

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.11.2024 12:52:03  
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. Корнилова

14.06.2023 г.

**Б2.О.02(У)**

**Учебная практика, технологическая практика**

рабочая программа практики

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного  
происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 40

самостоятельная работа 68

Виды контроля:

зачет с оценкой

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр<br>на курсе>)  | 4 (2.2) |     | Итого |     |
|--------------------------------------------|---------|-----|-------|-----|
| Неделя                                     |         |     |       |     |
| Вид занятий                                | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Практические                               | 40      | 40  | 40    | 40  |
| В том числе в<br>форме<br>практ.подготовки | 80      | 80  | 80    | 80  |
| Итого ауд.                                 | 40      | 40  | 40    | 40  |
| Контактная работа                          | 40      | 40  | 40    | 40  |
| Сам. работа                                | 68      | 68  | 68    | 68  |
| Итого                                      | 108     | 108 | 108   | 108 |

Программу составил(и):

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

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

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936).

2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

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 Елисеев И.П.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1                       | состоит в закреплении и углублении знаний по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с формируемыми компетенциями, получения практических навыков работы, углубления и закреплении знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения. Общая трудоемкость составляет девять зачетных единиц |

| 2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП |                                                                                                   |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цикл (раздел) ОПОП:               | Б2.О                                                                                              |
| <b>2.1</b>                        | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                      |
| 2.1.1                             | Учебная практика, ознакомительная практика                                                        |
| <b>2.2</b>                        | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:</b> |
| 2.2.1                             | Безопасность жизнедеятельности                                                                    |
| 2.2.2                             | Бизнес-планирование и управление проектами (Project)                                              |
| 2.2.3                             | Технология производства мясной продукции                                                          |
| 2.2.4                             | Технология производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей                    |
| 2.2.5                             | Экология (промышленная)                                                                           |
| 2.2.6                             | Основы военной подготовки                                                                         |
| 2.2.7                             | Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства                                        |
| 2.2.8                             | Производственная практика, технологическая практика                                               |
| 2.2.9                             | Технология продукции из рыбы и морепродуктов                                                      |
| 2.2.10                            | Технология производства кисломолочной продукции, творога и сыров                                  |
| 2.2.11                            | Технология производства молочной продукции                                                        |
| 2.2.12                            | Технология производства мяса и мясных продуктов                                                   |
| 2.2.13                            | Реометрия пищевого сырья и продуктов                                                              |
| 2.2.14                            | Технология молока и молочных продуктов                                                            |
| 2.2.15                            | Производственная практика, преддипломная практика                                                 |

| 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 Знает: общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий                                                                                                                             |  |
| УК-8.2 Умеет: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| УК-8.3 Имеет навыки: применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| ОПК-4.1 Демонстрирует знания сущности технологических процессов производства продуктов животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| ОПК-4.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в том числе при разработке технологической документации                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| ОПК-4.3 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| ПК-3.1 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья                          |  |
| ПК-3.2 Проводит математическое моделирование и расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях на базе стандартных пакетов прикладных программ для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков |  |
| ПК-3.3 Организует работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                              |  |

**В результате освоения практики обучающийся должен**

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.1</b> | <b>Знать:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.1.1      | безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;                          |
| 3.1.2      | технологические процессы производства продуктов животного происхождения;                                                                                                                                                                                                           |
| 3.1.3      | системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                      |
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.2.1      | 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; |
| 3.2.2      | осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения;                                                                                                                                                                                              |
| 3.2.3      | разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                        |
| <b>3.3</b> | <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3.3.1      | применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности;                                                                                                                     |
| 3.3.2      | реализации проектирования продукции, технологических процессов и производственных предприятий;                                                                                                                                                                                     |
| 3.3.3      | применения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                       |

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем /вид занятия/                       | Семестр / Курс | Часов | Компетенции                                                             | Литература                                         | Инте ракт. | Прак. подг. | Примечание |
|-----------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------|-------------|------------|
| <b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>                          |                |       |                                                                         |                                                    |            |             |            |
| Ознакомительная лекция, инструктаж по технике безопасности /Пр/ | 4              | 2     | ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3<br>УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 | 0          | 2           |            |
| Ознакомительная лекция, инструктаж по технике безопасности /Ср/ | 4              | 2     | ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3<br>УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4         | 0          | 0           |            |
| <b>Раздел 2. Практический этап</b>                              |                |       |                                                                         |                                                    |            |             |            |
| Ознакомление с рабочим местом /Пр/                              | 4              | 2     | ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3<br>УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4         | 0          | 2           |            |
| Ознакомление с рабочим местом /Ср/                              | 4              | 16    | ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3<br>УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4         | 0          | 14          |            |

|                                                                                                          |   |    |                                                                               |                                            |   |    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---|----|--|
| Ознакомление с общей характеристикой организации (предприятия), с состоянием производственных работ /Пр/ | 4 | 2  | ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3<br>УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-4.1<br>ОПК-4.2<br>ОПК-4.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 | 0 | 2  |  |
| Ознакомление с общей характеристикой организации (предприятия), с состоянием производственных работ /Ср/ | 4 | 20 | ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3<br>УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-4.1<br>ОПК-4.2<br>ОПК-4.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 | 0 | 6  |  |
| Ознакомление с технологиями производства продукции /Пр/                                                  | 4 | 32 | ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3<br>УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-4.1<br>ОПК-4.2<br>ОПК-4.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 | 0 | 32 |  |
| Ознакомление с технологиями производства продукции /Ср/                                                  | 4 | 20 | ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3<br>УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-4.1<br>ОПК-4.2<br>ОПК-4.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 | 0 | 20 |  |
| <b>Раздел 3. Заключительный этап</b>                                                                     |   |    |                                                                               |                                            |   |    |  |
| Оформление списка использованных источников /Пр/                                                         | 4 | 2  | ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3<br>УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-4.1<br>ОПК-4.2<br>ОПК-4.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 | 0 | 2  |  |
| Оформление списка использованных источников /Ср/                                                         | 4 | 10 | ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3<br>УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ОПК-4.1<br>ОПК-4.2<br>ОПК-4.3 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 | 0 | 0  |  |
| /ЗачётСОц/                                                                                               | 4 | 0  |                                                                               | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3                          | 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 |
| <b>5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                 |
| Не предусмотрено УП.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                 |
| <b>5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                 |
| Не предусмотрено УП.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                 |
| <b>5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                 |
| 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. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля приведен в приложении. |                                                 |

| <b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b> |                                                                                                                                                |                                                                                             |                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>6.1. Рекомендуемая литература</b>                                |                                                                                                                                                |                                                                                             |                           |                    |
| <b>6.1.1. Основная литература</b>                                   |                                                                                                                                                |                                                                                             |                           |                    |
|                                                                     | Авторы, составители                                                                                                                            | Заглавие                                                                                    | Издательство, год         | Колич-во           |
| Л1.1                                                                | Резник С. Д.,<br>Игошина И. А.,<br>Резник С. Д.                                                                                                | Студент вуза: технология обучения и профессиональной карьеры: учебное пособие               | М.: Инфра-М, 2011         | 20                 |
| Л1.2                                                                | Манжесов В.И.,<br>Курчаева Е. Е.,<br>Сысоева М. Г.,<br>Попов И. А.,<br>Манжесов В. И.                                                          | Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник       | СПб.: Троицкий мост, 2012 | 10                 |
| Л1.3                                                                | Шарафутдинов Г. С.,<br>Сибгатуллин Ф. С.,<br>Балакирев Н. А.,<br>Шайдуллин Р. Р.                                                               | Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие | СПб.: Лань, 2012          | 7                  |
| Л1.4                                                                | Шарафутдинов Г. С.,<br>Сибгатуллин Ф. С.,<br>Балакирев Н. А.,<br>Шайдуллин Р. Р.,<br>Шуварилов А. С.,<br>Аскаров Р. Ш.,<br>Шарафутдинова Э. А. | Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие | СПб.: Лань, 2019          | Электронный ресурс |
| <b>6.1.2. Дополнительная литература</b>                             |                                                                                                                                                |                                                                                             |                           |                    |
|                                                                     | Авторы, составители                                                                                                                            | Заглавие                                                                                    | Издательство, год         | Колич-во           |
| Л2.1                                                                | Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П.                                                                                                      | Общая технология мяса и мясопродуктов: к изучению дисциплины                                | М.: Колос, 2000           | 10                 |
| Л2.2                                                                | Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина А. М.                                                                   | Технология молока и молочных продуктов: учебник                                             | М.: КолосС, 2004          | 25                 |
| Л2.3                                                                | Шалыгина А. М., Калинина Л. В.                                                                                                                 | Общая технология молока и молочных продуктов: учебник                                       | М.: КолосС, 2004          | 7                  |
| Л2.4                                                                | Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина А. М.                                                                   | Технология молока и молочных продуктов: учебник                                             | М.: КолосС, 2013          | Электронный ресурс |
| <b>6.3.1 Перечень программного обеспечения</b>                      |                                                                                                                                                |                                                                                             |                           |                    |
| 6.3.1.1                                                             | ОС Windows XP                                                                                                                                  |                                                                                             |                           |                    |
| 6.3.1.2                                                             | MozillaFirefox                                                                                                                                 |                                                                                             |                           |                    |
| 6.3.1.3                                                             | SuperNovaReaderMagnifier                                                                                                                       |                                                                                             |                           |                    |
| 6.3.1.4                                                             | bCad Витрина                                                                                                                                   |                                                                                             |                           |                    |
| 6.3.1.5                                                             | 1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.                                                            |                                                                                             |                           |                    |
| 6.3.1.6                                                             | 7-Zip                                                                                                                                          |                                                                                             |                           |                    |
| 6.3.1.7                                                             | Справочная правовая система КонсультантПлюс                                                                                                    |                                                                                             |                           |                    |
| 6.3.1.8                                                             | Электронный периодический справочник «Система Гарант»                                                                                          |                                                                                             |                           |                    |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.9                                                | OC Windows 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 6.3.2.1                                                | 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. <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                                                                           |
| 6.3.2.2                                                | Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). 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. <a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>                                          |
| 6.3.2.3                                                | Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. 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. <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>                                                                                      |
| 6.3.2.4                                                | Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ». 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. <a href="https://www.biblio-online.ru/">https://www.biblio-online.ru/</a> |

| <b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b> |           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Аудитория                                              | Вид работ | Назначение                           | Оснащенность                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 14а                                                    | 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.)                                          |

| <b>8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Практика выполняется студентом в соответствии с индивидуальным заданием.</p> <p>По итогам прохождения практики студент готовит индивидуальный письменный отчет.</p> <p>Отчет по практике должен содержать:</p> <p>Титульный лист.</p> <p>Содержание. Перечень приведенных в отчете разделов, подразделов, подпунктов и их названий с указанием страниц.</p> <p>Введение. Описывает цель и задачи, которые стояли перед студентом во время прохождения практики. В данном разделе также приводится краткая характеристика предприятия.</p> <p>Основная часть. Содержание этого раздела должно отвечать требованиям, программы практики, индивидуальному заданию.</p> <p>Выводы. Содержат основные итоги выполненной студентом работы, а также предложения, решения и рекомендации по теме НИР.</p> <p>Литература. Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания.</p> <p>Приложения. Содержат документацию (формы, бланки, схемы, графики и т.д.), которую студент-практикант подбирает и изучает при написании отчета.</p> <p>Требования к оформлению отчёта:</p> <p>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;</p> <p>размеры полей страниц: верхнее - 20 мм; левое - 30 мм; правое - 15 мм; нижнее - 20 мм;</p> <p>страницы отчета нумеруют арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту, номер проставляется в правой нижней части листа без точки в конце номера;</p> <p>титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется;</p> <p>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;</p> <p>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</p> |

следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего отчета.  
Местом проведения учебной 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.

|                   |
|-------------------|
| <b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b> |
|                   |

**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 \_\_\_\_\_