

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.09.2025 23:15:33
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

«_26_» __июня_ 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной технологической практики

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
профиль «Технология производства продуктов питания животного происхождения»

Факультет: *зооинженерный*

Форма обучения: *очная, заочная*

Курск 2025

Программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936;

Разработчики:

доцент кафедры общей зоотехнии Комаров И.И. _____
(занимаемая должность) (ФИО) (подпись)

Рабочую программу дисциплины одобрила кафедра Общей зоотехнии.

Протокол заседания кафедры № 10 от «17» июня 2025 г.

Заведующий кафедрой: докт. с-х. наук, доцент Глебова И.В. _____
(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 продуктов питания животного происхождения в условиях хозяйств различных форм собственности.

1.2. Задачи практики

Задачи производственной технологической практики:

- формирование универсальных и 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 продуктов питания животного происхождения в реальных условиях профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в должности стажера/дублера менеджера по обеспечению стандартных технологических процессов.

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>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации	<i>Знать:</i> принципы, механизмы и методики сбора, отбора и обобщения информации, включающие системный подход в области зоотехнии;

<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>		
	подход для решения поставленных задач		<i>Уметь:</i> осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе эксперимента; <i>Владеть:</i> механизмами поиска и практической работы с информационными источниками, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий.
		УК-1.2 Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	<i>Знать:</i> основные методы критического анализа; <i>Уметь:</i> систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности; <i>Владеть:</i> навыками критического анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач.
		УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач	<i>Знать:</i> методологию системного подхода; <i>Уметь:</i> использовать в рамках системного подхода алгоритм решения поставленных задач; <i>Владеть:</i> навыками использования системного подхода при решении поставленных задач.
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение	<i>Знать:</i> формулировки в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; <i>Уметь:</i> формулировать в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение ; <i>Владеть:</i> навыками и формулировать их в рамках поставленной цели совокупностью задач, обеспечивающих ее достижение .
		УК-2.2 Выбирает оптимальные способы решения	<i>Знать:</i> оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели ;

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		задач, обеспечивающих достижение цели	<i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели ; <i>Владеть:</i> навыками выбора оптимальных способов решения задач, обеспечивающих достижение цели.
		УК-2.3 Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели	<i>Знать:</i> действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели; <i>Уметь:</i> применять действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели; <i>Владеть:</i> навыками применения действующих правовых норм и учитывать имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели.
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Осуществляет эффективное социальное взаимодействие	<i>Знать:</i> методы осуществления эффективного социального взаимодействия; <i>Уметь:</i> осуществлять эффективное социальное взаимодействие; <i>Владеть:</i> навыками осуществления эффективного социального взаимодействия.
		УК-3.2 Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде	<i>Знать:</i> методы определяющие стратегию поведения для реализации своей роли в команде; <i>Уметь:</i> определять стратегию поведения для реализации своей роли в команде; <i>Владеть:</i> навыками определения стратегии поведения для реализации своей роли в команде.
		УК-3.3	<i>Знать:</i> методы взаимодействия с другими членами

<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>		
		Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата	команды для достижения запланированного результата; <i>Уметь:</i> взаимодействовать с другими членами команды для достижения запланированного результата; <i>Владеть:</i> навыками взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Выбирает приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	<i>Знать:</i> методы выбора приемлемого стиля делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; <i>Уметь:</i> выбирать приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; <i>Владеть:</i> навыками выбора приемлемого стиля делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами.
		УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках	<i>Знать:</i> методы демонстрации умения вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках; <i>Уметь:</i> демонстрировать умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках; <i>Владеть:</i> навыками демонстрации умения вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках.
		УК-4.3 Использует современные информационно – коммуникативные средства	<i>Знать:</i> способы использования современных информационно – коммуникативных средств;

<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>		
			<i>Уметь:</i> использовать современные информационно – коммуникативные средства; <i>Владеть:</i> навыками использования современных информационно – коммуникативных средств.
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Анализирует современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний	<i>Знать:</i> способы анализа современного состояния общества и интерпретировать проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний; <i>Уметь:</i> анализировать современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний; <i>Владеть:</i> навыками анализа современного состояния общества и интерпретировать проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний.
		УК-5.2 Демонстрирует уважительное отношении к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии	<i>Знать:</i> методы демонстрации уважительного отношения к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии; <i>Уметь:</i> демонстрировать уважительное отношении к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии; <i>Владеть:</i> навыками демонстрации уважительного отношения к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии.
		УК-5.3 Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социо - культурных	<i>Знать:</i> методы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в

<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>		
		особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач	целях успешного выполнения поставленных задач; <i>Уметь:</i> конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач; <i>Владеть:</i> навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Эффективно планирует собственное время	<i>Знать:</i> методы эффективного планирования собственного времени; <i>Уметь:</i> эффективно планировать собственное время; <i>Владеть:</i> навыками эффективного планирования собственного времени.
		УК-6.2 Планирует траекторию профессионального развития	<i>Знать:</i> методы планирования траектории профессионального развития; <i>Уметь:</i> планировать траекторию профессионального развития; <i>Владеть:</i> навыками планирования траектории профессионального развития.
		УК-6.3 Реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<i>Знать:</i> траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; <i>Уметь:</i> реализовать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; <i>Владеть:</i> навыками реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной	УК-7.1 Применяет основы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и	<i>Знать:</i> основы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

<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>		
	социальной и профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	<i>Уметь:</i> применять основы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; <i>Владеть:</i> навыками применения основ физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
		УК-7.2 Применяет методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний	<i>Знать:</i> методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний; <i>Уметь:</i> применять методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний; <i>Владеть:</i> навыками применения методик и методов для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний.
		УК-7.3 Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры	<i>Знать:</i> способы подбора индивидуальных комплексов оздоровительной физической культуры; <i>Уметь:</i> выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры; <i>Владеть:</i> навыками выполнения индивидуально подобранных комплексов оздоровительной физической культуры.
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	УК-8.1 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов	<i>Знать:</i> возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов; <i>Уметь:</i> выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов; <i>Владеть:</i> навыками выявления возможных угрозы для жизни и здоровья человека в

<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>		
	ситуаций и военных конфликтов		черезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов.
		УК-8.2 Обеспечивает безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты	<i>Знать:</i> безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты; <i>Уметь:</i> обеспечивать безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты; <i>Владеть:</i> навыками обеспечения безопасных и (или) комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты.
		УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий	<i>Знать:</i> способы предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий; <i>Уметь:</i> осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий; <i>Владеть:</i> навыками предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий.
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Выбирает законы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	<i>Знать:</i> законы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; <i>Уметь:</i> выбирать законы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; <i>Владеть:</i> навыками выбора законов, регламентирующих

<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>		
			экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности.
		УК-10.2 Обосновывает принятия экономических решений, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей	<i>Знать:</i> обоснования принятия экономических решений, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей; <i>Уметь:</i> обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей; <i>Владеть:</i> навыками обоснования принятия экономических решений, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей.
		УК-10.3 Применяет экономические инструменты в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> методы применения экономических инструментов в профессиональной деятельности; <i>Уметь:</i> применять экономические инструменты в профессиональной деятельности; <i>Владеть:</i> навыками применения экономических инструментов в профессиональной деятельности.
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1 Использует действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним	<i>Знать:</i> действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним; <i>Уметь:</i> использовать действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с

<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>		
			<p>коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним; <i>Владеть:</i> навыками использования действующих правовых норм обеспечивающих борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним .</p>
		<p>УК-11.2 Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме</p>	<p><i>Знать:</i> способы проведения мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме; <i>Уметь:</i> планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме; <i>Владеть:</i> навыками проведения мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме.</p>
		<p>УК-11.3 Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму</p>	<p><i>Знать:</i> способы взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму; <i>Уметь:</i> взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму;</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>		
			<i>Владеть:</i> навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму.
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК 1.1 Расчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<i>Знать:</i> производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; <i>Уметь:</i> рассчитывать производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; <i>Владеть:</i> навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.
		ПК 1.2 Определяет нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<i>Знать:</i> нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; <i>Уметь:</i> определять нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; <i>Владеть:</i> навыками определения нормативных материальных затрат (нормы

<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>		
			расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.
		ПК 1.3 Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения	<i>Знать:</i> способы оформления изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения; <i>Уметь:</i> оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения; <i>Владеть:</i> навыками оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 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	<i>Знать:</i> методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; <i>Уметь:</i> осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения

<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>		
			<p>происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>
		<p>ПК-2.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p><i>Знать:</i> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</p> <p><i>Уметь:</i> контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</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>		
		<p>ПК-2.3</p> <p>Разрабатывает 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</p>	<p><i>Знать:</i> способы предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><i>Уметь:</i> 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;</p> <p><i>Владеть:</i> 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.</p>
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	<p>ПК-3.1</p> <p>Разрабатывает 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</p>	<p><i>Знать:</i> основы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные 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;</p> <p><i>Уметь:</i> разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности</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>		
		малоотходных технологий переработки животного сырья	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; <i>Владеть:</i> навыками разработки предложений 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 маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	<i>Знать:</i> методы проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях; <i>Уметь:</i> проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях; <i>Владеть:</i> навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного

<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>		
			опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях.
		ПК-3.3 Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<i>Знать:</i> способы организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; <i>Уметь:</i> организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; <i>Владеть:</i> навыками организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, *профиль* «Программа общего профиля»

Практика проходит на 3 курсе в 6 семестре для ОФО, 4 курсе в 8 семестре ЗФО.

4 Объем и продолжительность практики

Объем технологической практики, установленный учебным планом, – **12** зачетных единиц, продолжительность – **8 недель (432 часа/ 427,9 часа СР ОФО); 8 недель (432 часа/ 423,9 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; 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.	1	12
2	Основной этап (работа на предприятии)	Знакомство с предприятием/хозяйством, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией.	1	385,9

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).		
		Изучение производственно-экономических показателей предприятия, производственной, организационной и управленческой структуры, организации и нормирования труда. Изучение производственной документации.		
		Изучение порядка установления плана и нормированных заданий на месте прохождения практики, организации труда и распорядка дня.		
		Изучение технологий производства продуктов питания животного происхождения (по отраслям). Участие в технологических процессах.		
		Выполнение индивидуального задания.		
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики	1,1	30 для ОФО и 26 для ЗФО/ 4 часа контроль
		Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.		

6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам производственной технологической практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
- Совместный рабочий график (план) проведения производственной технологической практики (Приложение Б);
- Аттестационный лист (Приложение В);
- Отзыв предприятия/хозяйства о результатах прохождения практики (Приложение Г);
- Отчёт о прохождении производственной технологической практики.

Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2020).

Общий объем отчета – 20-25 страниц, он может содержать приложения (чертежи, схемы, технические условия и т.д.).

Структура отчета:

1. Титульный лист (Приложение Д).
2. Содержание.

3. Введение (цель и задачи практики, общие сведения о предприятии/организации дата начала и продолжительность практики).

4. Основная часть отчета:

- краткое описание технологии производства продуктов питания животного происхождения;

5. Выводы о выполнении задач и о достижении цели практики.

6. Список использованных источников.

7. Приложения (при наличии).

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедре (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 специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зарегистрированный отчет руководитель проверяет и проводит собеседование.

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 и ресурсов сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

1. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов : учебное пособие / В.М. Позняковский. - Новосибирск, 2002. - 526с.

2. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 2: Технология мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва : КолосС, 2009. - 711 с.

3. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 1: Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - Москва: КолосС, 2009. - 565 с.

4. Серпова О. С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства: аналитический обзор / О. С. Серпова. — Москва : Росинформагротех, 2008. — 92 с. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/15750.html>. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный.
5. Технология молока и молочных продуктов : учеб. для вузов / Г.Н. Крусь [и др]; под ред. А.М. Шалыгиной. — Москва : КолосС, 2008-455с
6. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный.
7. Шалапугина Э. П. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие [для вузов и ссузов] / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. — Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 304 с.
8. Шалыгина А. М. Общая технология молока и молочных продуктов: учеб. для вузов / А. М. Шалыгина, Л.В. Калинина. — Москва : КолосС, 2007. - 199 с.

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

1. 1 Информационно-правовая система «Гарант» : сайт. - URL: <http://www.garant.ru/>. — Текст : электронный.

2. При прохождении производственной технологической практики обучающимися используется следующее:

Банки данных	Доступ к электронно-библиотечной системе «Лань» Доступ к электронно-библиотечной системе «Book.ru»
Интернет, сеть, безопасность	Биллинговая система «TraffPro» Система контроля доступа IPtables Система мониторинга серверного и сетевого оборудования Zabbix Система антивирусной защиты KasperskyEndpointSecurity Программное средство защиты информации от НСД SecretNet6 (версия 6.5, авт. режим) Secret Net 7 АП «Континент» Крипто-pro 3.6 VipNet Client 3.x(KC2) VipNet Client 4.x(KC2)

	Dallas Lock 8.0-K Dr. Web «Desktop Security Suite» версия 6
СУБД, серверное ПО, операционные системы	Microsoft SQL Microsoft SQL Express MySQL PostgreSQL Microsoft Windows 2003 server Microsoft Windows 2008 server Microsoft Windows 2012 server Microsoft Windows Terminal Svr CAL 2003 Linux Centos 6 x Linux Fedora 12 Microsoft Windows XP Microsoft Windows XP Starter Microsoft Windows Vista Microsoft Windows 7 starter edition Windows 7 Pro SPI 64-bit Microsoft Windows 8
Дистанционное обучение	Система управления дистанционным обучением Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда)
Правовые, информационные и поисковые системы	Информационно-правовая система «Гарант»
Компьютерное тестирование	Модули для тестирования в системе управления электронными курсами Moodle
Офисные приложения, работа с документами	Microsoft Office 2003-2013 <u>ABBYY</u> FineReader 9.0 Abby Finereader 8

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения производственной технологической практики необходимо:

- рабочее место стажера/дублера менеджера по обеспечению стандартных производственных процессов;
- производственно-технологическая база, предоставляемая предприятием/хозяйством 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, Академия 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)

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова»

Зооинженерный факультет Индивидуальное задание на практику

обучающемуся (-ейся) _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Программа общего профиля

Кафедра: _____

Наименование практики: Производственная технологическая

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном видах

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Решение организационных вопросов
2	Первичный инструктаж по технике безопасности (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности)
3	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).
4	Изучение производственно-экономических показателей предприятия/хозяйства, производственной, организационной и управленческой структуры, организации и нормирования труда. Изучение производственной документации.
5	Изучение порядка установления плана и нормированных заданий на предприятии, организации труда и распорядка дня.
6	Изучение порядка установления плана и нормированных заданий на предприятии, организации труда и распорядка дня
7	Изучение технологий производства продуктов животноводства (по отраслям). Участие в технологических процессах.
8	Выполнение индивидуального задания.
9	Подготовка отчета о прохождении практики
10	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.
Планируемые результаты (освоение компетенций)	
11	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от академии

(подпись) / _____
(расшифровка подписи)

«__» _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению

«__» _____ 20__ г.

Подпись обучающегося _____

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

(подпись) / _____
(расшифровка подписи)

«__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от профильной организации

(подпись) / _____
(расшифровка подписи)

«__» _____ 20__ г.

Приложение Б (обязательное)

Совместный рабочий план проведения производственной технологической практики направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Программа общего профиля»

Срок прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г. (неделя)

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/ днях
1	Подготовительный этап	<p>Решение организационных вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от академии; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности. <p>Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>	1-я неделя (1-2 дни)
2	Основной этап (работа на предприятии)	<p>Знакомство с предприятием/хозяйством, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).</p> <p>Изучение производственно-экономических показателей предприятия, производственной, организационной и управленческой структуры, организации и нормирования труда. Изучение производственной документации.</p>	2-я неделя (4-5 дни), 3-я – 5-я недели

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/ днях
		Изучение порядка установления плана и нормированных заданий на предприятии, организации труда и распорядка дня.	
		Изучение технологий производства продуктов питания животного происхождения (по отраслям). Участие в технологических процессах.	
		Выполнение индивидуального задания.	
3	Заключительный этап	Составление отчета о прохождении практики	6-я неделя (1-5 дни)
		Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.	

Согласовано:

Руководитель практики
от академии

(дата)

(Ф.И.О.)

(должность)

(подпись)

Руководитель практики
от предприятия/хозяйства

(дата)

(Ф.И.О.)

(должность)

(подпись)

**Приложение В
(обязательное)**

Аттестационный лист

Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на ____ курсе по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Программа общего профиля» успешно прошел производственную технологическую практику с _____ г. по _____ г. в объеме **8** недель.

Место прохождения практики

Сведения об освоения обучающимся компетенций

Компетенция	Результаты освоения: освоена/ освоена частично/ не освоена
УК-1	
УК-2	
УК-3	
УК-4	
УК-5	
УК-6	
УК-7	
УК-8	
УК-9	
УК-10	
УК-8	
ПК-1	
ПК-2	
ПК-3	

Руководитель практики
от академии _____ / _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20__ г.

**Приложение Д
(обязательное)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»

Факультет зооинженерный

Форма обучения очная/заочная

Кафедра «Общая зоотехния»

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхожде-
ния

Профиль «Программа общего профиля»

**Отчет
о прохождении производственной практики:
технологической практики**

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

Выполнил:

обучающийся _____ курса _____ группы _____
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил:

руководитель от академии

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

КУРСК – 20__