

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.07.2025 14:21:35
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

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.02(П)

Производственная практика, технологическая практика

рабочая программа практики

Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Инновационные технологии производства и переработки
продукции животноводства

Квалификация **Магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **12 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 432

в том числе:

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 376

часов на контроль 8

Виды контроля:

зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Практические	48	48	48	48
В том числе в форме практ.подготовк и	320	320	320	320
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	376	376	376	376
Часы на контроль	8	8	8	8
Итого	432	432	432	432

Программу составил(и):

д-р биол. наук , проф., Ларионов Г.А.

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

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 973).

2. Учебный план: Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Инновационные технологии 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., Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у магистрантов.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки
2.1.2	Безотходные технологии переработки молока
2.1.3	Гигиена и санитария пищевых производств
2.1.4	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества говядины
2.1.5	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока
2.1.6	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины
2.1.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.1.8	Математические методы в биологии
2.1.9	Современные проблемы зоотехнии
2.1.10	Современные технологии мясных и рыбных консервов
2.1.11	Современные технологии производства кисломолочных продуктов
2.1.12	Современные технологии производства мясных продуктов
2.1.13	Управление проектами в животноводстве
2.1.14	Философия и методология науки и техники
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
ОПК-3. Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	
ОПК-3.1 Знать: нормативно-правовые акты в сфере АПК	
ОПК-3.2 Уметь: осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	
ОПК-3.3 Иметь практический опыт: осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	
ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	
ОПК-4.1 Знать: современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	
ОПК-4.2 Уметь: использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий	
ОПК-4.3 Иметь практический опыт: применения современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	
ПК-1. Способен разработать перспективный план развития животноводства в организации	
ПК-1.1 Разрабатывает перспективный план развития животноводства: определение видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа и потребностей рынка	
ПК-1.3 Планирует систему племенной работы в организации с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных	
ПК-3. Способен организовать производственные испытания новых технологий в области животноводства с целью повышения его эффективности	
ПК-3.1 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения	
ПК-3.2 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения	

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности
3.1.2	нормативно-правовые акты в сфере АПК
3.1.3	разрабатывать перспективный план развития животноводства: определение видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа и потребностей рынка

3.2	Уметь:
3.2.1	использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий
3.2.2	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
3.2.3	планировать систему племенной работы в организации с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	применения современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов
3.3.2	осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
3.3.3	организовать производственные испытания новых технологий в области животноводства с целью повышения его эффективности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Подготовительный этап							
Собрание по практике Инструктаж по технике безопасности /Пр/	2	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-1.1 ПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	2	Выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Собрание по практике. Инструктаж по технике безопасности /Ср/	2	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-1.1 ПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	10	Выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 2. Основной производственный этап							
Ознакомление с предприятием (организацией) и состоянием производственных работ /Пр/	2	36	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-1.1 ПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	36	Выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Анализ по объектам исследования и результатов его деятельности /Ср/	2	336	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-1.1 ПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	232	Выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 3. Завершающий этап							

Обработка и систематизация собранного материала. /Пр/	2	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-1.1 ПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	10	Выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Написание отчета по технологической практике. Подготовка к защите отчета по практике на кафедре /Ср/	2	30	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-1.1 ПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	30	Выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 4. Контроль							
Зачет с оценкой /ЗачётСОц/	2	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-1.1 ПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	0	
Зачет с оценкой /ЗачётСОц/	2	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-1.1 ПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. На основании каких учредительных документов функционирует организация?
3. Какие методы анализа Вами использовались?
4. Перечислите фазы исследования: характеристика и содержание.
5. Что такое объект и предмет исследования?
6. Критерии оценки результатов теоретического исследования. Критерии оценки результатов эмпирического исследования.
7. Методические требования к выводам научного исследования. Формулировка выводов и оценка полученных результатов.
8. Какой программный продукт был использован для выполнения расчетов?
9. Какие знания, умения и навыки были приобретены, развиты в результате технологической практики?
10. Какие будут рекомендации (предложения) по организации технологической практики?
11. Вопросы непосредственно связанные с темой исследования.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой практики и графиком выполнения индивидуального задания происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики) и контроль за ведением дневника практики;
- наблюдение за сроком и качеством выполнения работ на практике (в соответствии с выданным индивидуальным

заданием), подготовкой и сбором материалов для отчета обучающегося по практике (с отметкой о выполнении работ в дневнике практики).

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	Мартемьянова А. А., Козуб Ю. А.	Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие	Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019	Электрон ный ресурс
Л1.2	Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н.	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2021	Электрон ный ресурс
Л1.3	Морозова Н. И., Мусаев Ф. А., Черкасов О. В., Морозова О. А.	Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие	Рязань: РГАТУ, 2022	Электрон ный ресурс
Л1.4	Алексеев А. Л.	Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие	Персиановский: Донской ГАУ, 2023	Электрон ный ресурс
Л1.5	Медведев А. Ю., Волгина Н. В., Зеленкова Г. А., Зеленков А. П., Должанов П. Б., Перькова Е. А.	Технологические основы производства продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2023	Электрон ный ресурс
Л1.6	Мурашев С. В.	Технология производства продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2024	Электрон ный ресурс
Л1.7	Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И.	Технология производства молока: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электрон ный ресурс
Л1.8	Омаров Р. С., Шлыков С. Н.	Общие принципы переработки молока и мяса: учебник	Ставрополь: СтГАУ, 2024	Электрон ный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Антипова Л. В., Глотова И. А., Рогов И. А.	Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебник	М.: Колос, 2001	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	Крусь Г. Н., Шалыгина А. М., Волокитина З. В., Шалыгина А. М.	Методы исследования молока и молочных продуктов: учебное пособие	М.: Колос, 2000	10
Л2.4	Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В.	Молочное дело: учебник	СПб.: Лань, 2017	Электрон ный ресурс
Л2.5	Шарафутдинов Г. С., Сибатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	Электрон ный ресурс
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	MozillaThinderbird
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	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
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ			
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.)
11а	Пр	Учебная аудитория	Стол технологический и другие столы (4 шт.), холодильник-морозильник Атлант (1 шт.), сепаратор молока Ротор СП003-01 (1 шт.), плита индукционная сенсорная (1 шт.), стеллажи (1 шт.), шкафы с специализированным инвентарем, оборудованием для изготовления сыра (1 шт.), бассейн для посолки (1 шт.), ванна длительной пастеризации (1 шт.), водонагреватель THERMEX Praktik 150V (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ
Производственная практика, технологическая практика направлена на получение навыков при ознакомлении студентами с деятельностью разных перерабатывающих (молокоперерабатывающих, мясоперерабатывающих) предприятий. Способ проведения производственной практики – выездная, стационарная. 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, а именно: управление производством животноводческой продукции.

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 _____