

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2026 10:28:19
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e586ab07f01fe1ba2172f755a12



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
[Подпись] /Молчанов А.В./
« 25 » декабря 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
[Подпись] /Коник Н.В./
« 25 » декабря 2024г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	УЧЕБНАЯ
Наименование практики *	Ознакомительная практика
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	3
Количество недель, отводимых на практику	2
Форма итогового Контроля	Зачет
Разработчик: доцент, Андреева С.В	

[Подпись]
(подпись)

Саратов 2024

1. Цели практики

Целью практики является формирование у обучающихся представления о работе мясоперерабатывающих предприятий, приобретение профессиональных навыков и умений по специальности, необходимых для последующей инженерной деятельности.

2. Задачи практики

Задачами ознакомительной практики являются:

- ознакомиться с производственной структурой предприятия, используемым сырьем, вспомогательными материалами и тарой;
- ознакомиться с ассортиментом выпускаемой предприятием продукции и нормативно технической документацией, на основании которой выпускается продукция;
- изучить систему материально-технического снабжения предприятия, правила техники безопасности на рабочем месте, организацию охраны окружающей среды.
- изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения;
- сбор материалов для написания отчета.

3. Место практики в структуре ООП бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» учебная практика относится к практикам вариативной части второго блока.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Иностранный язык», «Русский язык и культура речи», «Информационные технологии», «История мировой культуры», «Математика», «Физика», «Информатика», «Математический анализ и моделирование», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Экология», «Введение в профессию», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания».

Для качественного прохождения учебной практики обучающийся должен:

- *знать*: программные продукты, применяемые для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности; сроки, способы и темпы переработки животноводческой продукции; современные технологии производства и переработки животноводческой продукции; структуру складских помещений перерабатывающих предприятий АПК; режимы хранения животноводческой продукции; требования техники безопасности и пожарной безопасности на

рабочих местах;

- *уметь*: выполнять поиск, критический анализ и синтез информации; применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения животноводческой продукции; решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства и переработки животноводческой продукции; демонстрировать знания по повышению эффективности производства продукции животноводства, определяя сроки, способы, темпы и режимы хранения животноводческой продукции, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; обосновывать режимы хранения животноводческой продукции, применять теоретические знания по приемке животноводческого сырья.

Учебная практика является базовой для освоения дисциплин: «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания»; «Общая технология отрасли», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Технология мяса и мясных продуктов», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» также для прохождения производственной и преддипломной практики, подготовки и защиты ВКР.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения учебной практики – дискретная;

способы проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Ознакомительная практика (учебная практика) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения проводится на 2 курсе – 2 недели, всего 108 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 33 – 34 недели.

Место проведения ознакомительной практики (учебная практика) для обучающихся по направлению подготовки): структурные подразделения ФГБОУ ВО Вавиловский университет, кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства», а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики.

6. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО, формируемых в результате прохождения практики

Ознакомительная практика (учебная практика) направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

универсальных компетенций:

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)

Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов(УК-8);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.1 – выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;

УК-8.1 – идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;

УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;

УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему;

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести:

Компетенция	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	3	4
УК-1- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;	Обучающийся демонстрирует глубокие знания материала, способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;	Свободно осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;
УК-8- Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения	создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и	владеет методами практического использования современных компьютеров для обработки информации

устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;	военных конфликтов	
---	--------------------	--

7. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет - 3 зачетные единицы, 108 академических часа; продолжительность – 2 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<p>Подготовительный</p> <p>Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление графика прохождения практики; получение задания на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики.</p> <p>- Ознакомление с предприятием. Сбор материалов для общей характеристики предприятия. Изучение используемого сырья, вспомогательных материалов и тары. Изучение ассортимента выпускаемой предприятием продукции и нормативно технической документацией, на основании которой выпускается продукция; Изучение организационно-производственной структуры предприятия Изучение правил техники безопасности на рабочем месте, организацию охраны окружающей среды (при прохождении на предприятии)</p> <p>Изучение используемого сырья, вспомогательных материалов и тары, Изучение ассортимента продукции мясокомбинатов и нормативно технической документацией, на основании которой выпускается продукция; Изучение организационно-производственной структуры предприятия в общем для мясоперерабатывающей отрасли. Изучение</p>	26	Дневник по практики, собеседование.

	правил техники безопасности на рабочем месте, организацию охраны окружающей среды (при прохождении на кафедре)		
2	Основной Изучение технологии, техники и организации производства профилирующего мясного продукта (при прохождении на предприятии) Изучение технологии, техники и организации производства мясного продукта (при прохождении на кафедре, по заданию руководителя) Подготовка раздела отчета	55	Дневник по практике, отчёт по практике, собеседование.
3	Заключительный Обработка и систематизация собранного материала. Оформление материалов по прохождении практики. Подготовка отчета о прохождении практики. Аттестация практики.	27	Дневник по практике, отчёт по практике, собеседование, зачет по результатам комплексной оценки прохождения практики
	ИТОГО	108	

8. Формы отчетности по практике

Формами отчётности по ознакомительной практике (учебная практика) является дневник практики, отчет по практике, отзыв - характеристика, собеседование.

Требования к структуре и содержанию дневника и отчета по практики представлены в методических указаниях: Методические указания для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» / Сост.: С.В Андреева. ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

По результатам проведения практики с обучающимися проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

9. Фонд оценочных средств по практике

Оценочные материалы по практике представлены в приложении 1 к рабочей программе по ознакомительной практике (учебная практика).

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета)

1. **Бурова, Т. Е.** Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-3169-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108329>

2. **Гуринович, Г. В.** Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135202>

3. **Алексеев Л.А** «Технология мяса и мясных продуктов»: :: учебное пособие /А.Л. Алексеев -Персиановский Донской ГАУ, 2023. - 191 с.--URL: <https://e.lanbook.com/book/400838>

б) дополнительная литература

1. **Мышалова, О. М.** Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93554>

2. Проектирование, основы-promстроительства и инженерное оборудование консервных предприятий : учебник / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева, А. М. Патиева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-3054-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107963>

3. **Урбан, В.Г.** Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.Г. Урбан. — «Лань», 2010. — 384 с. - ISBN 978-5-8114-0936-5.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Научная библиотека университета <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka>;
2. НЭБ: <http://elibrary.ru>;

г) периодические издания

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: <http://agrojr.ru/index.php/asj>;
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journals>;

3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>;
3. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

2. Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

3. Научная библиотека университета <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka> Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4. Электронная библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com> Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

5. ЭБС IPR SMART <http://iprbookshop.ru> ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин – учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

6. ЭБС Znanium <https://znanium.ru> Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изданий, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями отдельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru> Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

8. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

9. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

10. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

11. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по практике, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам, и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все разделы дисциплины	<i>Обучающее программное обеспечение:</i> Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 на 250 мест (Обновление КОМПАС-3D до v21 и v21). Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-449/2023/223-360 от 17.05.2023 г. Срок действия договора: бессрочно	Обучающая
2	Все разделы дисциплины	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> «P7-Офис» Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «P7-Офис». Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.	Вспомогательная
3	Все разделы дисциплины	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1128/2023/КСП-107 от 11.12.2023 г. Срок действия договора: 01.01.2024–31.12.2024 г.	Вспомогательная

4	Все разделы дисциплины	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Адаптация и сопровождение экземпляров систем КонсультантПлюс: Справочная Правовая Система КонсультантПлюс Исполнитель: ООО «Принцип», г. Саратов</p> <p>Договор адаптации и сопровождения экземпляров систем КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС № 24-123/223-056 от 01.02.2024 г. Срок действия договора: 01 января – 31 декабря 2024 года.</p>	Вспомогательная
5	Все разделы дисциплины	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление экземпляров текущих ежедневных выпусков еженедельных версий специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ». Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов.</p> <p>Договор об оказании информационных услуг № С-4303/223-839 от 01.12.2024 г. Срок действия договора: 01 - 31 декабря 2024 года.</p>	Вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) используются материально-техническое обеспечение выпускающей кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», института биотехнологий ФГБОУ ВО Вавиловского университета соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Ауд. 206: Комплект специализированной мебели, аудиторная доска, мультимедийная система (проектор ViewSonic PJD 6220, экран настенный 203*203 см-ScreenMediaEconomy).

Ауд. 133: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов, экран. Комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы Электрошкаф сушильный СНОЛ, коптильная камера Helia 24, портативный рН/мВ/С-метр рН – 410, спектрофотометр ЮНИКО – 1200/1201, фотоколориметр ПЭ-5300В, анализатор влажности "Сарториус"- МА-30, шприц ручной FIN 101FAMA INDUSTRIE, электропечь мuffleная ЭКПС

Ауд. 135: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов. Комплект мультимедийного оборудования (Проектор ViewSonic PJD 6220, Экран настенный 203*203 см-ScreenMediaEconomy). Интернет. Аудио- и видеоматериалы. Портативный РН/мВ/С- метр рН-410, анализатор влажности

A&D MX-50, анализатор влажности Элвиз-2С, гигрометр HygroPalm AW-1 Set-40, нитратомер ИТ-1201, весы KERN 0.01-600

Ауд. 105: Комплект специализированной мебели, меловая доска, экран, комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы.

В случае проведения выездной практики применяется материально-техническое обеспечение профильных организаций (предприятий) с которыми заключены двухсторонние договоры на проведение практики обучающихся.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации ознакомительной практики (учебная практика) составлены методические указания: Методические указания для проведения ознакомительной практики (учебная практика) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения / Сост.: Андреева С.В. ФГБОУ ВО Вавиловский университет. – Саратов, 2024.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» декабря 2024 года (протокол № 4).