

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.09.2025 23:16:50
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
учебной ознакомительной практики

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхож-
дения,
профиль «Технология производства продуктов питания животного происхож-
дения»

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 Минобрнауки РФ и от 6 апреля 2021 г. N 245 (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 02.03.2023 N 244);

Разработчики:

Заведующий кафедрой общей зоотехнии _____ Глебова И.В. _____
(занимаемая должность) (ФИО) (подпись)

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 учебной ознакомительной практики – профессиональная ориентация, формирование полного представления о выбранной профессии, знакомство с основными видами и направлениями профессиональной деятельности, формирование представления о системе производства продуктов питания животного происхождения и организационно-управленческой структуре предприятий.

1.2. Задачи практики

Задачи учебной ознакомительной практики:

- сформировать у студентов устойчивый интерес к профессии;
- сформировать профессиональную направленность и профессионально-значимые качества личности;
- формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- актуализация теоретических знаний по дисциплинам направления подготовки в реальных условиях профессиональной деятельности, изучение передового опыта в выбранной сфере;
- формирование готовности к осуществлению профессионального самообразования и личностного роста, приобретение опыта самостоятельной работы в рамках технологии производства продуктов питания животного происхождения.

1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – ознакомительная.

Способ проведения практики – стационарная.

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 подход для решения поставленных задач	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>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	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>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>		
	норм, имеющих ресурсы и ограничений		<i>Владеть:</i> навыками и формулировать их в рамках поставленной цели совокупностью задач, обеспечивающих ее достижение .
		УК-2.2 Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели	<i>Знать:</i> оптимальные способы решения 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-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	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>		
	чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		чрезвычайных 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-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 коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики

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		
			<p>коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним;</p> <p><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>
		УК-11.2 Планирует, организывает и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме	<p><i>Знать:</i> способы проведения мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме;</p> <p><i>Уметь:</i> проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками проведения мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме.</p>
		УК-11.3 Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму	<p><i>Знать:</i> способы взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму;</p> <p><i>Уметь:</i> взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками взаимодействия 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>		
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1Обладает информационной и коммуникационной культурой	<i>Знать:</i> методы информационной и коммуникационной культуры; <i>Уметь:</i> применять методы информационной и коммуникационной культуры; <i>Владеть:</i> навыками информационной и коммуникационной культуры.
		ОПК-1.2Соблюдает основные требования информационной безопасности	<i>Знать:</i> основные требования информационной безопасности; <i>Уметь:</i> соблюдать основные требования информационной безопасности; <i>Владеть:</i> навыками соблюдения основных требований информационной безопасности.
		ОПК-1.3Применяет информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> способы применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; <i>Уметь:</i> применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; <i>Владеть:</i> навыками применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1Применяет основные законы естественных наук	<i>Знать:</i> основные законы естественных наук; <i>Уметь:</i> применять основные законы естественных наук; <i>Владеть:</i> навыками применения основных законов естественных наук.
		ОПК-2.2Владеет естественнонаучными методами исследования	<i>Знать:</i> естественнонаучные методы исследования; <i>Уметь:</i> владеть естественнонаучными методами исследования; <i>Владеть:</i> навыками естественнонаучных методов исследования.
		ОПК-2.3Решает задачи профессиональной деятельности, применяя	<i>Знать:</i> методы решения задач профессиональной

<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>		
		естественнонаучные законы и методы	деятельности, применяя естественнонаучные законы и методы; <i>Уметь:</i> решать задачи профессиональной деятельности, применяя естественнонаучные законы и методы; <i>Владеть:</i> навыками решения задач профессиональной деятельности, применяя естественнонаучные законы и методы.
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Обладает знаниями в области инженерных процессов	<i>Знать:</i> способы использования знаний в области инженерных процессов; <i>Уметь:</i> использовать знания в области инженерных процессов; <i>Владеть:</i> знаниями в области инженерных процессов.
		ОПК-3.2 Готов к эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<i>Знать:</i> методы эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; <i>Уметь:</i> эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы; <i>Владеть:</i> навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
		ОПК-3.3 Решает профессиональные задачи, используя знания инженерных процессов	<i>Знать:</i> методы решения профессиональных задач, используя знания инженерных процессов; <i>Уметь:</i> решать профессиональные задачи, используя знания инженерных процессов; <i>Владеть:</i> навыками решения профессиональных задач, используя знания инженерных процессов.
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Обладает знаниями в области технологии производства продуктов животного происхождения	<i>Знать:</i> способы использования знаний в области технологии производства продуктов 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>		
			<i>Уметь:</i> использовать знания в области технологии производства продуктов животного происхождения; <i>Владеть:</i> знаниями в области технологии производства продуктов животного происхождения.
		ОПК-4.2 Обосновывает выбор технологии производства продуктов животного происхождения	<i>Знать:</i> технологии производства продуктов животного происхождения; <i>Уметь:</i> обосновывать выбор технологии производства продуктов животного происхождения; <i>Владеть:</i> навыками обосновывания выбора технологии производства продуктов животного происхождения.
		ОПК-4.3 Подбирает и осуществляет технологические процессы производства	<i>Знать:</i> технологические процессы производства; <i>Уметь:</i> подбирать и осуществлять технологические процессы производства; <i>Владеть:</i> навыками подбора и осуществления технологических процессов производства.
ОПК-5	Подбирает и осуществляет технологические процессы производства	ОПК-5.1 Организует технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	<i>Знать:</i> технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения; <i>Уметь:</i> организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения; <i>Владеть:</i> навыками организации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения.
		ОПК-5.2 Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения	<i>Знать:</i> методы контроля производства продукции из сырья животного происхождения; <i>Уметь:</i> контролировать производство продукции из сырья 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>		
			<i>Владеть:</i> навыками контроля производства продукции из сырья животного происхождения.
		ОПК-5.3Оценивает качество конечного продукта	<i>Знать:</i> способы оценки качества конечного продукта; <i>Уметь:</i> оценивать качество конечного продукта; <i>Владеть:</i> навыками оценки качества конечного продукта.

3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная ознакомительная 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 2 курсе в 4 семестре для ОФО, 3 курсе в 6 семестре ЗФО.

4 Объем и продолжительность практики

Объем учебной ознакомительной практики, установленный учебным планом, – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (216часа/ 95,9 часа СР ОФО); 4 недели (216часа/ 199,9 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 университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	1	12
		Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.		
2	Основной этап (работа на предприятии)	Знакомство с предприятием/хозяйством, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией.	1	53,9 ОФО 157,9 ЗФО

№ 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 учебной ознакомительной практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
- Аттестационный лист (Приложение Б);
- Отчёт о прохождении учебной ознакомительной практики.

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

Общий объем отчета – 10-12 страниц, он может содержать приложения (чертежи, схемы, технические условия и т.д.).

Структура отчета:

1. Титульный лист (Приложение В).
2. Содержание.
3. Введение (цель и задачи практики, 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 и ресурсов сети «Интернет».

7. 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 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

7.1 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений и (или) опыта деятельности, характеризующих полноту освоения компетенций

Оценка знаний, умений, владений, характеризующих полноту освоения компетенций, закрепленных за учебной ознакомительной практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости проводится в течение практики на месте ее проведения руководителем практики от университета.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета. На зачет обучающийся представляет отчет о результатах прохождении практики. Зачет проводится в виде защиты отчета.

Вопросы к зачету по учебной ознакомительной практикепрактике:

1. Пищевая ценность и классификация мяса. Схема разделки.
2. Субпродукты, их классификация, краткая характеристика.
3. Значение и классификация мяса птицы, требования к качеству, кулинарное использование.
4. Пищевая ценность и классификация колбасных изделий, схема производства.
5. Мясокопчености, классификация, их краткая характеристика.
6. Характеристика охлажденного и мороженого мяса, качественные показатели.
7. Характеристика разновидностей колбасных изделий (вареных).

8. Варено-копченые, полукопченые, сырокопченые (сыровяленные) колбасные изделия; отличительные черты технологических основ производства.
9. Мясные консервы, классификация, характеристика разновидностей.
10. Сливки, схема производства, ассортиментный перечень, качественные показатели.
11. Значение и ассортимент молока, схема производства, качественные показатели, сроки хранения.
12. Молочные консервы, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.
13. Кисломолочные продукты, краткая характеристика кисломолочных напитков, качественные показатели, сроки хранения.
14. Значение и классификация сыров, характеристика сычужных сыров (твердых и полутвердых, мягких).
15. Сметана, как разновидность кисломолочных продуктов. Особенности производства, ассортиментный перечень, качественные показатели.
16. Творог, способы производства, классификация разновидностей творога. Творожные изделия.
17. Рассольные сычужные и плавленые сыры. Характеристика разновидностей.
18. Технологическая схема производства сыров.
19. Сущность способов производства кисломолочных продуктов.
20. Кумыс, йогурт как разновидность кисломолочных напитков, характеристика разновидностей.
21. Ацидофильные напитки; значение, краткая характеристика разновидностей.
22. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.
23. Консервирование пищевых продуктов, классификация разновидностей.
24. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов, их содержательный компонент.
25. Физические и химические процессы, происходящие в продуктах в процессе хранения.
26. Химические процессы, происходящие в продуктах в процессе хранения.
27. Биохимические процессы, происходящие в продуктах в процессе хранения.
28. Микробиологические процессы, происходящие в продуктах в процессе хранения.
29. Тара и упаковочные материалы, характеристика разновидностей.
30. Пищевая ценность мяса рыб. Характеристика живой, охлажденной рыбы.

31. Соленая рыба, способы посола, краткая характеристика, требования к качеству.
32. Понятие о сушеной и вяленой рыбе, разновидности сушки, качественные показатели.
33. Рыбные консервы и пресервы, ассортимент, качественные показатели, сроки хранения.
34. Икра рыб, виды, качественные показатели, сроки реализации.
35. Копченая рыба, разновидности применяемых способов копчения, качественные показатели.
36. Мороженая рыба: способы замораживания, качественные показатели.

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

Основная литература:

1. 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.
2. 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. Технология молока и молочных продуктов : учеб. для вузов / Г.Н. Крусь [и др]; под ред. А.М. Шалыгиной. – Москва : КолосС, 2008-455с
5. 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.

6. 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.

7. Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов: учеб. для вузов / А. М. Шалыгина, Л.В. Калинина. - М.: 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 учебной ознакомительной практики обучающимися используется следующее:

Банкиданных	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 учебной ознакомительной практики необходимы:

- 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, Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики 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 университета 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
«Курский государственный аграрный университет
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: Учебная ознакомительная

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

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1.	Рабочее совещание: решение организационных вопросов
2.	Первичный инструктаж по технике безопасности (знакомство с соответствующим требованиями охраны труда и пожарной безопасности)
3.	Знакомство с предприятием. Изучение технологии продуктов питания животного происхождения.
4.	Оценка экстерьера сельскохозяйственных животных (крупного рогатого скота, кроликов, овец).
5.	Оценка экстерьера лошадей
6.	Изучения технологии доения крупного рогатого скота.
7.	Учёт и оценка молочной продуктивности крупного рогатого скота.
8.	Основы ведения зоотехнического и племенного учёта в скотоводстве
9.	Оценки показателей роста и развития животных. Организация воспроизводства стада.
10.	Выполнение индивидуального задания:
11.	Подготовка отчета о прохождении практики
12.	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-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета

_____/_____
(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)**

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 учебную ознакомительную практику с _____ г. по _____ г. в объёме 4 недель.

Место прохождения практики

Сведения об освоения обучающимся компетенций

Компетенция	Результаты освоения: освоена/ освоена частично/ не освоена
УК-1	
УК-2	
УК-8	
ОПК-1	
ОПК-2	
ОПК-3	
ОПК-4	
ОПК-5	

Руководитель практики
от университета _____ / _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20__ г.

**Приложение В
(обязательное)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
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 учебной ознакомительной практики**

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

Выполнил:

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

Проверил:

руководитель от университета

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

КУРСК – 20__