

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 28.05.2026 17:07:57  
Уникальный идентификатор документа:  
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Проректор по учебной работе

А.В. Малахов

«26» мая 2026 г.

**Рабочая  
программа производственной практики:  
*Технологическая практика***

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции,  
профиль «Технология производства, хранения и переработки  
продукции животноводства»*

Факультет: *агротехнологический*

Форма обучения: *очная, заочная*

**Курск 2026**

Программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021г. №245;

- профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г. № 423н;

- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602н;

- локальных нормативных актов Курского ГАУ.

Разработчик:

доцент Асадова Маргарита Григорьевна  
(занимаемая должность) (ФИО) (подпись)

Рабочую программу дисциплины одобрила кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Протокол заседания кафедры № 12 от «26» мая 2026 г.

Заведующий кафедрой: канд. биол. наук, доцент Асадова М.Г  
(ученая степень, звание) (ФИО) (подпись)

## **1 Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и формы ее проведения**

### **1.1 Цель практики**

Цель технологической практики – приобретение профессиональных навыков в организации и управлении технологическими процессами производства, хранения и переработки продукции животноводства на предприятиях по профилю осваиваемой образовательной программы.

### **1.2. Задачи практики**

Задачи технологической практики:

- формирование профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- актуализация знаний, умений и владений в планировании, организации и управлении технологическими процессами производства, хранения и переработки продукции животноводства в реальных условиях профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в области производства качественной продукции животноводства на основе современных технологий в условиях предприятия.

### **1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики**

*Вид практики – производственная.*

*Тип практики – технологическая.*

*Способ проведения практики – стационарная и выездная.*

*Форма проведения практики – дискретная.*

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

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-1	Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки,	ПК-1.1 Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки,	Знать: исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции жи-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	хранения продукции животноводства	хранения продукции животноводства	<p>вотноводства.</p> <p>Уметь: собирать исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p>Владеть: навыками сбора исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>
		ПК-1.2 Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности	<p>Знать: технологии первичной обработки молока</p> <p>Уметь: разрабатывать технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности</p> <p>Владеть: навыками разработки технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности</p>
		ПК-1.3 Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных	<p>Знать: технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p>Уметь: разрабатывать технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p>Владеть: навыками разработки технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйст-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			венных животных
		ПК-1.4 Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства	Знать: технологии хранения продукции животноводства Уметь: разрабатывать технологии хранения продукции животноводства Владеть: навыками разработки технологии хранения продукции животноводства
		ПК-1.5 Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов	Знать: системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов Уметь: разрабатывать системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов Владеть: навыками разработки системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов
		ПК-1.6 Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знать: технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Уметь: разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			переработки, хранения продукции животноводства Владеть: навыками разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПК-2	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1 Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знать: показатели производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения Уметь: рассчитывать производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов	Знать: нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Уметь: рассчитывать нор-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		питания животного происхождения	мативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-3.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Знать: основные параметры и приемы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Уметь: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства Владеть: навыками входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продук-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			тов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
		ПК-3.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<p>Знать: технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Уметь: контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>
		ПК-3.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	Знать: причины, методы выявления, мероприятия по предупреждению и способы устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		производства продуктов питания животного происхождения	питания животного происхождения Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4	Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения Уметь: осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками ведения технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-4.2 Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения Уметь: применять методы

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		дения	контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения Владеть: методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

### **3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Производственная технологическая практика входит в блок 2 «Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».

Практика проходит на 4 курсе в 7 семестре для ОФО, 5 курсе в 9 семестре ЗФО.

### **4 Объем и продолжительность практики**

Объем технологической практики, установленный учебным планом, – **15** зачетных единиц, продолжительность **10 недель (540 часов / 534,9 часа СР ОФО); 10 недель (540 часов / 530,9 часа СР / 4 часа контроль ЗФО).**

### **5 Содержание практики**

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от академии;	<b>2</b>	<b>60</b>

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.		
		Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.		
<b>2</b>	<b>Основной этап (работа на предприятии)</b>	Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом.	<b>2</b>	<b>384,9</b>
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).		
		Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции.		
		Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.		
		Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.		
		Участие в производственных подготовительных процессах, подготовке сырья к переработке.		
		Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке.		
		Участие в основных производственных процессах предприятия. Совместная работа со специалистами предприятия.		
		Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности.		
		Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий).		
		Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов.		
		Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и		

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		заполнении сопроводительных документов готовой продукции.		
		Выполнение индивидуального задания.		
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики.	1,1	90 для ОФО и 86 для ЗФО/4 часа – контроль
		Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.		

## 6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам технологической практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
  - Рабочий график (план) проведения практики (Приложение Б);
  - Характеристика на обучающегося (Приложение В);
  - Отчет о прохождении производственной технологической практики;
- Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2024).

Общий объем отчета – 20-30 страниц, он может содержать приложения (чертежи, схемы, технические условия и т.д.).

Структура отчета:

Титульный лист (Приложение Г)

Содержание

Введение (цель и задачи практики, общие сведения о предприятии, дата начала и продолжительность практики)

1 Характеристика предприятия

2 Используемое на предприятии сырье и показатели его качества

3 Ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии и ее выход (для перерабатывающих предприятий)

4 Методы определения показателей качества сырья и готовой продукции

5 Используемые на предприятии технологические схемы, процессы, режимы, способы и оборудование

6 Основные экономические показатели деятельности предприятия

Заключение (выводы о выполнении задач и о достижении цели практики)

Список использованных источников

Приложения (при наличии)

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру (в проекте) за 3 дня до окончания практики. Перед защитой документов по практике обучающийся имеет право внести изменения в отчет по практике, отразив виды работ, в последние 2 дня практики. Защита отчета по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специ-

альном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зарегистрированный отчет руководитель проверяет и проводит собеседование.

Отчеты обучающихся по практике хранятся на кафедре, осуществляющей руководство данным видом практики, в течение всего срока обучения данного курса.

## **7 Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Приведен в:

*Приложение 1.* ФОМ для текущего контроля успеваемости по производственной технологической практике.

*Приложение 2.* ФОМ для проведения промежуточной аттестации по производственной технологической практике.

## **8 Перечень учебной литературы, необходимой для прохождения практики**

### **а) основная литература**

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. 5-е изд., стер. СПб: Лань, 2020. 624 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. ISBN 978-5-8114-3954-6. Текст : электронный.

### **б) дополнительная литература**

1. Абрамова Н. В. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Н. В. Абрамова, Ю. Б. Феофилова. Орел : ОрелГАУ, 2013. 184 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/71453>. Текст : электронный.

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. СПб: Лань, 2022. 448 с. ISBN 978-5-8114-1364-5. URL: <https://e.lanbook.com/book/211115>. Текст : электронный.

3. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. 3-е изд., стер. СПб: Лань, 2020. 176 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/131052>. ISBN 978-5-8114-5036-7. Текст : электронный.

4. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для во / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. СПб: Лань, 2020. 340 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/143674>. ISBN 978-5-8114-4645-2. Текст : электронный.

5. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции / под ред. В. И. Манжесова. СПб : Троицкий мост, 2012. - 536 с.

6. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учеб. пособие / сост. Р. Н. Иванова, М. Г. Терентьева. Чебоксары : ЧГСХА, 2018. 210 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/141994>. Текст : электронный.

7. Храмцов А. Г. Безотходная переработка молочного сырья : учеб. пособие / А. Г. Храмцов, П. Г. Нестеренко. – Москва : КолосС, 2008. 200 с.

**в) Интернет-ресурсы:**

1. Молочная промышленность : журнал : сайт. URL: <http://moloprom.ru>. Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

2. Мясные технологии : журнал : сайт. URL: <http://www.meatbranch.com> . Режим доступа: свободный. Текст : электронный.

3. ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность, молочная промышленность, масложировая индустрия: масла и жиры, рыба) : сайт. URL: <http://sfera.fm>. Режим доступа: свободный.–Текст : электронный.

4. Переработка молока : журнал : сайт. – URL: <http://www.milkbranch.ru>. Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

5. Пищевая промышленность : журнал : сайт. URL: <http://www.foodprom.ru>. Режим доступа: свободный. Текст : электронный.

6. Пчеловодство : журнал : сайт. URL: <http://beejournal.ru>. Текст : электронный.

**г) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: <http://elibrary.ru>. – Текст : электронный.

Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Текст : электронный.

ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: <https://polpred.com/>. – Текст : электронный.

Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Текст : электронный.

Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: <https://book.ru/>. – Текст : электронный.

Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: <https://urait.ru>. – Текст : электронный.

**9 Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)**

Windows 7 - лицензия

Paint.NET - свободное ПО

Система управления дистанционным обучением Moodle - свободное ПО

Информационно-правовые системы " Гарант" и "Консультант+" - свободное ПО для обучающихся

Microsoft office 2007 - лицензия

Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского – лицензия  
Программная система для обнаружения заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ 5.0» - лицензия  
ЭИОС Курский ГАУ - лицензия  
LibreOffice - свободное ПО  
РЭД ОС - Соглашение 2026  
Мой офис - Соглашение 2026

## **10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения технологической практики необходимы:

- рабочее место стажера по обеспечению стандартных производственных процессов;
- производственно-технологическая база, предоставляемая предприятием в соответствии с договором о прохождении практики.

## **11 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении на практику данной категории обучающихся в организацию, Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от академии с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося

данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

## Приложение А (Обязательное)

### Типовая форма индивидуального задания на практику Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

#### Факультет агротехнологический Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Индивидуальное задание на практику

Обучающегося \_\_\_\_\_  
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции  
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства  
Курс 4  
Форма обучения очная / заочная (нужное подчеркнуть)  
Способ проведения практики стационарная / выездная (нужное подчеркнуть)  
Форма проведения дискретно по видам практик /  
Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
Сроки проведения практики \_\_\_\_\_  
По приказу № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
Форма предоставления на кафедру выполненного задания: письменный отчет

#### Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Решение организационных вопросов.
2	Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом.
3	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).
4	Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции.
5	Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.
6	Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.
7	Участие в производственных подготовительных процессах, подготовке сырья к переработке.
8	Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке.
9	Участие в основных производственных процессах предприятия. Совместная работа со специалистами предприятия.
10	Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности.
11	Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий).
12	Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов.
13	Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции.
14	Выполнение индивидуального задания.
15	Подготовка отчета о прохождении практики.
16	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.
<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>	
ПК- 1.1; ПК- 1.2; ПК- 1.3; ПК- 1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2	

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата выдачи задания «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание принял к исполнению «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от университета  
\_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Обучающийся \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

**Приложение Б**  
**(Обязательное)**  
**Типовая форма рабочих (график) план проведения практики**  
**Федеральное государственное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный аграрный университет**  
**имени И.И. Иванова»**

**Рабочий (график) план проведения практики**

Обучающегося \_\_\_\_\_

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции

Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Курс 4

Форма обучения очная/заочная

Вид практики производственная

Тип практики технологическая

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики \_\_\_\_\_

По приказу № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

№ п/п	Сроки выполнения	Виды деятельности	Отметка руководителя практики от профильной организации о выполнении вида деятельности
1.	1-я неделя: <i>1-5-й рабочие дни</i>	<p>Подготовительный этап</p> <p>Решение организационных вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) распределение обучающихся по местам практики;</li> <li>2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики;</li> <li>3) получение заданий от руководителя практики от академии;</li> <li>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</li> <li>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</li> </ol> <p>Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>	
2.	2-9-я недели: <i>1-й рабочий день и далее в течение всей практики</i>	<p>Основной этап (работа на предприятии)</p> <p>Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).</p> <p>Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции.</p> <p>Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.</p> <p>Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации</p> <p>Участие в производственных подготовительных процессах, подготовке сырья к переработке</p> <p>Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке.</p> <p>Участие в основных производственных процессах предприятия. Совместная работа со специалистами предприятия.</p> <p>Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности</p>	

№ п/п	Сроки вы- полне- ния	Виды деятельности	Отметка руководителя практики от профиль- ной организации о выполнении вида деятель- ности
		Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий). Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции. Выполнение индивидуального задания	
3.	10-я неделя: 1-5-й рабо- чие дни	Заключительный этап Подготовка отчета о прохождении практики Защита отчета по практике на промежуточной аттестации	

Рабочий график (план) согласован:

Руководитель практики от Университета: \_\_\_\_\_  
подпись ФИО

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
подпись ФИО

С рабочим графиком (планом) ознакомлен обучающийся \_\_\_\_\_  
подпись ФИО

**Приложение В**  
**(Обязательное)**  
**Типовая форма характеристики на обучающегося**

**Характеристика на обучающегося в период прохождения практики**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Курс 4

Направление подготовки 35.03.07Технология производства и переработки с.-х. продукции

Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Форма обучения очная/заочная

Вид практики производственная

Тип практики технологическая

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_  
должность, Ф.И.О.

*Руководитель практики в характеристике должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.*

*Руководитель оценивает полноту и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также сформированность общепрофессиональных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.*

Руководитель практики от профильной организации  
должность

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г.

**Приложение Г  
(Обязательное)**

**Типовая форма титульного листа отчета о прохождении практики  
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»**

Факультет агротехнологический  
Кафедра Технология производства и переработки сельскохозяйственной.  
продукции  
Направление подготовки 35.03.07Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции  
животноводства  
Форма обучения очная/заочная

**Отчет  
о прохождении производственной практики:  
технологическая практика**

**В** \_\_\_\_\_

(наименование предприятия, организации, учреждения, района, области)

Выполнил:

обучающийся \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

ФИО \_\_\_\_\_ (дата) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Проверил:

руководитель от университета

\_\_\_\_\_ (дата) \_\_\_\_\_ (оценка) \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

КУРСК 20\_\_