка опыта; проведение наблюдений, измерений, учетов, определений; анализ, сбор и обобщение информации) по изучению продуктивности сельскохозяйственных животных, производства и переработки продукции животноводства, и контролю качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).* (216)	УО, ПО
3.		Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние три года. (108)	УО, ПО
4.		Определение химического состава продукции животноводства и изменения показателей ее качества в соответствии с программой научного исследования. Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований. Развитие умений и навыков организации и проведения научных, научно-практических конференций, круглых столов, дискуссий и диспутов. Представление результатов научного исследования в виде тезисов докладов, научной статьи. Развитие умений и навыков самостоятельно формулировать выводы по результатам исследований и составлять практические рекомендации по их использованию.* (108)	УО, ПО
		<i>В т.ч. в форме практической подготовки</i> 324	
5.	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчета по практике. (72)	УО, ПО

*Формы и методы текущего контроля:*

*УО – устный опрос; ПО – письменный отчет.*

## 5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ

Проведение и сопровождение производственной преддипломной практики регламентировано руководящими документами: ФГОС по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, профиль «Производство и переработка продукции животноводства» и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на учебной практике практики «Научно-исследовательская работа (получение 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.

Реализация ОПОП в части проведения производственной практики «Научно-исследовательская работа» 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 университета;
- систематически вести записи по работе; содержание и результаты выполнения заданий;

- подготовиться к аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

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

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1 Методология научного исследования [Электронный ресурс] : учебник / Н.А. Слесаренко [и др.] ; под ред. Н.А. Слесаренко. – Электрон.дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 268 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103146>.

6.1.2. Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции овцеводства : учебное пособие / Романова Т.Н.; Долгошева Е.В., Коростелева Л.А. – Самара : РИЦ СГСХА, 2018 .– 185 с. – ISBN 978-5-88575-521-4 .– URL: <https://lib.rucont.ru/efd/670340>

6.1.3. Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока : учебное пособие / Коростелева Л.А.; Долгошева Е.В., Романова Т.Н., Хакимов И.Н. – Кинель : РИО СамГАУ, 2019 .– 156 с. – ISBN 978-5-88575-571-9 .– URL: <https://lib.rucont.ru/efd/700762>

6.1.4. Долгошева Е.В. Производство продукции животноводства : учебное пособие / Баймишев Р.Х., Коростелева Л.А., Романова Т.Н.; Долгошева Е.В. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2023 .– 153 с. – ISBN 978-588-575-697-6 .– URL: <https://lib.rucont.ru/efd/8224>

6.1.5. Коростелева Л.А. Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины : учебное пособие / Долгошева Е.В., Романова Т.Н., Баймишев Р.Х., Кашина Д.Ш., Хакимов И.Н.; Коростелева Л.А. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2023 .– 135 с. : ил. – ISBN 978-588-575-725-6

6.1.6. Романова Т.Н. Технология переработки продукции птицеводства : учебное пособие / Коростелева Л.А., Баймишев Р.Х., Долгошева Е.В.; Романова Т.Н. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021 .– 145 с. – ISBN 978-588-575-658-7 .– URL: <https://lib.rucont.ru/efd/780949>

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1. Юнушева, Т.Ю. Методика научных исследований: методические указания / Т.Ю. Юнушева, Н.М. Шарымова - Кинель, РИЦ СГСХА. – 2014 г. – 27с.

6.2.2. Кузнецов, А.Ф. Современные производственные технологии содержания сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс] / А.Ф. Кузнецов, Н.А. Михайлов, П.С. Карцев. – Изд-во Лань, 2013. – 456 с. – Режим доступа : [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=6601](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=6601).

6.2.3. 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>

6.2.4. Научно-исследовательская работа : методические указания / Долгошева Е.В., Баймишев Р.Х., Коростелева Л.А., Романова Т.Н. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021 .– 31 с. – URL: <https://lib.rucont.ru/efd/7508>

### **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).

6.3.8 РОССТАНДАРТ федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [электронный ресурс] – режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

6.3.9 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.3.10 Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://rucont.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 (читальный зал). 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 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП ВО

Программа практики составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. с.-х. наук, доцент Долгошева Е.В.

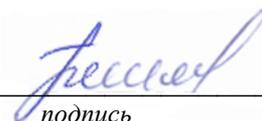


подпись

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

Заведующий кафедрой

канд. с.-х. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета

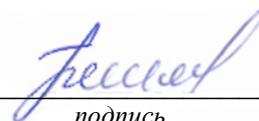
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева



подпись

Руководитель ОПОП ВО

канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



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



« 28 » мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**Преддипломная практика**

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Профиль: Производство и переработка продукции животноводства

Название кафедры: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация: магистр

Форма обучения : очная, заочная

Кинель 2025

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Цель преддипломной практики Б2.В.01(Пд) – формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на углубление и закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками на завершающем этапе эксперимента по выбранной теме выпускной квалификационной работы, приобретение выпускниками профессионального опыта, проверки их готовности для самостоятельного выполнения комплексных задач профессиональной деятельности.

Задачами производственной преддипломной практики являются:

- углубление и закрепление теоретических знаний и умений, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в области научно-исследовательской и проектно-технологической деятельности, полученных обучающимися в процессе обучения;
- проведение обзора литературы и информационных источников за последние три года по теме выпускной квалификационной работы в области технологий производства и переработки продуктов животного происхождения на этапах их производства, переработки, транспортировки и хранения;
- закрепление умений и навыков организации и проведения научного исследования, подготовки научных выступлений и публикаций;
- обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных;
- участие в разработке и реализации на объектах профессиональной деятельности в агропромышленном комплексе экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства и переработки продукции животноводства (молока, мяса, продукции птицеводства);
- разработка и обоснование предлагаемой экологически безопасной и экономически эффективной технологии производства и переработки высококачественной продукции животноводства;

## **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Производственная практика Б2.В.01(Пд) «Преддипломная практика» проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к части формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» учебного плана.

Производственная практика «Преддипломная практика» является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки магистра и является завершающим этапом теоретического и практического обучения.

На основе преддипломной практики базируется также государственная итоговая аттестация выпускников, которая включает в себя сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы.

### 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
ПК-1. Способен к разработке перспективного плана развития животноводства в организации	<p>ИД-1<sub>ПК-1</sub> Разрабатывает перспективный план развития животноводства: определение видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа и потребностей рынка;</p> <p>ИД-2<sub>ПК-1</sub> Выбирает оптимальные системы и способы содержания сельскохозяйственных животных в зависимости от степени интенсификации производственного процесса и природных особенностей территории;</p> <p>ИД-3<sub>ПК-1</sub> Планирует систему племенной работы в организации с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных.</p>	<p><b>Знает</b> особенности планирования развития животноводства</p> <p><b>Умеет</b> разрабатывать перспективный план развития животноводства с учетом анализа и потребностей рынка;</p> <p><b>Владеет</b> навыками определения видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа и потребностей рынка</p> <p><b>Знает</b> современные системы и способы содержания сельскохозяйственных животных;</p> <p><b>Умеет</b> сравнивать современные системы и способы содержания сельскохозяйственных животных;</p> <p><b>Владеет</b> навыками выбора оптимальных систем и способов содержания сельскохозяйственных животных в зависимости от степени интенсификации производственного процесса и природных особенностей территории</p> <p><b>Знает</b> особенности ведения племенной работы с разными видами сельскохозяйственных животных;</p> <p><b>Умеет</b> сравнивать различные системы племенной работы в различных отраслях животноводства;</p> <p><b>Владеет</b> навыками планирования системы племенной работы в организации с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных.</p>
ПК-2. Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Применяет современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения;	<p><b>Знает</b> современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> обосновывать применение современных методик проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками применения современных методик проведения</p>

	<p>ИД-2 ПК-3 Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами</p>	<p>исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p> <p><b>Знает</b> новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Умеет</b> применять новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Владеет</b> навыками разработки новых технологических решений и технологий по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами</p>
<p>ПК-3. Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров</p>	<p>ИД-1ПК-3, Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p>ИД-2ПК-3 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения.</p>	<p><b>Знает</b> причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> анализировать причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками устранения причин возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения</p> <p><b>Знает</b> основные корректировочные мероприятия по устранению дефектов продукции животного происхождения</p> <p><b>Умеет</b> находить оптимальные решения по устранению дефектов продукции животного происхождения</p> <p><b>Владеет</b> навыками разработки корректировочных мероприятий по устранению дефектов продукции животного происхождения</p>

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость	Формы контроля
1.	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с заданием на практику, согласование календарного графика прохождения практики с руководителем от университета и предприятия/организации. Постановка цели и задач перед обучающимися по практике, связанными с проведением научных исследований по теме выпускной квалификационной работы. (18)	УО, ПО
2.	Основной этап	Проведение научно-хозяйственных и лабораторных исследований (закладка опыта; проведение наблюдений, измерений, учетов, определений; анализ, сбор и обобщение информации) по изучению продуктивности сельскохозяйственных животных, производства и переработки продукции животноводства, и контролю качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).* (72)	УО, ПО
3.		Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние три года. (36)	УО, ПО
4.		Определение химического состава продукции животноводства и изменению показателей ее качества в соответствии с программой научного исследования. Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований. Развитие умений и навыков организации и проведения научных, научно-практических конференций, круглых столов, дискуссий и диспутов. Представление результатов научного исследования в виде тезисов докладов, научной статьи. Развитие умений и навыков самостоятельно формулировать выводы по результатам исследований и составлять практические рекомендации по их использованию.* (72)	УО, ПО
		<i>В т.ч. в форме практической подготовки</i> 144	
5.	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчета по практике. (18)	УО, ПО

*Формы и методы текущего контроля:*

*УО – устный опрос; ПО – письменный отчет.*

## 5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ

Проведение и сопровождение производственной преддипломной практики регламентировано руководящими документами: ФГОС по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, профиль «Производство и переработка продукции животноводства» и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на учебной практике практики «Преддипломная практика (получение 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.

Реализация ОПОП в части проведения производственной практики «Преддипломная практика» 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 университета;
- систематически вести записи по работе; содержание и результаты выполнения заданий;

- подготовиться к аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

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

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1 Методология научного исследования [Электронный ресурс] : учебник / Н.А. Слесаренко [и др.] ; под ред. Н.А. Слесаренко. – Электрон.дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 268 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103146>.

6.1.2.Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции овцеводства : учебное пособие / Романова Т.Н.; Долгошева Е.В., Коростелева Л.А. – Самара : РИЦ СГСХА, 2018 .– 185 с. – ISBN 978-5-88575-521-4 .– URL: <https://lib.rucont.ru/efd/670340>

6.1.3. Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока : учебное пособие / Коростелева Л.А.; Долгошева Е.В., Романова Т.Н., Хакимов И.Н. – Кинель : РИО СамГАУ, 2019 .– 156 с. – ISBN 978-5-88575-571-9 .– URL: <https://lib.rucont.ru/efd/700762>

6.1.4. Долгошева Е.В. Производство продукции животноводства : учебное пособие / Баймишев Р.Х., Коростелева Л.А., Романова Т.Н.; Долгошева Е.В. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2023 .– 153 с. – ISBN 978-588-575-697-6 .– URL: <https://lib.rucont.ru/efd/8224>

6.1.5. Коростелева Л.А. Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины : учебное пособие / Долгошева Е.В., Романова Т.Н., Баймишев Р.Х., Кашина Д.Ш., Хакимов И.Н.; Коростелева Л.А. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2023 .– 135 с. : ил. – ISBN 978-588-575-725-6

6.1.6. Романова Т.Н. Технология переработки продукции птицеводства : учебное пособие / Коростелева Л.А., Баймишев Р.Х., Долгошева Е.В.; Романова Т.Н. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021 .– 145 с. – ISBN 978-588-575-658-7 .– URL: <https://lib.rucont.ru/efd/780949>

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1. Юнушева, Т.Ю. Методика научных исследований: методические указания / Т.Ю. Юнушева, Н.М. Шарымова - Кинель, РИЦ СГСХА. – 2014 г. – 27с.

6.2.2. Кузнецов, А.Ф. Современные производственные технологии содержания сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс] / А.Ф. Кузнецов, Н.А. Михайлов, П.С. Карцев. – Изд-во Лань, 2013. – 456 с. – Режим доступа : [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=6601](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=6601).

6.2.3. 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>

6.2.4. Научно-исследовательская работа : методические указания / Долгошева Е.В., Баймишев Р.Х., Коростелева Л.А., Романова Т.Н. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021 .– 31 с. – URL: <https://lib.rucont.ru/efd/7508>

6.2.5. Подготовка выпускной квалификационной работы : методические указания / Долгошева Е.В., Баймишев Р.Х., Коростелева Л.В., Романова Т.Н. – ИБЦ .– Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021 .– 48 с. – URL: <https://lib.rucont.ru/efd/745388>

### 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 «Руко́нт» [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	Учебная аудитория для проведения лабораторно-практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория по оценке качества жиров мясных и рыбных товаров ауд.602. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Аудитория на 16 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стол лабораторный для физических исследований МСЛ-05 – 2 шт, стол лабораторный для физических исследований МСЛ-2 - 1 шт, стол для размещения лабораторного оборудования, шкаф лабораторный ТШ-32 - 1шт, шкаф вытяжной, стулья, трибуна

2	Учебная аудитория для проведения лабораторно-практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория по оценке качества молока и молочных продуктов, ауд.604. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Аудитория на 16 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стулья аудиторные, стол для размещения лабораторного оборудования – 8 штук, вытяжной шкаф; титриметрические установки и бюретки; эксикатор (малый); устройство для сушки химической посуды; весы электронные
№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
3	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а (читальный зал). <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</i>	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

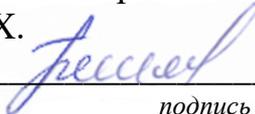
## **8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе  
ОПОП ВО

Программа практики составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

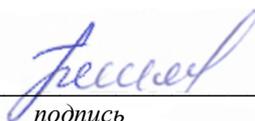
Рабочую программу разработал:

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. с.-х. наук, доцент Р.Х. Баймишев

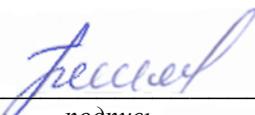
  
\_\_\_\_\_ *подпись*

СОГЛАСОВАНО:

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

  
\_\_\_\_\_ *подпись*

Руководитель ОПОП ВО  
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев

  
\_\_\_\_\_ *подпись*

И. о. начальника УМУ  
М.В. Борисова

  
\_\_\_\_\_ *подпись*