

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 07.07.2025 14:12:12
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б2.О.03(П)

Производственная практика, технологическая практика

рабочая программа практики

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **18 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 648

в том числе:

аудиторные занятия 72

самостоятельная работа 576

Виды контроля:

зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	72	72	72	72
В том числе в форме практ. подготовки	480	480	480	480
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Сам. работа	576	576	576	576
Итого	648	648	648	648

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Терентьева М.Г.

При разработке рабочей программы практики "Производственная практика, технологическая практика" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа практики проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по технологии производства, хранения, переработки, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции и организации предпринимательской деятельности в агропромышленном комплексе

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Правоведение
2.1.2	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
2.1.3	Кормопроизводство
2.1.4	Производство продукции животноводства
2.1.5	Технология производства продукции животноводства
2.1.6	Технология производства продукции растениеводства
2.1.7	Технология хранения продукции растениеводства
2.1.8	Учебная практика, технологическая практика
2.1.9	Фитопатология, энтомология и защита растений
2.1.10	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2.1.11	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
2.1.12	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
2.1.13	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
2.1.14	Учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Основы военной подготовки
2.2.3	Проектирование перерабатывающих предприятий в АПК
2.2.4	Технология переработки молока
2.2.5	Технология переработки мяса и мясопродуктов
2.2.6	Технология переработки продукции растениеводства
2.2.7	Технология переработки рыбы и рыбных продуктов
2.2.8	Основы военной подготовки
2.2.9	Охрана труда и техника безопасности на перерабатывающих предприятиях
2.2.10	Производственная практика, научно-исследовательская работа
2.2.11	Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях
2.2.12	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ
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
УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
УК-8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области сельского хозяйства
ОПК-2.2 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1 Обосновывает современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ОПК-4.2 Реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ПК-11. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПК-11.1 Знает современные технологии производства продукции растениеводства
ПК-11.2 Реализует технологии производства продукции растениеводства
ПК-12. Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства
ПК-12.1 Знает современные технологии производства продукции животноводства
ПК-12.2 Реализует технологии производства продукции животноводства
ПК-13. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-13.1 Знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-13.2 Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
3.1.2	возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
3.1.3	способы реализации современных технологий и их применения в профессиональной деятельности
3.1.4	способы реализации технологии производства продукции растениеводства
3.1.5	способы реализации технологии производства продукции животноводства
3.2	Уметь:
3.2.1	использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
3.2.2	осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
3.2.3	находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи
3.2.4	определять и оценивать последствия возможных решений задачи
3.2.5	использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	грамотного, логичного, аргументированного формирования собственных суждений и оценок; распознавания фактов от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
3.3.2	создания и поддержания безопасных условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
3.3.3	хранения сельскохозяйственной продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Подготовительный этап							
Собрание по практике Инструктаж по технике безопасности /Пр/	6	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	2	Выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Собрание по практике. Инструктаж по технике безопасности /Ср/	6	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	10	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 2. Основной производственный этап							
Ознакомление с предприятием (организацией) и состоянием производственных работ /Пр/	6	60	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1	0	60	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Анализ по объектам исследования и результатов его деятельности /Ср/	6	536	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	368	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 3. Завершающий этап							
Обработка и систематизация собранного материала. /Пр/	6	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	10	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Написание отчета по технологической практике. Подготовка к защите отчета по практике на кафедре /Ср/	6	30	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-4.1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	30	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
/ЗачётСОц/	6	0		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Характеристика перерабатывающего предприятия

2.	Технология приемки сырья на перерабатывающее предприятие
3.	Характеристика ассортимента выпускаемой продукции на перерабатывающем предприятии
4.	Методики оценки качества сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям
5.	Технология производства продукции на перерабатывающем предприятии (по видам продукции)
6.	Нормативные документы для оценки качества сырья
7.	Режимы и условия хранения сырья и готовой продукции
8.	Перечень печатных изданий в области технологии переработки продуктов животноводства и растениеводства
9.	Техника безопасности при работе в молочной лаборатории
10.	Отбор проб молока
11.	Современные требования к качеству молока коров
12.	Органолептическая оценка молока
13.	Определение температуры и плотности молока
14.	Определение чистоты молока
15.	Сепарирование молока
16.	Разработка технологии производства сливочного масла
17.	Технологии производства пастеризованного молока

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Оценочные средства представляют собой задания, обязательные для выполнения обучающимся на практике, позволяющие ему приобрести теоретические знания, практические умения (навыки) и опыт, а также решать задачи, связанные с будущей профессиональной деятельностью в рамках практической подготовки при проведении практики. В качестве оценочного средства, позволяющего оценить ход прохождения практики обучающимся, используется дневник практики. В дневнике отражаются результаты текущей работы, выполненные задания. Дневник практики заполняется лично обучающимся.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шуварилов А. С., Аскаров Р. Ш., Шарафутдинова Э. А.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	СПб.: Лань, 2019	Электронный ресурс
Л1.2	Коростелева Л. А., Сухова И. В., Канаев М. А.	Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие	Самара: СамГАУ, 2021	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	СПб.: Лань, 2012	7
Л2.2	Мартемьянова А. А., Козуб Ю. А.	Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие	Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019	Электронный ресурс
Л2.3	Иванова Р. Н., Терентьева М. Г.	Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие	Чебоксары: ЧГСХА, 2018	Электронный ресурс

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс
Э2	Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань»

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	OC Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier

6.3.1.3	Visio 2016
6.3.1.4	GIMP
6.3.1.5	MozillaFirefox
6.3.1.6	MozillaThunderbird
6.3.1.7	7-Zip
6.3.1.8	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.9	OfficeStandard 2010
6.3.1.10	OfficeStandard 2013
6.3.1.11	LibreOffice
6.3.1.12	OC Windows Vista
6.3.1.13	OC Windows 7
6.3.1.14	OC Windows 8
6.3.1.15	OC Windows 10
6.3.1.16	OpenOffice 4.1.1
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315		Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
14a	Пр	Учебная аудитория	Стол для преподавателя с тумбой (1 шт.), кресло (2 шт.), столы ученические (11 шт.), стулья (20 шт.), шкафы для документов и для одежды (2 шт.), холодильник (1 шт.), МФУ лазерный Kyocera M2040DN (1 шт.), демонстрационное оборудование (ПК с выходом в сеть Интернет (1 шт.), интерактивная доска IQBoard DVT (1 шт.), проектор Acer X128H белый (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ
Практика выполняется студентом в соответствии с индивидуальным заданием. По итогам прохождения практики студент готовит индивидуальный письменный отчет. Отчет по практике должен содержать: Титульный лист. Содержание. Перечень приведенных в отчете разделов, подразделов, подпунктов и их названий с указанием страниц. Введение. Описывает цель и задачи, которые стояли перед студентом во время прохождения практики. В данном разделе также приводится краткая характеристика предприятия. Основная часть. Содержание этого раздела должно отвечать требованиям, программы практики, индивидуальному заданию. Выводы. Содержат основные итоги выполненной студентом работы, а также предложения, решения и рекомендации по теме НИР. Литература. Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия,

методические указания.

Приложения. Содержат документацию (формы, бланки, схемы, графики и т.д.), которую студент-практикант подбирает и изучает при написании отчета.

Требования к оформлению отчёта:

текст отчета выполняется на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297) при помощи компьютерных программ;

тип шрифта Times New Roman, размер шрифта - 12 пунктов, междустрочный интервал - 1,5, абзацный отступ - 1,25 см;

для текста применяется начертание обычное, для выделения заголовков разделов, подразделов - полужирное, для выделения ключевых понятий и фраз - курсивное, полужирное, полужирное курсивное. Подчеркивание в тексте не допускается;

размеры полей страниц: верхнее - 20 мм; левое - 30 мм; правое - 15 мм; нижнее - 20 мм;

страницы отчета нумеруют арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту, номер проставляется в правой нижней части листа без точки в конце номера;

титulusный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется;

цифровой материал должен оформляться в виде таблиц, таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, на все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета, каждая таблица должна иметь заголовок;

рисунки (графики, схемы, диаграммы и т.п.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, на все рисунки должны быть даны ссылки в работе. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего отчета.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В рамках практики обучающийся выполняет работы, относящиеся к организационно-управленческому и производственно-технологическому типам задач профессиональной деятельности.

Место проведения практики: учебно-производственные лаборатории ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, а также могут быть молоко-, мясоперерабатывающие предприятия, молокоприемные пункты и т. д.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В рамках практики обучающийся выполняет работы, относящиеся к производственно-технологическому типу задач профессиональной деятельности.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____