

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич  
Должность: И.о. директора технологического института  
Дата подписания: 14.07.2023 17:05  
Уникальный программный идентификатор:  
b3a3b22e47b69c7d2f147b0f10b0d02f47083d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт  
Кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор технологического института

  
*С.А. Бредихин*  
« 30 » 08 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
Б2.В.02.03 (П) «Преддипломная практика»**

для подготовки бакалавров  
ФГОС ВО

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность: Технология молочных и мясных продуктов

Курс 4  
Семестр 8

Форма обучения: очная  
Год начала подготовки: 2021

Москва, 2021

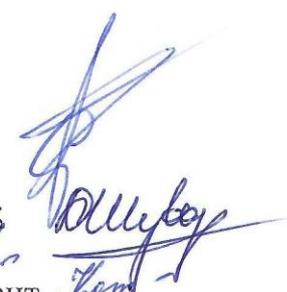
Разработчики:

Грикшас Стяпас Антанович, доктор с.-х. наук, профессор

Шувариков Анатолий Семенович, доктор с.-х. наук, профессор;

Пастух Ольга Николаевна, кандидат с.-х. наук, доцент

Корневская Полина Александровна, кандидат биол. наук, доцент

  
«23» 08 2021 г.

Рецензент: Соловьева Ольга Игнатьевна,  
доктор с.-х. наук, профессор

  
«25» 08 2021 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры

Технологии хранения и переработки

продуктов животноводства, протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

И.о. зав. кафедрой Грикшас Стяпас Антанович,  
доктор с.-х. наук, профессор

  
«30» 08 2021 г.

**Согласовано:**

Председатель учебно - методической  
комиссии технологического института

Дунченко Нина Ивановна,

доктор тех. наук, зав. кафедрой, профессор

  
«30» 08 2021 г.

Зам. директора по практике и профориентационной работе  
технологического института

Масловский Сергей Александрович,

кандидат с.-х. наук, зав. кафедрой, доцент

  
«30» 08 2021 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой  
Технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства

  
«30» 08 2021 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

 Ермилова Я.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>5</b>
<b>2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>5</b>
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>5</b>
<b>4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА</b> .....	<b>9</b>
<b>5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>10</b>
<b>6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ</b> .....	<b>13</b>
<b>6.1. РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ОТ КАФЕДРЫ</b> .....	<b>13</b>
<b>ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>13</b>
<i>ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</i> .....	<b>13</b>
<b>6.2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	<b>14</b>
<i>6.2.1. Общие требования охраны труда</i> .....	<b>14</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>16</b>
<b>ДОКУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ</b> .....	<b>16</b>
<b>8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>16</b>
<b>8.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b> .....	<b>16</b>
<b>8.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b> .....	<b>16</b>
<b>8.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ</b> .....	<b>17</b>
<b>8.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ</b> .....	<b>17</b>
<b>8.5 ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ</b> .....	<b>17</b>
<b>9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>18</b>
<b>10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)</b> .....	<b>19</b>
<b>10.1. ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>19</b>
<b>10.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРАКТИКЕ</b> .....	<b>21</b>
<b>11. ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	

## Аннотация

рабочей программы практики Б2.В.02.03 (П) «Преддипломная практика»  
для подготовки бакалавров по направлению подготовки  
19.03.03 Продукты питания животного происхождения,  
направленности Технология молочных и мясных продуктов

**Курс, семестр:** 4 курс, 8 семестр.

**Форма проведения практики:** непрерывная (концентрированная), индивидуальная.

**Способ проведения:** стационарная практика.

**Цель практики** «Преддипломная практика» обучающийся должен закрепить знания, полученные в процессе изучения профессиональных дисциплин, способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

**Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3.

**Краткое содержание практики:** производственная практика «Преддипломная практика практика» предусматривает следующие этапы:

*подготовительный:* знакомство с предприятием, определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, разъяснение прав и обязанностей студента во время прохождения производственной практики, инструктаж по технике безопасности и охране труда;

*основной:* закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения в высшем учебном заведении; приобретение практических навыков по организации производства, овладение технологическими навыками по переработке сырья животного происхождения и производству продуктов питания; непосредственное участие практиканта-бакалавра в деятельности пищевых и перерабатывающих предприятий в качестве руководителя производственного подразделения среднего звена (заместителя технолога, мастера, бригадира и др.) или стажера-практиканта; в соответствии с индивидуальным заданием сбор материала и выполнение экспериментальной части по теме выпускной квалификационной работы; обработка и анализ полученных экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы.

*заключительный:* подготовка и защита отчета по практике в виде предзащиты ВКР.

**Место проведения:** преддипломная практика проводится на кафедре Технология хранения и переработки продуктов животноводства, в лаборатории кафедры, а также в структурных подразделениях Университета.

**Общая трудоемкость практики** составляет 3 зач. ед. (108 часа).

**Промежуточный контроль по практике:** зачет с оценкой.

## **1. Цель практики**

**Цель практики** «Преддипломная практика» обучающийся должен закрепить знания, полученные в процессе изучения профессиональных дисциплин, способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

## **2. Задачи практики**

В процессе прохождения практики «Преддипломная практика» обучающийся должен:

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения в высшем учебном заведении;
- приобретение практических навыков по организации производства, овладение технологическими навыками по переработке сырья животного происхождения и производству продуктов питания;
- непосредственное участие практиканта-бакалавра в деятельности пищевых и перерабатывающих предприятий в качестве руководителя производственного подразделения среднего звена (заместителя технолога, мастера, бригадира и др.) или стажера-практиканта;
- умение организовать определение качества полученной продукции и его безопасность;
- уметь разрабатывать рецептуру нового продукта и оформлять документацию на него;
- в соответствии с индивидуальным заданием сбор материала и выполнение экспериментальной части по теме выпускной квалификационной работы;
- обработка и анализ полученных экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы.

## **3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики**

Прохождение учебной стационарной практики Б2.В.02.03(П) «Преддипломная практика» направлено на формирование у обучающихся универсальных компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

## Требования к результатам освоения по программе практики

№п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	задачи, выделяя ее базовые составляющие	анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи	способностью анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи
			УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	информацию, необходимую для решения поставленной задачи	находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи	способностью находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи
			УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	возможные варианты решения задачи	рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	способностью рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
			УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности	собственные суждения и оценки, факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности	грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности	способностью грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности
			УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	последствия возможных решений задачи	определять и оценивать последствия возможных решений задачи	способностью определять и оценивать последствия возможных решений задачи
	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т. д.) для успешного выполнения порученной работы	ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т. д.)	применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т. д.) для успешного выполнения порученной работы	способностью применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т. д.) для успешного выполнения порученной работы
			УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей	перспективные цели собственной деятельности с	Понимать важность планирования перспективных	способностью понимать важность планирования перспективных

		собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	тивных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
		УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	способностью реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
		УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	времени и других ресурсов при решении поставленных задач	критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
		УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	возможности для приобретения новых знаний и навыков	демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	способностью демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач	базовые знания об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач	обладать базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач	способностью обладать базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач
		УК-10.2 Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает	экономические знания при выполнении практических задач; экономические решения в различных обла-	применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные эконо-	способностью применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные эконо-

			обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	стях жизнедеятельности	мические решения в различных областях жизнедеятельности	номические решения в различных областях жизнедеятельности
			УК-10.3 Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач

#### 4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Для успешного прохождения производственной практики Б2.В.02.03(П) «Преддипломная практика» необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

*1 курс:* Введение в специальность, Микробиология, Ботаника, Зоология, Основы переработки сельскохозяйственного сырья, Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

*2 курс:* Генетика растений и животных, Морфология и физиология сельскохозяйственных животных, Основы ветеринарии и биотехника размножения животных, Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.

*3 курс:* Основы научных исследований, Производство продукции животноводства, Технология хранения и переработки продукции животноводства, Методы исследования свойств сырья животного происхождения, Биоконверсия продукции животноводства, Молоковедение, Технология молочных продуктов, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Преддипломная практика практика.

Производственная практика Б2.В.02.03(П) «Преддипломная практика» является основополагающей для изучения следующих дисциплин и практик:

*4 курс:* Технология продуктов птицеводства, Технология производства молочных, мясных и рыбных продуктов функционального назначения, Продукция из мяса диких животных, Инновационные технологии переработки молока, мяса и рыбы, Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбоперерабатывающей промышленности, Технохимический контроль продукции животноводства, Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях, Научно-исследовательская работа, Преддипломная практика.

Производственная практика Б2.В.02.03(П) «Преддипломная практика» входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности Технология молочных и мясных продуктов.

**Форма проведения практики** – непрерывная (концентрированная), индивидуальная.

**Способ проведения учебной практики** – стационарная практика.

**Место и время проведения практики** – производственная практика Б2.В.02.03(П) «Преддипломная практика» проводится на кафедре Технологии хранения и переработки продуктов животноводства, а также в структурных подразделениях Университета.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учётом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

**Форма промежуточного контроля:** зачёт с оценкой.

## 5. Структура и содержание практики

Таблица 2

### Распределение часов производственной практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час. всего/*	в т. ч. по семестрам
		8
<b>Общая трудоемкость по учебному плану, в зач. ед.</b>	3	3
<i>в часах</i>	108	108
<b>Контактная работа, час.</b>	1	1
<b>Самостоятельная работа</b> практиканта, час.	107	107
Вид промежуточной аттестации	зачет с оценкой	

\* в том числе практическая подготовка (см. учебный план)

Таблица 3

### Структура производственной практики

№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
1	Ознакомительная лекция по преддипломной практике, определение цели и задач работы, знакомство с содержанием практики.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3
2	Определение актуальности дипломного исследования.	УК-1.4
3	Сбор, обоснование и систематизация информации экспериментального исследования.	УК-1.5 УК-6.1
4	Изучение и анализ научно-технической и производственной документации, а также нормативной документации на сырье и готовую продукцию.	УК-6.2 УК-6.3 УК-6.4
5	Изучение и описание технологии производства изучаемого продукта.	УК-6.5 УК-10.1
6	Подбор и характеристика технологической линии и оборудования, из которых эта линия состоит, используемого в эксперименте (с возможностью модернизации имеющейся технологической линии или цеха).	УК-10.2 УК-10.3
7	Изучить и описать методики по определению качественных показателей исследуемого продукта.	
8	Уметь применять методы определения качества и безопасности сырья и выпускаемой продукции.	

9	Изучение и краткое описание методов контроля безопасности и качества вырабатываемой продукции.	
10	Описание результатов экспериментальной деятельности в период практики с разработкой нового экспериментального продукта и определения его качества и показателей безопасности.	
11	Подготовка и защита отчета по практике в виде предзащиты ВКР	

### **Содержание производственной практики**

*При прохождении практики на кафедре или в подразделениях университета:*

Контактная работа в объеме 1 час (*таблица №2*) при проведении производственной практики предусматривает следующие виды работы педагогов кафедры с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики;
- выдача индивидуального задания;
- составление рабочего графика (плана) практики;
- текущая консультация и контроль выполнения заданий, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- проверка и приём результатов по практике.

*При прохождении практики в сторонней организации (на производстве):*

Контактная работа в объеме 1 час (*таблица №2*) при проведении производственной практики предусматривает следующие виды работ руководителя практики от организации с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики в организации (на производстве);
- согласование рабочего графика (плана) практики;
- предоставление рабочих мест практикантам;
- текущая консультация и контроль за выполнением индивидуальных заданий в соответствии с рабочим графиком (планом) практики, проверка журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- подготовка характеристики практиканту.

#### **1 этап Подготовительный этап**

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; уточняют рабочий график (план) с руководителем практики на кафедре университета или организации.

#### **2 этап Основной этап**

Основной этап расписывается по дням/неделям прохождения практики индивидуально для каждого студента или для группы студентов, которые будут

проходить практику на одном предприятии. План выполнения заданий обсуждается с руководителем практики от университета и отражается в конечном отчете по практике.

Приводится перечень трудовых действий, выполняемых при прохождении практики с указанием формирования конкретных умений и навыков:

- изучать специальную литературу, аналитические материалы, данные статистической отчетности, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;

- познакомиться с предприятием: название и юридический адрес; организационно-правовая форма; телефон организации; руководитель организации (фамилия, имя, отчество); почвенно-климатические условия; специализация организации; производственная структура организации; основные производственные и экономические показатели организации; основные данные и соответствующие показатели организации по профилю обучения обучающихся

- сбор сведений об ассортименте выпускаемой продукции на предприятии;
- получение информации откуда предприятие получает основное и дополнительное сырье и вспомогательные материалы;

- получить данные куда и как предприятие реализует свою продукцию;

- изучить представленные технологические линии по выпуску различных видов продукции;

- ознакомиться с имеющимися лабораториями на предприятии;

- знать методы определения качества и безопасности сырья и выпускаемой продукции;

- получить практические навыки работы на предприятии (лаборатория, Преддипломная практика линия)

- участвовать в проведении научных исследований;

- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию информации по актуальным проблемам, соотношенным с профессиональной деятельностью;

- ведение журнала наблюдений;

- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу задания).

### 3 этап Заключительный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к защите отчета по практике в виде предзащиты ВКР.

Таблица 4

#### Самостоятельное изучение тем

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1.	Изучение методов, способов и приемов первичной обработке молока и производство молочных продуктов.	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4;
2.	Изучение методов, способов и приемов первичной переработке продуктов убоя животных и производство мясных	УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3;

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
3.	<p>продуктов.</p> <p>Изучение методов, способов и приемов первичной переработке рыбного сырья и производство пищевых продуктов.</p>	<p>УК-6.4; УК-6.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3</p>

## **6. Организация и руководство практикой**

### **6.1. Руководитель производственной практики от кафедры Обязанности руководителя производственной практики**

**Назначение.** Для руководства практикой студента, проводимой в Университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава Университета.

Для руководства практикой студента, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, организующей проведение практики, и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации.

**Ответственность.** Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, директором института (заместителем директора по практике) и проректором по учебно-методической работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

Руководитель практики несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами.

#### ***Руководители производственной практики от Университета:***

- Составляет рабочий график (план) проведения практики.
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий.
- Проводит инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и вопросам содержания практики проводит руководитель практики на месте её проведения с регистрацией в журнале инструктажа.
- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.
- Осуществляют контроль соблюдения сроков практики и её содержания.
- Распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.
- Оценивают результаты выполнения студентами программы практики.
- Представляют в директорат института отчет о практике по вопросам, связанным с её проведением.

#### ***Обязанности студентов при прохождении производственной практики***

Студенты при прохождении практики:

1. Выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.

2. Соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.

3. Ведут дневники, заполняют журналы наблюдений и результатов лабораторных исследований, оформляют другие учебно-методические материалы, предусмотренные программой практики, в которые записывают данные о характере и объеме практики, методах её выполнения.

4. Представляют своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о выполнении всех заданий, отзыв от руководителя практики от Организации и сдают зачет (в устной форме) по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС ВО и ОПОП.

5. Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.

6. При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность директорат института и в первый день явки в университет представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в директорат института справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

## **6.2. Инструкция по технике безопасности**

Перед началом практики заместители директоров института по науке и практической подготовке и руководители практики от Университета проводят инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и общим вопросам содержания практики с регистрацией в журнале инструктажа и вопросам содержания практики.

### **6.2.1. Общие требования охраны труда**

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых запрещается применение труда женщин, и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых запрещено применение труда лиц моложе 18 лет.

Обучающиеся должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противостолбчатные прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем – повторный, внеплановый и целевой инструктажи; раз в год – курсовое обучение.

К управлению машиной, механизмом и т. д. допускаются лица, имеющие специальную подготовку.

Обучающийся обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные для конкретной профессии и вида работ, режим труда и отдыха, правила пожарной и электробезопасности.

Опасные и вредные производственные факторы: падающие деревья и их части, ветровально-буреломные, горелые, сухостойные, фаутные и иные опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной мотоинструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотоинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов; повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеоусловия, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

Действие неблагоприятных факторов: возможность травмирования и получения общего или профессионального заболевания, недомогания, снижение работоспособности.

Для снижения воздействия на обучающихся опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, спецобувью, предохранительными приспособлениями по профессиям, видам работ в соответствии с действующими Типовыми отраслевыми нормами бесплатной их выдачи и заключенными коллективными договорами, проведение прививок от клещевого энцефалита и иных профилактических мероприятий травматизма и заболеваемости.

Обучающийся обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкции по охране труда, правила трудового внутреннего распорядка, не распивать спиртные напитки, курить в отведенных местах и соблюдать требования пожарной безопасности; работать в спецодежде и обуви, правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты, знать и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый обучающийся должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности сохранить обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

Обо всех неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

В соответствии с действующим законодательством обучающийся обязан выполнять требования инструкций, правил по охране труда, постоянно и правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты. Своевременно проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, противостолбчатные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

## **7. Методические указания по выполнению программы практики Документы, необходимые для аттестации по практике**

Во время прохождения практики студент предоставляет результаты наблюдений (экспериментального исследования) и готовит отчет (в устной форме). По выполненной практике студент защищает отчет по практике в виде презентации PowerPoint (в устной форме).

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **8.1. Основная литература**

1. Научные основы переработки продукции животноводства. Часть 1. Научные основы технологии молочных продуктов: учебное пособие / А.С. Шуварики и [др.]; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: МЭСХ, 2021. – 198 с.: рис., табл. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа: <http://elib.timacad.ru/dl/local/s20211609.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. - <https://doi.org/10.26897/978-5-6046183-4-9-2021-198>. — [URL:http://elib.timacad.ru/dl/local/s20211609.pdf](http://elib.timacad.ru/dl/local/s20211609.pdf). — [URL:https://doi.org/10.26897/978-5-6046183-4-9-2021-198](https://doi.org/10.26897/978-5-6046183-4-9-2021-198)

2. Грикшас С.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства (Технология убоя животных). Учебник. -М.: Изд-во РГАУ – МСХА, 2016. – 202 с.

3. Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов / С. А. Грикшас, А. В. Гурин, Е. В. Казакова [и др.]. – 2-е издание, дополненное и переработанное. – Москва: Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева, 2019. – 164 с. – ISBN 9785967517327.

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Федосова, А. Н. Биотехнология молочных продуктов: учебное пособие / А. Н. Федосова, М. В. Каледина. — Белгород: БелГАУ им. В.Я. Горина, 2019. — 144 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166517> .

2. Андрианова, Е. Г. Ознакомительная практика: учебно-методическое пособие / Е. Г. Андрианова. — Москва: РТУ МИРЭА, 2020. — 123 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167614> .

3. Грикшас С.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства (Технология убоя животных). Учебник. - М.: Изд-во РГАУ – МСХА , 2016.- 202 с.

### **Текущие отраслевые издания**

1. Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН).
2. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ).
3. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки

## **Периодические издания**

Журналы: Биотехнология; Молочная промышленность; Все о молоке; Маслоделие и сыроделие; Новое мясное дело; Все о мясе; Вопросы питания; Пищевая промышленность; Мясная индустрия; Птица и птицепродукты; Рыбное хозяйство; Рыбная сфера; Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья; Food industry; Fleischerei, Eurofisch.

### **8.3 Нормативные правовые акты**

1. Российская Федерация. Законы. Об образовании: федер. закон: [принят Гос. Думой 10 июля 1992 г N 3266-1 (ред. от 28.09.2010)]. – М., 1992. – 50 с.

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

3. Трудовой кодекс Российской Федерации: офиц. текст: по состоянию на 30 декабря 2001 № 197-ФЗ [принят Гос. Думой 21 декабря 2001 г.] (ред. от 25.11.2009) (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2010).- М. : Ось-89, 2010. - 256 с.

4. Устав и локальные нормативные акты университета; учебный план по подготовке бакалавров по соответствующему направлению подготовки.

5. ТР ТС 005–2011 - "О безопасности упаковки"

6. ТР ТС 007–2011 - "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков"

7. ТР ТС 021–2011- «О безопасности пищевой продукции»

8. ТР ТС 022–2011 - "Пищевая продукция в части ее маркировки"

9. ТР ТС 024–2011 - "Технический регламент на масложировую продукцию"

10. ТР ТС 027–2012 - "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"

11. ТР ТС 029–2012 - "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"

12. ТР ТС 033–2013 - "О безопасности молока и молочной продукции"

13. ТР ТС 034–2013 - "О безопасности мяса и мясной продукции"

### **8.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям**

1. Презентация для защиты ВКР

### **8.5 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

Программное обеспечение:

- Microsoft Word

- Microsoft Excel

- Microsoft PowerPoint

Основные Интернет-ресурсы для освоения материала дисциплины находятся по следующим адресам:

- <http://www.milkbranch.ru> (открытый доступ)

- <http://www.molmash.ru> (открытый доступ)

- <http://molokont.ru> (открытый доступ)

- <http://www.dairynews.ru> (открытый доступ)
- [www.myaso – portal.ru](http://www.myaso-portal.ru) (открытый доступ)
- [www.tiu.ru/Переработка](http://www.tiu.ru/Переработка) мяса (открытый доступ)
- [www.agk-kronawitter.de/переработка](http://www.agk-kronawitter.de/переработка) рыбы (открытый доступ)
- [www.meatscience.org](http://www.meatscience.org) (открытый доступ)

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Агрикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google, справочная правовая система «КонсультантПлюс», справочная правовая система «Гарант».

## 9. Материально-техническое обеспечение практики

Таблица 6

### Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
<p>Уч. Корпус № 25, аудитория № 1  <i>учебные лаборатории, кабинеты, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592061)</li> <li>2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592375)</li> <li>3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592450)</li> <li>4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592300)</li> <li>5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592145)</li> <li>6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592223)</li> <li>7. ареометр для молока (инв. № 602250)</li> <li>8. центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл (инв. № 602249)</li> <li>9. Весы A&amp;D HL400i (инв. № 559457/1)</li> <li>10.Весы A&amp;D HL200i (инв. № 559456)</li> <li>11.анализатор Лактан 1-4 (инв. № 34477)</li> <li>12.экстрактор жира SOX 406 (инв. № 410124000603086)</li> <li>13.Полуавтомат система для определения сырого протеина (инв. № 410124000603119)</li> <li>14.Микродозатор (инв. № 552082)</li> <li>15.столы 4 шт.</li> <li>16.стулья 20 шт.</li> <li>17.доска маркерная 1 шт.</li> </ol>
<p>Уч. корпус № 25, аудитория № 2,  <i>учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592062)</li> <li>2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592376)</li> <li>3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592451)</li> <li>4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592301)</li> <li>5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592146)</li> <li>6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592224)</li> <li>7. лаз. принтер HP LJ 1200 (инв. № 34368/11)</li> <li>8. оверхед-проектор (инв. № 33959/5)</li> <li>9. шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80 (инв. № 552062)</li> <li>10.весы лабораторные электронные (инв. № 552065)</li> <li>11.комплект д/опред. массовой доли жира (инв. № 552076)</li> <li>12.устройство для высушивания образцов (инв. № 552083)</li> <li>13.анализатор молока (инв. №557879)</li> </ol>

заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.	14. анализатор ультразвуковой (инв. № 557880) 15. столы 4 шт. 16. стулья 20 шт. 17. доска маркерная 1 шт.
Уч. Корпус № 25, аудитория № 9 учебные лаборатории, кабинеты, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	18. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592062) 19. Монитор 19" ViewSonic VP916LCD (инв. № 592376) 20. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592451) 21. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592301) 22. сетевой фильтр Buro (инв. № 592146) 23. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592224) 24. лаз. принтер HP LJ 1200 (инв. № 34368/11) 25. оверхед-проектор (инв. № 33959/5) 26. шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80 (инв. № 552062) 27. весы лабораторные электронные (инв. № 552065) 28. комплект д/опред. массовой доли жира (инв. № 552076) 29. устройство для высушивания образцов (инв. № 552083) 30. анализатор молока (инв. № 557879) 31. анализатор ультразвуковой (инв. № 557880) 32. столы 4 шт. 33. стулья 20 шт. 34. доска маркерная 1 шт.
Уч. Корпус № 25, аудитория № 8 учебные лаборатории, кабинеты, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	1. монитор Lenovo L 192 19" (инв. № 554211) 2. Cel D-1800/512/80/DVD-R (инв. № 558788/132) 3. принтер HP LJ 3052 (инв. № 558882/68) 4. видеоманит. Samsung SVR 2501 (инв. № 551996) 5. телевизор LGKF21P10 (инв. № 35183) 6. столы 10 шт. 7. стулья 20 шт. 8. доска меловая 1 шт.
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова	<i>Читальные залы библиотеки</i>
Общежитие	<i>Комната для самоподготовки</i>

Для проведения основного и заключительного этапа практики необходим комплект раздаточного материала, мультимедийный проектор, компьютер и т.д.

## **10. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)**

### **10.1. Текущая аттестация по разделам практики**

1. Основные требования ТР ТС 021–2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. Какие требования содержит технический регламент?
3. Какие требования содержит национальный стандарт?
4. Какие требования содержат Технические условия?
5. Основные требования ТР ТС 033–2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
6. Основные требования ТР ТС 034–2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
7. Назовите основные показатели качества мясной продукции

8. Назовите основные показатели качества молочной продукции
9. Назовите показатели безопасности сельскохозяйственной продукции
10. Какие нормативные документы регламентируют выпуск пищевой продукции?
11. Что такое органолептические показатели молока и молочной продукции?
12. Что такое физико-химические показатели качества молока и молочной продукции?
13. Что такое микробиологические показатели молока и молочной продукции?
14. Что такое органолептические показатели мяса и мясной продукции?
15. Что такое физико-химические показатели качества мяса и мясной продукции?
16. Что такое микробиологические показатели мяса и мясной продукции?
17. Что такое функционально-технологические показатели мяса и мясной продукции?
18. Что такое структурно-механические показатели мяса и мясной продукции?
19. Назовите основные стадии технологии продукта, выпускаемого изучаемым предприятием.
20. Каковы условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов?
21. Основные задачи производственной лаборатории?
22. Для чего нужно проводить аккредитацию производственной лаборатории?
23. Что такое «поверка оборудования»?
24. Какие функции выполняет мастер-технолог на предприятии пищевой промышленности?
25. Показатели безопасности колбасных изделий.
26. Показатели безопасности молока.
27. Показатели безопасности творога.
28. Порядок обеспечения безопасности готовой продукции на предприятии.
29. Почему запрещено пересечение потоков сырья и готовой продукции?
30. Периодичность производственного контроля на предприятии?
31. Технология цельномолочной продукции.
32. Технология масла и сыра.
33. Основные стадии технологии молока пастеризованного.
34. Основные стадии производства сливочного масла.
35. Основные стадии производства вареных колбасных изделий.
36. Основные стадии производства варено-копченых колбасных изделий.

37. Основные стадии производства полукопченых колбасных изделий.
38. Основные стадии производства сырокопченых изделий.
39. Основные стадии производства цельномышечных изделий.
40. Основные направления научно-исследовательской работы в области производства продуктов питания из мяса птицы.
41. Основные направления научно-исследовательской работы в области производства продуктов питания из рыбы и рыбных продуктов.
42. Принципы создания технологической линии с подбором оборудования по изучаемому продукту.
43. Методика подготовки образцов продукции животноводства к анализам.
44. Методика определения содержания сухого вещества в продуктах животного происхождения.
45. Методика определения содержания влаги в продуктах животного происхождения.
46. Методика определения содержания сахаров в продуктах животного происхождения.
47. Методика определения содержания белка в продуктах животного происхождения.
48. Методика определения содержания жира в продуктах животного происхождения.
49. Методика определения содержания нитратов в колбасных изделиях.
50. Методика определения безопасности продуктов животного происхождения.
51. Основные источники научно-технической информации.
52. Порядок представления законченной научно-исследовательской работы.

## **10.2. Промежуточная аттестация по практике**

Зачёт с оценкой, получает обучающийся, прошедший практику, предоставивший руководителю результаты экспериментального исследования, и прошедший предзащиту ВКР.

Студенты, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

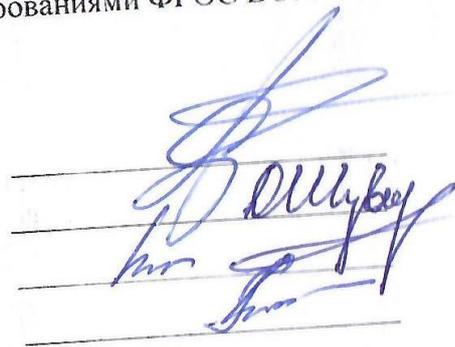
Программу разработали:

Грикшаев С.А., доктор с.-х. наук, профессор

Шувариков А.С., доктор с.-х. наук, профессор

Пастух О.Н., кандидат с.-х. наук, доцент

Корневская П.А., кандидат биол. наук, доцент



## РЕЦЕНЗИЯ

### на рабочую программу производственной практики Б2.В.02.03 (П) «Преддипломная практика» для подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направ- ленность Технология молочных и мясных продуктов

Соловьевой Ольгой Игнатьевной, профессором кафедры молочного и мясного скотоводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», доктором сельскохозяйственных наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия программы практики «Преддипломная практика» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности Технология молочных и мясных продуктов (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчики – Грикшас Стяпас Антанович, профессор технологии хранения и переработки продуктов животноводства, и.о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктор сельскохозяйственных наук; Шуварикив Анатолий Семенович, профессор, док-тор сельскохозяйственных наук; Пастух Ольга Николаевна, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидат сельскохозяйственных наук; Корневская Полина Александровна, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидат биологических наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа практики «Преддипломная практика» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, предъявляемых к программе ФГОС ВО.

3. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология молочных и мясных продуктов.

4. В соответствии с Программой за практикой «Преддипломная практика» закреплено **4 универсальные** (18 индикаторов) и **2 профессиональные** (3 индикатора) **компетенции**. Практика и представленная Программа практики «Преддипломная практика» способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях **знать, уметь, владеть** соответствуют специфике и содержанию практики и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость практики «Преддипломная практика» составляет 3 зачётных единицы (108 часов), что соответствует требованиям ФГОС ВО.

7. Представленная Программа практики предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике практики.

8. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике практики и требованиям к выпускникам.

9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой – 2 наименования, периодическими изданиями – 16 источников, Интернет-ресурсы – отвечают требованиям ФГОС ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности Технология молочных и мясных продуктов.

10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике учебной практики и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы практики «Преддипломная практика» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности Технология молочных и мясных продуктов (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная профессором, и. о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором сельскохозяйственных наук Грикшасом Стяпасом Антановичем; профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором сельскохозяйственных наук Шувариковым Анатолием Семеновичем; доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом сельскохозяйственных наук Пастух Ольгой Николаевной; доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом биологических наук Корневской Полиной Александровной, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Соловьева О.И., профессор кафедры молочного и мясного скотоводства  
ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет  
МСХА имени К.А. Тимирязева», доктор с.-х. наук

«25» 08 2021 г.