

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих  
технологий и пищевых систем

\_\_\_\_\_ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

*должность*

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

Руководитель  
образовательной программы,

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

*должность*

Е. А. Зенина

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 13 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической  
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

## **1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения**

Тип практики – ознакомительная практика.

Вид практики – учебная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## **2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

закрепление теоретической подготовки обучающихся в части содержания и особенностей их профессиональной деятельности, а также значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования у них соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков осуществления критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков применения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков нетерпимого отношения к коррупционному поведению.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Имеет представление о порядке поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Знать: порядок поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-1.2. Использует знания об осуществлении поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-1.3. Владеет практическими навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Имеет представление о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знать порядок определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-2.2. Умеет применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Уметь применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-2.3. Владеет практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Владеть практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с

	имеющихся ресурсов и ограничений	направленностью профессиональной деятельности
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Имеет представление о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Знать порядок осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-3.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Уметь применять на практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-3.3. Владеет практическими навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Владеть практическими навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Имеет представление о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знать порядок осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-4.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Уметь применять на практике знания о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-4.3. Владеет практическими навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Владеть навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Демонстрирует знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому	Знать основы межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям в соответствии с направленностью профессиональной

	наследию и культурным традициям	деятельности
	УК-5.2. Умеет применять на практике знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	Уметь анализировать и учитывать знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-5.3. Владеет практическими навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	Владеть навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в	УК-6.1. Имеет представление о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать порядок определения и реализации приоритетов собственной деятельности: управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-6.2. Умеет применять на практике знания о порядке	Уметь определять и реализовывать приоритеты собственной

течение всей жизни	управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	деятельности: управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-6.3. Владеет практическими навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Владеть навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности: управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в соответствии с направленностью профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Имеет представление о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать: порядок поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-7.2. Умеет применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Уметь применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-7.3. Владеет практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеть навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные	УК-8.1. Имеет представление о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития	Знать: порядок создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении

условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-8.2. Умеет применять на практике знания о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Уметь применять на практике знания о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-8.3. Владеет практическими навыками создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Владеть навыками создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Демонстрирует базовые дефектологические знания для использования в социальной и профессиональной сферах	Знать: порядок поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-9.2. Умеет применять на практике базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-9.3. Владеет практическими навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности

		деятельности
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Имеет представление о порядке принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	Знать: порядок принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-10.2. Умеет применять на практике знания о порядке принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	Уметь применять на практике знания о порядке принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-10.3. Владеет практическими навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	Владеть навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Имеет представление о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности	Знать: порядок формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-11.2. Умеет применять на практике знания о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности	Уметь применять на практике знания о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-11.3. Владеет практическими навыками формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности	Владеть навыками формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.О.01(У) Ознакомительная практика» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

#### Место практики в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач						
Б1.О.07 Информатика	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б2.О.02 (У) Практика "Обучение служением"			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
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						
Б1.О.10 Основы проектной деятельности	+					
ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности					+	
ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности					+	
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б2.О.02 (У) Практика "Обучение служением"			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б2.О.02 (У) Практика "Обучение служением"			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)						
Б1.О.04 Русский язык и культура речи	+					
Б1.О.05 Иностранный язык	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах						
Б1.О.01 История России	+					
Б1.О.02 Философия	+					
Б1.О.03 Основы российской государственности	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б2.О.02 (У) Практика "Обучение служением"			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты					+	

и защита выпускной квалификационной работы						
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту	+	+	+			
Б1.О.12 Физическая культура и спорт	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов						
ФТД.03 Основы военной подготовки		+				
ФТД.04 Основы гражданской обороны		+				
Б1.О.11 Безопасность жизнедеятельности	+					
Б2.О.07 (У) Ознакомительная практика			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности						
Б1.О.08 Экономика	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению						
Б1.О.09 Правоведение	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие
-----------------	--	---	---

	компетенцию	компетенцию	компетенцию
УК-1	Б1.О.07 Информатика	---	Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"
			Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2	Б1.О.10 Основы проектной деятельности	---	Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"
			ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности
			ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности
			Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	---	Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"
			Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4	Б1.О.04 Русский язык и культура речи	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.О.05 Иностранный язык		
УК-5	Б1.О.01 История России	---	Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"
	Б1.О.02 Философия		
	Б1.О.03 Основы российской государственности		
УК-6	Б1.О.04 Психология и педагогика высшей школы	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7	Б1.О.12 Физическая культура и спорт	---	Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б1.В.01 Элективные курсы по		Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и

	физической культуре и спорту		защита выпускной квалификационной работы
УК-8	Б1.О.11 Безопасность жизнедеятельности	---	Б1.В.ДВ.01.01 Основы военной подготовки Б1.В.ДВ.01.02 Основы гражданской обороны Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9	Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10	Б1.О.08 Экономика	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11	Б1.О.09 Правоведение	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

#### 4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика проводится в течение 4 недели.

#### 5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа
2	Основной этап	Виды работ: Выполнение теоретического задания по практике: - изучение критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач; - изучение круга задач в рамках поставленной цели и выбор оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и

		<p>ограничений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение социального взаимодействия и реализация своей роли в команде;</li> <li>- изучение деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</li> <li>- изучение межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</li> <li>- изучение навыков управления своим временем, выстраивание и реализация траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</li> <li>- изучение приемов физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</li> <li>- изучение навыков создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;</li> <li>- изучение приемов использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;</li> <li>- изучение навыков принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;</li> <li>- изучение нетерпимого отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.</li> </ul>
		<p>Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из сырья животного происхождения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития; режим труда и отдыха в условиях предприятия);</li> <li>- проведение анализа основных показателей деятельности предприятия (объем производства, обеспеченность ресурсами, финансовые показатели функционирования предприятия);</li> <li>- изучение порядка организации деятельности и управления персоналом предприятия (организационная структура, распределение полномочий и функциональных обязанностей, порядок взаимодействия между различными уровнями управления и подразделениями предприятия, особенности профессиональной</li> </ul>

		<p>коммуникации, профессиональная траектория развития работников предприятия);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение особенностей деятельности предприятия в профессиональной сфере (выполняемые работы в области профессиональной деятельности);</li> <li>- обеспечение мер антитеррористической защищенности предприятия;</li> <li>- безопасность жизнедеятельности на предприятии.</li> <li>- изучение мероприятий по сохранению природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;</li> <li>- изучение навыков принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</li> </ul>
3	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчёта

### **6 Формы отчетности по практике**

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

### **7 Оценочные материалы по практике**

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	<p>Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа</p>
2	Основной этап	<p>Выполнение теоретического задания по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач;</li> <li>- изучение круга задач в рамках поставленной цели и выбор оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</li> <li>- изучение социального взаимодействия и реализация своей роли в команде;</li> <li>- изучение деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</li> <li>- изучение межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</li> <li>- изучение навыков управления своим временем, выстраивание и реализация траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</li> <li>- изучение приемов физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</li> <li>- изучение навыков создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды,</li> </ul>

		<p>обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение приемов использования базовых дефектологические знаний в социальной и профессиональной сферах;</li> <li>- изучение навыков принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;</li> <li>- изучение нетерпимого отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.</li> </ul>
		<p>Выполнение практического задания по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия,</li> <li>- нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);</li> <li>- проведение анализа основных показателей деятельности предприятия (объем производства, обеспеченность ресурсами, финансовые показатели функционирования предприятия);</li> <li>- изучение порядка организации деятельности и управления персоналом предприятия (организационная структура, распределение полномочий и функциональных обязанностей, порядок взаимодействия между различными уровнями управления и подразделениями предприятия, особенности профессиональной коммуникации, профессиональная траектория развития работников предприятия);</li> <li>- изучение особенностей деятельности предприятия в профессиональной сфере (выполняемые работы в области профессиональной деятельности);</li> <li>- режим труда и отдыха в условиях предприятия;</li> <li>- обеспечению мер антитеррористической защищенности предприятия;</li> <li>- безопасность жизнедеятельности на предприятии</li> </ul>
3	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчёта

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств по практике
1	Подготовительный этап	Задание 1-5	Собеседование
2	Основной этап	Задание 6-7	Дневник прохождения практики
3	Заключительный этап	Задание 8	Отчет о прохождении практики

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы изучить порядок:

- изучение критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач;
- изучение круга задач в рамках поставленной цели и выбор оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- изучение социального взаимодействия и реализация своей роли в команде;
- изучение деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);
- изучение межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
- изучение навыков управления своим временем, выстраивание и реализация траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
- изучение приемов физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- изучение навыков создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;
- изучение приемов использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;
- изучение навыков принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;
- изучение нетерпимого отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности..

7. Выполнить практическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы дать описание и раскрыть характеристику предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:

- описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья;
- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия,
- нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);
- проведение анализа основных показателей деятельности предприятия (объем производства, обеспеченность ресурсами, финансовые показатели функционирования предприятия, прибыль);
- изучение порядка организации деятельности и управления персоналом предприятия (организационная структура, распределение полномочий и функциональных обязанностей, порядок взаимодействия между различными уровнями управления и подразделениями предприятия, особенности

профессиональной коммуникации, профессиональная траектория развития работников предприятия);

- изучение особенностей деятельности предприятия в профессиональной сфере (выполняемые работы в области профессиональной деятельности);
- режим труда и отдыха в условиях предприятия;
- обеспечению мер антитеррористической защищенности предприятия;
- безопасность жизнедеятельности на предприятии

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,  
приобретенных в результате прохождения практики**

Шкала оценивания	Критерии оценки
<b>Зачет с оценкой</b>	
«Отлично»	Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Хорошо»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное,

	но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Удовлетворительно»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Неудовлетворительно»	Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике

## 8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### 8.1 Перечень учебной литературы

1. Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-9981-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140727>
2. Дацун, В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка : учебное пособие / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2891-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212696>
3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129085>

4. Минаков, И. А. Экономика сельскохозяйственного предприятия : учебник / И.А. Минаков, Л.А. Сабетова, Н.П. Касторнов [и др.] ; под ред. И.А. Минакова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2018. — 363 с. — (высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/920549>
5. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М.В. Сидорова, В.П. Панов, А.Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М.В. Сидоровой. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 307 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/24497](http://www.dx.doi.org/10.12737/24497). - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/935485>
6. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/10721034>
7. Зимняков, В. В. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. В. Зимняков, Ю. В. Поливяный. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 211 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/131078>
8. Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / составитель У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156156>
9. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167383>
10. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3331-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/205976>
11. Савицкая, Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятий АПК : учебник / Г.В. Савицкая. — 8-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 519 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1216771>

## **8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»**

Сетевые удаленные ресурсы:

1. <http://elanbook.com>
2. <http://cnshb.ru>
3. <http://znanium.com>
4. <http://ebs.rgazu.ru>
5. Rambler, Yandex, Google – информационно-справочные и поисковые системы.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

#### **10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Назначение объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
2	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
4	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих  
технологий и пищевых систем

\_\_\_\_\_ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### Б2.О.02(У) Технологическая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

*должность*

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

Руководитель  
образовательной программы,

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

*должность*

Е. А. Зенина

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической  
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

## 1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – технологическая практика.

Вид практики – учебная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

закрепление теоретической подготовки обучающихся в части содержания и особенностей их профессиональной деятельности, а также значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования у них соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков понимания принципов работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности;
- формирование навыков применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- формирование навыков применения знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знать: теоретические и практические основы знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.2. Умеет применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Уметь: применять на практике основы знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.3. Владеет практическими навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и	Владеть: практическими навыками применения на практике основных знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и

	эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	приборов
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Демонстрирует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ОПК-2.2. Умеет применять знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Уметь: применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ОПК-2.3. Владеет практическими навыками использования основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Владеть: практическими навыками применения на практике основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Демонстрирует знания принципов осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: основные принципы осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ОПК-4.2. Умеет применять знания принципов осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Уметь: применять основные принципы осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ОПК-4.3. Владеет практическими навыками использования принципов осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Владеть: практическими навыками использования принципов осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1. Демонстрирует знания принципов организации и контроля производства продуктов питания животного происхождения	Знать: основные законы и принципы организации и контроля производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ОПК-5.2. Умеет применять знания принципов	Уметь: применять знания основных принципов организации и контроля

	организации и контроля производства продуктов питания животного происхождения	производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ОПК-5.3. Владеет практическими навыками использования принципов организации и контроля производства продуктов питания животного происхождения	Владеть: практическими навыками использования принципов организации и контроля производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий, и знает как использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знает: знает и понимает теоретические и практические основы принципов работы современных информационных технологий, и знает и понимает как использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.2. Умеет применять знания принципов работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Уметь и понимать алгоритм применения на практике знания теоретических и практических основ принципов работы современных информационных технологий, и знает и понимает как использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.3. Владеет практическими навыками использования принципов работы современных информационных технологий и может использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Владеть практическими навыками использования принципов работы современных информационных технологий и способностью на практике использовать их для решения задач профессиональной деятельности

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.О.02(У) Технологическая практика» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

#### Место практики в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов						
Б1.О.23 Инженерная и компьютерная графика		+				
Б1.О.24 Процессы и аппараты пищевых производств		+				
Б1.О.25 Эксплуатация современного технологического оборудования и приборов			+			
Б2.О.02 (У) Технологическая практика			+			
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
Б1.О.13 Основы общей и неорганической химии			+			
Б1.О.14 Физика			+			
Б1.О.15 Экология				+		
Б1.О.17 Органическая химия			+			
Б1.О.18 Биология			+			
Б1.О.19 Биохимия			+			
Б1.О.20 Физические процессы в производстве продуктов животного происхождения			+			
Б1.О.21 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа			+			
Б1.О.22 Пищевая микробиология				+		
Б2.О.02(У) Технологическая практика				+		
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						+
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения						
Б1.О.29 Технологические процессы производства продуктов животного происхождения				+		
Б2.О.02 (У) Технологическая практика				+		
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						+
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения						
Б1.О.26 Технологический контроль качества готовой продукции				+		
Б1.О.27 Организация производства продуктов животного происхождения				+		
Б1.О.28 Организация производства специализированных продуктов животного происхождения				+		
Б2.О.03 (У) Технологическая практика				+		
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						+
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности						
Б1.О.16 Информационные технологии в профессиональной деятельности				+		
Б2.О.02 (У) Технологическая практика				+		
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						+

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-3	Б1.О.23 Инженерная и компьютерная графика	---	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

	Б1.О.24 Процессы и аппараты пищевых производств		
	Б1.О.25 Эксплуатация современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-2	Б1.О.13 Основы общей и неорганической химии	---	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.О.14 Физика		
	Б1.О.15 Экология		
	Б1.О.17 Органическая химия		
	Б1.О.18 Биология		
	Б1.О.19 Биохимия		
	Б1.О.20 Физические процессы в производстве продуктов животного происхождения		
	Б1.О.21 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
	Б1.О.22 Пищевая микробиология		
ОПК-4	Б1.О.29 Технологические процессы производства продуктов животного происхождения	---	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Б1.О.26 Технологический контроль качества готовой продукции	---	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.О.27 Организация производства продуктов животного происхождения		
	Б1.О.28 Организация производства специализированных продуктов животного происхождения		
ОПК-1	Б1.О.16 Информационные технологии в профессиональной деятельности	---	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

#### **4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах**

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика проводится в течение 4 недели.

#### **5 Содержание практики**

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа
2	Основной этап	<p style="text-align: center;">Виды работ:</p> <p style="text-align: center;">Выполнение теоретического задания по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение порядка принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности;</li> <li>- изучение порядка работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение порядка применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение порядка использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;</li> <li>- изучение порядка применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;</li> <li>- изучение порядка оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.</li> </ul> <p>Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);</li> <li>- изучение порядка работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение порядка применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение порядка использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;</li> <li>- изучение порядка применения принципов организации</li> </ul>

		<p>производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение порядка оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики;</li> <li>- изучение порядка принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности</li> </ul>
3	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчёта

#### **6 Формы отчетности по практике**

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

#### **7 Оценочные материалы по практике**

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств по практике
1	Подготовительный этап	Задание 1-5	Собеседование
2	Основной этап	Задание 6-7	Дневник прохождения практики
3	Заключительный этап	Задание 8	Отчет о прохождении практики

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике:
  - изучение порядка работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности;
  - изучение порядка применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
  - изучение порядка использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
  - изучение порядка применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;
  - изучение порядка оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.
7. Выполнить практическое задание по практике:
  - описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья;
  - изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);

- изучение порядка работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности;
- изучение порядка применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- изучение порядка использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
- изучение порядка применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;
- изучение порядка оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,  
приобретенных в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
<b>Зачет с оценкой</b>	
«Отлично»	Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Хорошо»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее

	отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Удовлетворительно»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Неудовлетворительно»	Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике

## 8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### 8.1 Перечень учебной литературы

1. Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов : монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-93957-969-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163723>.

2. Антипова, Л. В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) : учебное пособие / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 75 с. — ISBN 978-5-89448-778-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5827>.

3. 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. — URL: <https://e.lanbook.com/book/214871> (дата обращения: 19.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мышалова, О. М. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР : учебное пособие / О. М. Мышалова. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 210 с. — ISBN 978-5-89289-602-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4615>

5. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова ; Под редакцией А. М.

Алимова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129419>

6. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>

7. Вебер, А. Л. Управление качеством : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 95 с. — ISBN 978-5-89764-936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202244>

8. Радиевский, М. В. Организация производства: инновационная стратегия устойчивого развития предприятия : учебник / М. В. Радиевский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 377 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-003603-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1072238>

9. Саморуков, В. И. Управление качеством. Международные системы управления качеством. Рабочая тетрадь : учебное пособие / В. И. Саморуков. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162871>

10. Скрыбина, О. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова, Е. Ю. Тарасова. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-907507-28-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202238>

## 8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Администрация Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.volgograd.ru/>.

2. Образовательно-справочный сайт по экономике. - Режим доступа: <http://www.economicus.ru>.

3. Отходы.Ру: справочно-информационный портал об отходах. - Режим доступа: <http://www.waste.ru/>.

4. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.

5. Федеральная служба государственной статистики (Росстат): официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.

6. Экология производства: научно-практический портал. - Режим доступа: <http://www.ecoindustry.ru/>.

7. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/library/>.

8. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;

9. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru);

10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - [www.cnsnb.ru](http://www.cnsnb.ru)

11. Электронно-библиотечная система «Лань» - [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com);

12. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – [www.znaniy.com](http://www.znaniy.com).

## 9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

**10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Назначение объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание пункта общепита студентов и аспирантов, 106 ст	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, ул. им. Гвоздкова, д. 14а	комплект учебной мебели, доска меловая
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих  
технологий и пищевых систем

\_\_\_\_\_ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01(П) Технологическая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Доцент

*должность*

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

*должность*

Е. А. Зенина

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической  
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

## 1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – технологическая практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

овладение обучающимися практическими умениями и навыками, приобретение ими опыта работы в профессиональной деятельности, а также осознание значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования у них соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1. Имеет представление, как организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знать: порядок организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ПК-1.2. Умеет применять знания для организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Уметь применять на практике знания организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности

	ПК-1.3. Владеет практическими навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеть навыками применения на практике знаний организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК-3.1. Имеет представление о разработке мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Знать: порядок разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ПК-3.2. Умеет применять знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Уметь применять на практике знания о порядке разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ПК-3.3. Владеет практическими навыками разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Уметь применять на практике знаний о порядке разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.В.01(П) Технологическая практика» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

Место практики в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения						
Б1.В.02 Технология переработки мясного сырья			+			
Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения			+			
Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии			+			
Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов			+			
Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов				+		
Б1.В.10 Технология переработки водных биологических ресурсов				+		
Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств				+		
Б1.В.13 Технология переработки мяса птицы				+		
Б1.В.14 Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения				+		
Б1.В.15 Разработка бизнес-плана для пищевого производства				+		
Б1.В.16 Технологические расчеты в производстве продуктов питания животного происхождения				+		
Б1.В.17 Технологическое проектирование предприятий производства продуктов питания животного происхождения				+		
Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.22 Разработка и внедрение новой продукции из сырья животного происхождения					+	
Б1.В.23 Нормативно-техническая документация на производстве продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.26 Управление персоналом на производстве					+	
Б2.В.01 (П) Технологическая практика				+		
Б1.В.03 (П) Преддипломная практика					+	
Б3. 01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения						

Б1.В.05 Основы математического моделирования			+			
Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии			+			
Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов			+			
Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов				+		
Б1.В.09 Мониторинг продовольственной безопасности: рынки сырья и продовольствия животного происхождения			+			
Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств				+		
Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.26 Управление персоналом на производстве					+	
Б1.В.27 Методы технико-экономического расчетов новых и реконструируемых производств					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Безотходные технологии переработки сырья животного происхождения				+		
Б1.В.ДВ.02.02 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения				+		
Б2.В.01 (П) Технологическая практика				+		
Б2.В.03 Преддипломная практика					+	
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-2	Б1.В.02Технология переработки мясного сырья	---	Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.03Контроль качества сырья,		Б1.В.22 Разработка и внедрение новой

полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения		продукции из сырья животного происхождения
Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		Б1.В.23 Нормативно-техническая документация на производстве продуктов питания животного происхождения
Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов		Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов		Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Б1.В.10 Технология переработки водных биологических ресурсов		Б1.В.26 Управление персоналом на производстве
Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств		Б1.В.27 Методы технико-экономического расчетов новых и реконструируемых производств
Б1.В.13 Технология переработки мяса птицы		Б2.В.03 Преддипломная практика
Б1.В.14 Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения		Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Б1.В.15 Разработка бизнес-плана для пищевого производства		
Б1.В.16 Технологические расчеты в производстве продуктов питания животного происхождения		

	Б1.В.17 Технологическое проектирование предприятий производства продуктов питания животного происхождения		
ПК-3	Б1.В.05 Основы математического моделирования	---	Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов		Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов Б1.В.09 Мониторинг продовольственной безопасности: рынки сырья и продовольствия животного происхождения		Б1.В.26 Управление персоналом на производстве
	Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств		Б1.В.27 Методы технико-экономического расчетов новых и реконструируемых производств
			Б2.В.03 Преддипломная практика
			Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

**4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах**

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика проводится в течение 4 недели.

### 5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа
2	Основной этап	<p>Виды работ:</p> <p>Выполнение теоретического задания по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение порядка организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение порядка разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.</li> </ul>
		<p>Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из животного происхождения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);</li> <li>- изучение порядка организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение порядка разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.</li> </ul>
3	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчёта

### 6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

### 7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки  
знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств по практике
1	Подготовительный этап	Задание 1-5	Собеседование
2	Основной этап	Задание 6-7	Дневник прохождения практики
3	Заключительный этап	Задание 8	Отчет о прохождении практики

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике:  
Выполнение теоретического задания по практике:
  - изучение порядка организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
  - изучение порядка разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.
7. Выполнить практическое задание по практике:
  - описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания животного происхождения:
  - изучение организационно-правовой происхождения характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);
  - изучение порядка организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
  - изучение порядка разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.
8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.  
Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.  
Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:
  - 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
  - 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
  - 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета

соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,  
приобретенных в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Хорошо»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Удовлетворительно»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное,

	но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Неудовлетворительно»	Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике

## 8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### 8.1 Перечень учебной литературы

1. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385532>
2. Бородулин, Д. М. Инновационное развитие техники в пищевых технологиях : учебное пособие / Д. М. Бородулин. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 111 с. — ISBN 978-5-8353-3000-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/384953>
3. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : Учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152>
4. Пищевые ингредиенты в продуктах питания: от науки к технологиям : монография / под редакцией В. А. Тутельяна [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : МГУПП, 2021. — 664 с. — ISBN 978-5-9920-0377-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277136>
5. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206780>
6. Нестеренко, А. А. Оборудование для переработки животноводческого сырья : учебное пособие / А. А. Нестеренко, Н. Ю. Сарбатова. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 180 с. — ISBN 978-500097-775-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315794>
7. 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. Караваяво : КГСХА, 2020. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171604>

8. Стадникова, С. В. Колбасное производство : учебное пособие / С. В. Стадникова. — Оренбург : ОГУ, 2014 — Часть 2 — 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-7410-1396-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159654>

### 8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;
2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru);
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - [www.cnshb.ru](http://www.cnshb.ru)
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com);
5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – [www.znanium.com](http://www.znanium.com).

### 9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагат.ВУЗ»
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
3. Справочно-правовая система «ЭПС Система ГАРАНТ»
4. Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

### 10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Назначение объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание пункта общепита студентов и аспирантов, 106 ст	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, ул. им. Гвоздкова, д. 14а	комплект учебной мебели, доска меловая
2	Учебная лаборатория (Лекционного	Учебная аудитория для проведения	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, ул.	комплект учебной мебели, доска меловая

	и семинарского типа), здание пункта общепита студентов и аспирантов, 106 ст	групповых и индивидуальных консультаций	им. Гвоздкова, д. 14а	
3	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Назначение объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики
1				
2				

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих  
технологий и пищевых систем

Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г. г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Доцент

*должность*

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

*должность*

Е. А. Зенина

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической

комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

## 1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – организационно-управленческая практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

овладение обучающимися практическими умениями и навыками, приобретение ими опыта работы в профессиональной деятельности, а также осознание значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования у них соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков управления качеством производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- формирование навыков управления безопасностью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- формирование навыков управления прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1. Имеет представление об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать: иметь представление об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК-2.2. Использует знания управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь применять на практике знания об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.3. Владеет практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Владеть навыками применения на практике знаний об управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
--	---

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

#### Место практики в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях						
Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения			+			
Б1.В.04 Физико-химические и биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения			+			
Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии			+			
Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов			+			
Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов				+		
Б1.В.12 Системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью на производстве				+		
Б1.В.18 Системы ХАССП на производстве пищевой продукции					+	
Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.20 Испытания производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.21 Стандартизация и сертификация соответствия в производстве продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.24 Оптимизация и моделирование					+	

технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					
Б2.В.02 (П) Организационно-управленческая практика				+	
Б2.В.03 (П) Преддипломная практика					+
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-2	Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	---	Б1.В.18 Системы ХАССП на производстве пищевой продукции
	Б1.В.04 Физико-химические и биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения		Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		Б1.В.20 Испытания производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов		Б1.В.21 Стандартизация и сертификация соответствия в производстве продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов		Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.12 Системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью на производстве		Б2.В.03 (П) Преддипломная практика

			Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
--	--	--	--

#### 4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика проводится в течение 4 недели.

#### 5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа
2	Основной этап	<p>Выполнение теоретического задания по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение порядка управления качеством производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- изучение порядка управления безопасностью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- изучение порядка управления прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</li> </ul>
		<p>Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из животного происхождения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);</li> <li>- изучение порядка управления качеством производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- изучение порядка управления безопасностью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- изучение порядка управления прослеживаемостью</li> </ul>

		производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
3	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчёта

### **6 Формы отчетности по практике**

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

### **7 Оценочные материалы по практике**

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств по практике
1	Подготовительный этап	Задание 1-5	Собеседование
2	Основной этап	Задание 6-7	Дневник прохождения практики
3	Заключительный этап	Задание 8	Отчет о прохождении практики

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике:  
Выполнение теоретического задания по практике:
  - изучение порядка управления качеством производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
  - изучение порядка управления безопасностью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
  - изучение порядка управления прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
7. Выполнить практическое задание по практике:
  - описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания животного происхождения;
  - изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);
  - изучение порядка управления качеством производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
  - изучение порядка управления безопасностью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
  - изучение порядка управления прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.  
Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,  
приобретенных в результате прохождения практики**

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Хорошо»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Удовлетворительно»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены.

	Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Неудовлетворительно»	Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике

## 8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### 8.1 Перечень учебной литературы

1. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купренко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385532>
2. Бородулин, Д. М. Инновационное развитие техники в пищевых технологиях : учебное пособие / Д. М. Бородулин. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 111 с. — ISBN 978-5-8353-3000-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/384953>
3. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : Учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152>
4. Пищевые ингредиенты в продуктах питания: от науки к технологиям : монография / под редакцией В. А. Тутельяна [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : МГУПП, 2021. — 664 с. — ISBN 978-5-9920-0377-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277136>
5. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206780>
6. Нестеренко, А. А. Оборудование для переработки животноводческого сырья : учебное пособие / А. А. Нестеренко, Н. Ю. Сарбатова. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 180 с. — ISBN 978-500097-775-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315794>

7. 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>

8. Стадникова, С. В. Колбасное производство : учебное пособие / С. В. Стадникова. — Оренбург : ОГУ, 2014 — Часть 2 — 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-7410-1396-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159654>

## 8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;
2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru);
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - [www.cnshb.ru](http://www.cnshb.ru)
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com);
5. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – [www.znaniium.com](http://www.znaniium.com).

## 9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагиат.ВУЗ»
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
3. Справочно-правовая система «ЭПС Система ГАРАНТ»
4. Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

## 10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Назначение объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание пункта общепита	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, ул. им. Гвоздкова, д. 14а	комплект учебной мебели, доска меловая

	студентов и аспирантов, 106 ст			
2	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание пункта общепита студентов и аспирантов, 106 ст	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, ул. им. Гвоздкова, д. 14а	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Назначение объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики
1				

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих  
технологий и пищевых систем

\_\_\_\_\_ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### Б2.В.03(П) Преддипломная практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Доцент

*должность*

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

Руководитель  
образовательной программы,

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

*должность*

Е. А. Зенина

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической  
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

## 1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – преддипломная практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

овладение обучающимися практическими умениями и навыками, приобретение ими опыта работы в профессиональной деятельности, а также осознание значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования у них соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- формирование навыков управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

- формирование навыков разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1. Имеет представление, как организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знать: порядок организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ПК-1.2. Умеет применять знания для организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания	Уметь применять на практике знания организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью

	животного происхождения	профессиональной деятельности
	ПК-1.3. Владеет практическими навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеть навыками применения на практике знаний организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1. Имеет представление об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать: иметь представление об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК-2.2. Использует знания управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь применять на практике знания об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК-2.3. Владеет практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Владеть навыками применения на практике знаний об управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов	ПК-3.1. Имеет представление о разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	Знать: порядок разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии

питания животного происхождения	высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	с направленностью профессиональной деятельности
	ПК-3.2. Умеет применять знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Уметь применять на практике знания о порядке разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	ПК-3.3. Владеет практическими навыками разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Уметь применять на практике знаний о порядке разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.В.03(П) Преддипломная практика» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

#### Место практики в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения						
Б1.В.02 Технология переработки мясного сырья			+			
Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения			+			
Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии			+			
Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов			+			
Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов				+		
Б1.В.10 Технология переработки водных				+		

биологических ресурсов						
Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств				+		
Б1.В.13 Технология переработки мяса птицы				+		
Б1.В.14 Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения				+		
Б1.В.15 Разработка бизнес-плана для пищевого производства				+		
Б1.В.16 Технологические расчеты в производстве продуктов питания животного происхождения				+		
Б1.В.17 Технологическое проектирование предприятий производства продуктов питания животного происхождения				+		
Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.22 Разработка и внедрение новой продукции из сырья животного происхождения					+	
Б1.В.23 Нормативно-техническая документация на производстве продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.26 Управление персоналом на производстве					+	
Б2.В.01 (П) Технологическая практика				+		
Б1.В.03 (П) Преддипломная практика					+	
Б3. 01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях						
Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения			+			
Б1.В.04 Физико-химические и биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения			+			
Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии			+			
Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов			+			
Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов				+		
Б1.В.12 Системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью на производстве				+		

Б1.В.18 Системы ХАССП на производстве пищевой продукции					+	
Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.20 Испытания производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.21 Стандартизация и сертификация соответствия в производстве продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б2.В.02 (П) Организационно-управленческая практика				+		
Б2.В.03 (П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения						
Б1.В.05 Основы математического моделирования				+		
Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии				+		
Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов				+		
Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов					+	
Б1.В.09 Мониторинг продовольственной безопасности: рынки сырья и продовольствия животного происхождения				+		
Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств					+	
Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					+	
Б1.В.26 Управление персоналом на производстве					+	
Б1.В.27 Методы технико-экономического расчетов новых и реконструируемых производств					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Безотходные технологии переработки сырья животного происхождения					+	
Б1.В.ДВ.02.02 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения					+	

Б2.В.01 (П) Технологическая практика				+		
Б2.В.03 Преддипломная практика					+	
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1	Б1.В.02 Технология переработки мясного сырья	----	Б3. 01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения		
	Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		
	Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов		
	Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов		
	Б1.В.10 Технология переработки водных биологических ресурсов		
	Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств		
	Б1.В.13 Технология переработки мяса птицы		
	Б1.В.14 Технология производства специализированных		

	продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.15 Разработка бизнес-плана для пищевого производства		
	Б1.В.16 Технологические расчеты в производстве продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.17 Технологическое проектирование предприятий производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.22 Разработка и внедрение новой продукции из сырья животного происхождения		
	Б1.В.23 Нормативно-техническая документация на производстве продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.26 Управление персоналом на производстве		
	Б2.В.01 (П) Технологическая практика		
ПК-2	Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	----	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной

		работы
Б1.В.04	Физико-химические и биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.06	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	
Б1.В.07	Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов	
Б1.В.08	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов	
Б1.В.12	Системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью на производстве	
Б1.В.18	Системы ХАССП на производстве пищевой продукции	
Б1.В.19	Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.20	Испытания производства продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.21	Стандартизация и сертификация соответствия в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.24	Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	

	Б2.В.02 (П) Организационно-управлен ческая практика		
ПК-3	Б1.В.05 Основы математического моделирования	----	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		
	Б1.В.07 Санитария и гигиена на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов		
	Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов		
	Б1.В.09 Мониторинг продовольственной безопасности: рынки сырья и продовольствия животного происхождения		
	Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств		
	Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения		

Б1.В.26	Управление персоналом на производстве		
Б1.В.27	Методы технико-экономического расчетов новых и реконструируемых производств		
Б1.В.ДВ.02.01	Безотходные технологии переработки сырья животного происхождения		
Б1.В.ДВ.02.02	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Б2.В.01	(П) Технологическая практика		

#### 4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика проводится в течение 0 недель.

#### 5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа
2	Основной этап	<p>Виды работ:</p> <p>Выполнение теоретического задания по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение порядка организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение порядка управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- изучение порядка разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.</li> </ul>

		<p>Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из животного происхождения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);</li> <li>- изучение порядка организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение порядка управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- изучение порядка разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.</li> </ul>
3	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчёта

### **6 Формы отчетности по практике**

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

### **7 Оценочные материалы по практике**

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств по практике
1	Подготовительный этап	Задание 1-5	Собеседование
2	Основной этап	Задание 6-7	Дневник прохождения практики
3	Заключительный этап	Задание 8	Отчет о прохождении практики

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике:  
Выполнение теоретического задания по практике:

- изучение порядка организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- изучение порядка управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- изучение порядка разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.

7. Выполнить практическое задание по практике:

– описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания животного происхождения:

- изучение организационно-правовой происхождения характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);

- изучение порядка организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- изучение порядка управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

- изучение порядка разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные

	<p>мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p>
«Хорошо»	<p>Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p>
«Удовлетворительно»	<p>Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p>
«Неудовлетворительно»	<p>Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов</p>

## 8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### 8.1 Перечень учебной литературы

1. Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 1: Комплексные технические решения по доставке, убою и первичной переработке скота и птицы : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385532>
2. Бородулин, Д. М. Инновационное развитие техники в пищевых технологиях : учебное пособие / Д. М. Бородулин. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 111 с. — ISBN 978-5-8353-3000-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/384953>
3. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : Учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152>
4. Пищевые ингредиенты в продуктах питания: от науки к технологиям : монография / под редакцией В. А. Тутельяна [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : МГУПП, 2021. — 664 с. — ISBN 978-5-9920-0377-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277136>
5. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206780>
6. Нестеренко, А. А. Оборудование для переработки животноводческого сырья : учебное пособие / А. А. Нестеренко, Н. Ю. Сарбатова. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 180 с. — ISBN 978-500097-775-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315794>
7. 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>
8. Стадникова, С. В. Колбасное производство : учебное пособие / С. В. Стадникова. — Оренбург : ОГУ, 2014 — Часть 2 — 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-7410-1396-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159654>

### 8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;
2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru);
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - [www.cnshb.ru](http://www.cnshb.ru)
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com);
5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – [www.znanium.com](http://www.znanium.com).

## 9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагиат.ВУЗ»

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»

3. Справочно-правовая система «ЭПС Система ГАРАНТ»

4. Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

### **10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Назначение объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание пункта общепита студентов и аспирантов, 106 ст	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, ул. им. Гвоздкова, д. 14а	комплект учебной мебели, доска меловая
2	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание пункта общепита студентов и аспирантов, 106 ст	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, ул. им. Гвоздкова, д. 14а	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система,

				стеллажи
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Назначение объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики
1				