

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2026 11:42:51  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e666ab07f01fe1ba2172f735a12

**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./  
«15» декабря 2024г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор института  
*[Подпись]* /Коблик Н.В./  
«15» декабря 2024г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики	<b>УЧЕБНАЯ</b>
Наименование практики*	<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА</b>
Направление подготовки	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология мяса и мясных продуктов</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	<b>6</b>
Количество недель, отводимых на практику	<b>4</b>
Форма итогового Контроля	<b>Зачет</b>
<b>Разработчик: доцент, Андреева С.В</b>	

*[Подпись]*  
(подпись)

**Саратов 2024г.**

## 1. Цель практики

Целью практики является приобретение опыта практической научно-исследовательской работы, приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной научно-исследовательской деятельности.

## 2. Задачи практики

Задачами технологической практики являются:

- формирование профессиональной компетентности в сфере научно-исследовательской деятельности: развитие способности самостоятельно разрабатывать актуальную проблему, имеющую теоретическую и практическую значимость;
- овладение методами сбора, анализа и систематизации научно - технической информации, выбора методик и средств решения поставленной задачи;
- обучение составлению научных отчетов и выступлениям на научных конференциях; развитие навыков и умений представлений результатов научно-исследовательской работы
- развивать мотивацию самообразования и научно-исследовательской деятельности.

## 3. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения технологическая практика относится к практикам вариативной части второго блока.

Технологическая практика проводится после 2 курса (4 семестра) и базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися в ходе освоения следующих дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясопродуктов», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Основы технического регулирования в мясной отрасли», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Ознакомительная практика».

Для качественного освоения практики обучающийся должен:

-*знать*: теоретические основы методик проведения научных исследований и технических разработок; знать физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов, основные процессы технологии мяса и мясных продуктов

-*уметь* собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать информацию, выполнить определенный объем научных исследований, оформить

отчет о проделанной работе.

Технологическая практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Знания, умения и приобретенные компетенции при прохождении научно-исследовательской практики будут использованы при изучении следующих дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Научные основы производства продуктов питания», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

#### **4. Способы и формы проведения практики**

Вид практики - производственная практика

Форма проведения практики - дискретная

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

#### **5. Место и время проведения практики**

Технологическая практика осуществляется на базе предприятий (учреждений, организаций) или структурных подразделений предприятий, осуществляющих деятельность, соответствующую области и объектам или видам профессиональной деятельности.

Технологическая практика может быть организована непосредственно в образовательной организации высшего образования. Практика проводится на 2 курсе, не более 6 часов в день.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

Научно исследовательская практика направлена на формирование следующих 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);

«Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-1);

«Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2)

«Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения» (ПК-3)

«Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции» (ПК-4)

«Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.1 – выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ

УК-1.2 – применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задачи 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;

ПК-1.2 – определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях;

ПК-2.1 – анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

ПК-3.2 – применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений;

ПК-3.4 – использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций;

ПК-4.2 – демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации технологического процесса

ПК-4.3 – способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

ПК-5.2 – способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие:

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, применять 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 устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;	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;	владеет методами поддержания 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
ПК-1Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;	организацией ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
ПК-2Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Владеет методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-3Способен	Способы разработкисистемуы	Навыками

разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	разработкисистемы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
ПК-4Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	Навыками применения нормативной и технической документации для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции
ПК-5Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Владеет навыками осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

## 7. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость научно-исследовательской практики составляет бзачетных единицы, 216 академических часа; продолжительность – 4недели.

Таблица 1

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике	Трудоемкость в часах	Форма текущего контроля
1	2		3	4
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности	1	Собеседование Проверка материалов Дневник практики
		Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с руководителем. Формулировка цели и задач собственного исследования. Соответственно заданной теме индивидуального задания	80	

2	Основной	Соответственно заданной теме индивидуального задания подбираются методики исследования и разрабатывается схема эксперимента.	70	Дневник практики Собеседование Проверка материалов
3	Заключительный	Подготовка отчетной документации по практике	59	Дневник практики Собеседование Письменный отчет,
		Защита отчета	6	Зачет по результатам комплексной оценки прохождения практики
ИТОГО			216	

\*Оформление отчета и заполнение дневника производится в течение всего периода прохождения практики

## 8. Формы отчетности по практике

По результатам прохождения технологической практики, обучающиеся предоставляют на кафедру технологии производства и переработки продукции животноводства факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий следующие документы:

- дневник практики
- отчет о практике

Ежедневно в период практики бакалавр кратко излагает в дневнике проделанную им работу в соответствии с индивидуальным заданием. Дневник заверяется руководителем практики.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по технологической практике, считаются имеющими академическую задолженность.

## 9. Фонд оценочных материалов по практике

Фонд оценочных материалов представлен в приложении 1 к рабочей программе по технологической практике

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

- основная литература ( Вавиловский университет)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (таб. 3)
1	2	3	4	5

1	Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья и продуктов: учебное пособие Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/134369">https://e.lanbook.com/book/134369</a>	А. Л. Алексеев	Донской ГАУ, 2019	1-3
2	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособие Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/114989">https://e.lanbook.com/book/114989</a>	С. Т. Антипов	Донской ГАУ, 2018	1-3

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособи.: Части III и IV [Электронный ресурс]. <a href="http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c">http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c</a>	<a href="#">Ли Геннадий Тихонович</a>	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-3
2	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II[Электронный ресурс] <a href="http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c">http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c</a>	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-3

### **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	<p><i>Обучающее программное обеспечение:</i></p> <p><b>Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 на 250 мест</b> (Обновление КОМПАС-3D до v21 и v21).</p> <p>Лицензиат – ООО «Солярис Технолджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-449/2023/223-360 от 17.05.2023 г. Срок действия договора: бессрочно</p>	Обучающая
2	Все разделы дисциплины	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>«P7-Офис»</b></p> <p>Предоставление неисключительных прав на</p>	Вспомогательная

		<p>программное обеспечение «Р7-Офис». Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.</p> <p>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.</p>	
3	Все разделы дисциплины	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Kaspersky Endpoint Security</b> (антивирусное программное обеспечение).</p> <p>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.</p>	Вспомогательная
4	Все разделы дисциплины	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Адаптация и сопровождение экземпляров систем КонсультантПлюс:</b> 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><b>Предоставление экземпляров текущих ежедневных выпусков еженедельных версий специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ».</b> 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

При проведении практики используется материально-техническое обеспечение учебно-научно производственного комплекса «Пищевик», кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», структурных подразделений Вавиловского университета, профильных предприятий, соответствующие действующим санитарным и противопожарным

нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-исследовательских работ.

Обеспечивается доступ обучающихся к информационным ресурсам университета, включая читальные залы, справочную и научную литературу, отраслевые периодические издания в соответствии с направлением подготовки.

Для защиты отчета по практике могут использоваться мультимедийные оборудование (проектор, экран), персональные компьютеры, принтер, компьютерная программа Microsoft OfficeWord 2007

Обеспечивается доступ обучающихся к информационным ресурсам университета, включая читальные залы, справочную и научную литературу, отраслевые периодические издания в соответствии с направлением подготовки.

Для защиты отчета по практике может использоваться мультимедийное оборудование (проектор, экран), персональные компьютеры, принтер, компьютерная программа Microsoft Office Word 2007

## **12. Методические указания по организации и проведению практики**

Для организации и проведения научно-исследовательской практики составлены методические указания: Методические указания для проведения технологической практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения/ Сост. С.В Андреева. – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет

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

)