

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.09.2025 22:08:58  
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 общей зоотехнии**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Проректор по учебной работе

А.В. Малахов

«26» июня 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:**

Б2.В.01.01(П) Технологическая практика  
(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного  
происхождения»

**Курск 2025**

Программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 937;

Разработчик:

доцент кафедры общей зоотехнии Барымова О..П

*(занимаемая должность)*

*(ФИО)*

*(подпись)*

Рабочую программу практики одобрила кафедра Общей зоотехнии.

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

Заведующий кафедрой доктор, с.-х. н., 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.

### 1.2. Задачи практики

Задачи производственной технологической практики:

- формирование универсальных, 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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	<b>Знать:</b> методы анализа проблемных ситуаций; <b>Уметь:</b> анализировать проблемную ситуацию как систему; <b>Владеть:</b> навыками Анализа проблемной ситуации,

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		
			выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации по проблемной ситуации	<b>Знать:</b> основные методы критического анализа; <b>Уметь:</b> систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности; <b>Владеть:</b> навыками критического анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач.
		УК-1.3 Вырабатывает стратегию действий в проблемных ситуациях	<b>Знать:</b> стратегию действий в проблемных ситуациях; <b>Уметь:</b> использовать в рамках стратегии действий алгоритм решения поставленных задач; <b>Владеть:</b> навыками использования стратегических действий в проблемных ситуациях.
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность, совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение	<b>Знать:</b> формулировки в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; <b>Уметь:</b> формулировать в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение ; <b>Владеть:</b> навыками и формулировать их в рамках поставленной цели совокупностью задач, обеспечивающих ее достижение.
		УК-2.2 Выбирает оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели	<b>Знать:</b> оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели ; <b>Уметь:</b> выбирать оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели ; <b>Владеть:</b> навыками выбора оптимальных способов 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		
		УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта и публично представляет результаты	<b>Знать:</b> методологию решения задач и публичного представления их результатов; <b>Уметь:</b> использовать в рамках конкретных задач алгоритм их решения; <b>Владеть:</b> навыками решения конкретных задач проекта и публично представляет результатов.
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения цели	УК 3.1 Организует и руководит командой	<b>Знать:</b> методы организации и руководства командой; <b>Уметь:</b> выбирать членов команды, организовывать работу команд, осуществлять руководство командой; <b>Владеть:</b> навыками обоснования и выбора членов команды, руководства командой.
		УК 3.2 Осуществляет социальное и командное взаимодействие в процессе достижения поставленной цели	<b>Знать:</b> методы осуществления эффективного социального взаимодействия; <b>Уметь:</b> осуществлять эффективное социальное взаимодействие; <b>Владеть:</b> навыками осуществления эффективного социального взаимодействия.
		УК 3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	<b>Знать:</b> методы взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата; взаимодействовать с другими членами команды для достижения запланированного результата; <b>Уметь:</b> планировать командную работу, распределять поручения и полномочия членам команды; <b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата.
ПК-1	Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания	ПК-1.1 Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые	<b>Знать:</b> методологию научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных

<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>		
	животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения; <b>Уметь:</b> проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения; <b>Владеть:</b> навыками научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения.
		ПК-1.2 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	<b>Знать:</b> свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей; взаимодействовать с другими членами команды для достижения запланированного результата; <b>Уметь:</b> использовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами; <b>Владеть:</b> навыками разработки предложений по использованию пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам

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		
			животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.
		ПК-1.3 Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<b>Знать:</b> новые виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; <b>Уметь:</b> разрабатывать технологии новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами; <b>Владеть:</b> навыками технологических решений и технологий новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства.
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	<b>Знать:</b> технологические параметры производства новых видов продуктов питания животного происхождения; <b>Уметь:</b> организовывать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации; <b>Владеть:</b> навыками оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного

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		
			происхождения требованиям проектной документации.
		<p>ПК-2.2 Внедряет прогрессивные технологические процессы, выборы оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.</p>	<p><b>Знать:</b> прогрессивные технологические процессы производства новых продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Уметь:</b> выбирать оборудование, средств автоматизации и механизации, управляющие программы, оптимальные режимы производства новых продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, выбора оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.</p>
		<p>ПК-2.3 Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>Знать:</b> методику составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления;</p> <p><b>Уметь:</b> составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками составления отчетов и нормативно-технической 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>		
			по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

### **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 магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиля «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения».

Практика проходит на 2 курсе в 3 семестре для ОФО, 2 курсе в 4 семестре ЗФО.

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

Объем технологической практики, установленный учебным планом, – **18** зачетных единиц, продолжительность – **12 недель (648 часа/ 642 часа СР ОФО); 12 недель (648 часа/ 644 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	<p>Решение организационных вопросов:</p> <p>1) распределение обучающихся по местам практики;</p> <p>2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики;</p> <p>3) получение заданий от руководителя практики от университета;</p> <p>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</p> <p>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>	2	12
2	<b>Основной этап (работа на предприятии)</b>	<p>Знакомство с предприятием, 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 общей характеристики предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тип предприятия и его структура (основные и вспомогательные цеха с учетом типа предприятия);</li> <li>-полный ассортимент выпускаемой продукции в тоннах за смену (месяц или год);</li> <li>-сырьевая база предприятия и основные поставщики сырья;</li> <li>-рынок сбыта и основные потребители продукции.</li> </ul> <p>Изучение организации инженерных и подсобно-вспомогательных служб, обеспечивающих работу основных производств:</p>	2	600

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		<p>-теплоснабжение предприятия;  -холодоснабжение предприятия;  -электроснабжение;  -водоснабжение и канализация: источники, запасы воды и сооружения для их хранения.  -ремонтно-механические мастерские и складское хозяйство.</p> <p>Изучение технологии и организации производства. Выполнить описание технологии производства одного из видов продукции:  -перечень и краткая характеристика сырья, применяемых материалов и тары, требования к качеству. Нормативные документы на сырье и материалы;  -краткое описание технологического процесса с учетом особенностей конкретного предприятия;  -нормативные документы на готовую продукцию. Требования к качеству продукции.</p> <p>Изучение системы производственного контроля на предприятии:  -организация входного и выходного на предприятии;  -контроль за соблюдением экологической безопасности сырья и готовой продукции.</p> <p>Выполнение индивидуального задания.</p>		
3	Заключительный этап	<p>Подготовка отчета о прохождении практики</p> <p>Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.</p>	<b>2,1</b>	<b>30 для ОФО и 30 для ЗФО/ 4 часа контроль</b>

### **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 – 25-30 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 дата начала и продолжительность практики).
4. Основная часть отчета:
  - общая характеристика предприятия;
  - назначение и общая характеристика инженерных и подсобно-вспомогательных служб;
  - технология производства какого-либо продукта;
  - система производственного контроля на производстве.
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 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**

Приведен в:

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

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

### **Основная литература:**

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/160134> (дата обращения: 24.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительная литература:**

1. Основы консервирования пищевых продуктов : учебное пособие / А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Н. А. Величко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2019. — 270 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149601> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Шокина Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3733-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125703> (дата обращения: 24.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мазеева И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 218 с. — ISBN 979-5-89289-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103929> (дата обращения: 24.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Физико-химические основы производства пищевых продуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 257 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134401>

5. Гроховский, В. А. Практикум по технологии стерилизованных пищевых продуктов : учебное пособие / В. А. Гроховский ; составители В. А. Гроховский. — Мурманск : МГТУ, 2015. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142660>

6. Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 190 с. — ISBN 978-5-89289-900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135236>

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

1 База данных по составу продуктов | БАЗЫ ДАННЫХ: сайт. — URL: <http://rilga.narod.ru/Tabliza3.htm#Продукты животного происхождения//> (дата обращения 26.12.2020). - Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.

2. Система Меркурий БАЗЫ ДАННЫХ. сайт.- URL: <https://www.moedelo.org/club/article-law/sistema-merkurij-оборот-produktov-zivotnogo-proishozhdenia-po-novym-pravilam/> (дата обращения 26.12.2020). - Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

3. При прохождении производственной технологической практики обучающимися используется следующее:

<b>Банки данных</b>	Доступ к электронно-библиотечной системе «Лань» Доступ к электронно-библиотечной системе «Book.ru»
<b>Интернет сеть, безопасность</b>	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
<b>СУБД, серверное ПО, операционные системы</b>	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
<b>Дистанционное обучение</b>	Система управления дистанционным обучением Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда)
<b>Правовые,</b>	Информационно-правовая система «Гарант»

<b>информационные и поисковые системы</b>	
<b>Компьютерное тестирование</b>	Модули для тестирования в системе управления электронными курсами Moodle
<b>Офисные приложения, работа с документами</b>	Microsoft Office 2003-2013 ABBY 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 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 функций.

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  
ФГОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

### Зооинженерный факультет Индивидуальное задание на практику

обучающемуся (-ейся) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

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 общей характеристики предприятия: основные и вспомогательные цеха с учетом типа предприятия); полный ассортимент выпускаемой продукции; сырьевая база предприятия и основные поставщики сырья; -рынок сбыта и основные потребители продукции.
5	Изучение организации инженерных и подсобно-вспомогательных служб, обеспечивающих работу основных производств.
6	Изучение технологии и организации производства.
7	Изучение системы производственного контроля на предприятии.
8	Выполнение индивидуального задания.
9	Подготовка отчета о прохождении практики
10	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.
<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>	
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; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3

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)

**Совместный рабочий план  
проведения производственной технологической практики**  
направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,  
профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного  
происхождения»

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (недель)

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/ днях
1	Подготовительный этап	<p>Решение организационных вопросов:</p> <p>1) распределение обучающихся по местам практики;</p> <p>2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики;</p> <p>3) получение заданий от руководителя практики от университета;</p> <p>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</p> <p>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Методическая консультация руководителя практики от университета 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, 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 общей характеристики предприятия: - тип предприятия и его структура (основные и вспомогательные цеха с учетом типа предприятия);</p>	2-я неделя (3-5 дни), 3-я – 11-я недели

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/ днях
		<p>-полный ассортимент выпускаемой продукции в тоннах за смену (месяц или год);  -сырьевая база предприятия и основные поставщики сырья;  -рынок сбыта и основные потребители продукции.</p> <p>Изучение общей характеристики предприятия:  - тип предприятия и его структура (основные и вспомогательные цеха с учетом типа предприятия);  -полный ассортимент выпускаемой продукции в тоннах за смену (месяц или год);  -сырьевая база предприятия и основные поставщики сырья;  -рынок сбыта и основные потребители продукции.</p> <p>Изучение технологии и организации производства. Выполнить описание технологии производства одного из видов продукции:  -перечень и краткая характеристика сырья, применяемых материалов и тары, требования к качеству. Нормативные документы на сырье и материалы;  -краткое описание технологического процесса с учетом особенностей конкретного предприятия;  -нормативные документы на готовую продукцию. Требования к качеству продукции.</p> <p>Изучение системы производственного контроля на предприятии:  -организация входного и выходного на предприятии;  -контроль за соблюдением экологической безопасности сырья и готовой продукции.</p> <p>Выполнение индивидуального задания.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Составление отчета о прохождении практики</p> <p>Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.</p>	12-я неделя (1-5 дни)

Согласовано:

Руководитель практики  
от университета

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от предприятия/хозяйства

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Приложение В  
(обязательное)**

**Аттестационный лист**

---

Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на \_\_\_\_ курсе по направлению подготовки **19.04.03. Продукты питания животного происхождения**, профиль **«Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения»** успешно прошел производственную технологическую практику с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г. в объёме **12** недель.

---

Место прохождения практики

***Сведения об освоения обучающимся компетенций***

Компетенция	Результаты освоения: <b>освоена/ освоена частично/ не освоена</b>
УК-1	
УК-2	
УК-3	
ПК-1	
ПК-2	

Руководитель практики

от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**Приложение Д  
(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 19.04.03 Продукты питания животного происхожде-  
ния

Профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания жи-  
вотного происхождения»

**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 университета

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

КУРСК – 20\_\_