

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.09.2025 23:13:10
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 |

| <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 достиже- ния компетенций</i> |
|---|-------------------------------------|--|---|
| <i>код компетенции</i> | <i>наименование компетенции</i> | | |
| | | | <p>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, организывает 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> 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; <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 |

| 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 | | |
| | | 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__