

Программа практики обсуждена на заседании кафедры Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции от «18» декабря 2025 г, протокол № 5

Зав. кафедрой Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

 подпись

 К.Т.Н., доцент
 уч.ст., уч. зв.

 Т.Ц. Дагбаева
 И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от «21» января 2026 г., протокол № 5.

Председатель методической комиссии технологического факультета

 подпись

 К.Т.Н., доцент
 уч.ст., уч. зв.

 Е.Г. Семенова
 И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя): Заместитель Председателя Комитета - начальник отдела пищевой, перерабатывающей промышленности и агропродовольственного рынка Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия

 подпись

 Л.Е. Селицкая
 И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой _____ (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
2	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
3	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
4	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
5	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения.....	4
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	7
3. Место и объем практики в структуре образовательной программы	14
4. Объем практики и ее продолжительность	15
6. Формы отчетности по практике.....	17
7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	17
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	18
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	19
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	19
11. Изменения и дополнения	21

Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения

Вид практики – производственная

Тип практики – научно-исследовательская работа

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

Способы проведения практики:

Стационарная; выездная.

Цель практики:

- закрепление и углубление знаний полученных в ходе теоретической подготовки, овладение навыками и умениями самостоятельной профессиональной деятельности;
- приобретение навыков и умений выполнения научно - исследовательской работы;
- изучение специфики будущей специальности;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- совместно с руководителем ставить цель и задачи научно-исследовательской работы, определять объект и предмет исследования, а так же обосновать актуальность выбранной темы;
- вести поиск источников литературы с привлечением современных информационных технологий;
- научиться применять современные методы исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- проводить статистическую обработку экспериментальных данных, анализировать результаты и представлять их в виде отчета по научно-исследовательской работе;
- нести ответственность за качество выполняемых работ – сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Требования к организации преддипломной практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Трудовой кодекс Российской Федерации;
3. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
4. Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
5. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – уровень бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утверждённый приказом Министерства образования и науки от 17.07.2017 № 669;
6. Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;
7. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н;
8. Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА;
9. Локальные нормативные акты Академии

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю. Преддипломная практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА. Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной преддипломной практики в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Профессиональная деятельность выпускников, освоивших образовательную программу по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, соответствует профессиональному стандарту «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г. № 423 н.; профессиональному стандарту «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602 н.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н.

Трудовые функции:

1. Управление технологическими процессами содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных (код - В/01.6)

Трудовые действия:

- Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных;
- Способен организовать контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602н.

Трудовые функции:

1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (код - D/01.6).

Трудовые действия:

- Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
- Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;
- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения (прохождения) практики:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1.	ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в	1 этап	Б1.О.06 Химия
		2 этап	Б1.О.06 Химия
		3 этап	Б1.О.26 Основы научных исследований

	профессиональной деятельности	4 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	деятельности		
2.	ПКС-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.12 Производство продукции коневодства
		3 этап	Б1.В.01.06 Кормопроизводство Б1.В.01.07 Технология производства продукции скотоводства
		4 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.	ПКС-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4.	ПКС-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		2 этап	Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов
		4 этап	Б1.В.01.08 Производство колбас Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5.	ПКС-4 Способен реализовывать технологии производства плодовоовощной продукции	1 этап	Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6.	ПКС-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	1 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания сельскохозяйственной продукции Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		3 этап	Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
		4 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

1. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Универсальные компетенции					
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-5} Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 _{опк-5} Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-3 _{опк-5} Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знает и понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Умеет применять методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Владеет навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1 _{пкс-1} Сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур; Способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур ИД-2 _{пкс-1} Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур ИД-3 _{пкс-1} Реализует технологии производства продукции растениеводства	Знает и понимает технологии производства продукции растениеводства	Умеет реализовать технологии производства продукции растениеводства	Владеет навыками реализации технологии производства продукции растениеводства
ПКС-2.	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1 _{пкс-2} Знает методики разработки технологических карт производства продукции животноводства ИД-2 _{пкс-2} Умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям ИД-3 _{пкс-2} Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Знает технологии производства продукции животноводства	Умеет реализовать технологии производства продукции животноводства	Реализует технологии производства продукции животноводства
ПКС-3.	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{пкс-3} Знает требования к качеству убранный сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния ИД-2 _{пкс-3} Способен определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения	Знает и понимает методику выбора режимов хранения сельскохозяйственной	Умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
		качества ИД-3 _{пкс-3} Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	продукции		

ПКС-4.	Способен реализовывать технологии производства плодовоовощной продукции	ИД-1 ПКС-4 Знает Требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания; ИД-2 ПКС-4 Определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; ИД-3 ПКС-4 Обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия;	Знает и понимает технологии производства плодовоовощной продукции	Умеет реализовывать технологии производства плодовоовощной продукции	Владеет навыками реализации технологии производства плодовоовощной продукции
ПКС-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ИД-1 ПКС-5 Знает требования к качеству убранный сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния; ИД-2 ПКС-5 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса переработки и хранения продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур; ИД-3 ПКС-5 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Знает и понимает технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса переработки и хранения продукции растениеводства	Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства

Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ОПК-5. Способен к участию в проведении и экспериментальных исследований в	ИД-1 опк-5 ИД-2 опк-5 ИД-3 опк-5	Знает алгоритм постановки задач научно-исследовательских работ самостоятельно выполняемых исследова	знания	не знает и не понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	плохо знает и понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	знает и понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Перечень вопросов к зачету с оценкой, контрольные вопросы

профессиональной деятельности		по теме выпускной квалификационной работы, основные методы	умения	не умеет применять методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	умеет применять методы эксперимента	умеет применять методы эксперимента	умеет применять методы эксперимента	ы к устному опросу, требования к отчету
		постановки исследований в производстве, хранении и переработке сельскохозяйственного сырья; методики оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции		профессиональной деятельности	профессиональной деятельности, но не соблюдает; системный и интегрированный подход к решению	профессиональной деятельности, но не допускает ошибки	профессиональной деятельности	
			навыки (владения)	не владеет навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	владеет некоторыми навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	владеет навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, но допускает некоторые неточности	владеет навыками оценки состояния проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	
ПКС-1. Способен реализовывать технологии и производства продукции растениеводства	ИД-1 ПКС-1, ИД-2 ПКС-1, ИД-3 ПКС-1		знания	не знает и не понимает технологии производства продукции растениеводства	плохо знает и понимает технологии производства продукции растениеводства	знает и понимает технологии производства продукция растениеводства, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает технологии производства	
			умения	не умеет реализовать технологии производства продукции растениеводства	умеет реализовать технологии производства продукция растениеводства, но не соблюдает; системный и интегрированный подход к решению	умеет применять реализовать технологии производства продукция растениеводства, но допускает ошибки	умеет применять реализовать технологии производства продукция растениеводства	
			навыки (владения)	не владеет навыками реализации технологии производства продукция растениеводства	владеет некоторыми навыками оценки реализации технологии производства продукция растениеводства	владеет навыками реализации технологии производства продукция растениеводства, но допускает некоторые неточности	владеет навыками реализации технологии производства продукция растениеводства	
ПКС-2. Способен реализовывать технологии и производства продукции животноводства	ИД-1 ПКС-2, ИД-2 ПКС-2, ИД-3 ПКС-2	знания	не знает и не понимает технологии производства продукции животноводства	плохо знает и понимает технологии производства продукция животноводства	знает и понимает технологии производства продукция животноводства, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает технологии производства продукция животноводства		
			умения	не умеет реализовать технологии	умеет реализовать технологии	умеет применять реализовать	умеет применять реализовать	

				производства продукции животноводства	производства продукции животноводства, но не соблюдает; системный и интегрированный подход к решению	технологии производства продукции животноводства, но допускает ошибки	технологии производства продукции животноводства
			навыки (владения)	не владеет навыками реализации технологии производства продукции животноводства	владеет некоторыми навыками реализации технологии производства продукции животноводства	владеет навыками реализации технологии производства продукции животноводства, но допускает некоторые неточности	владеет навыками реализации технологии производства продукции животноводства
ПКС-3. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 пкс-3 ИД-2 пкс-3 ИД-3 пкс-3	Умеет планировать, организовывать и проводить научно-исследовательские и производственные работы по теме выпускной квалификационной работы с применением современной аппаратуры, оборудования и компьютерных технологий ; представлять результаты работ с использованием	знания	не знает и не понимает методику выбора режимов хранения сельскохозяйственной продукции	плохо знает и понимает методику выбора режимов хранения сельскохозяйственной продукции	знает и понимает методику выбора режимов хранения сельскохозяйственной продукции, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает методику выбора режимов хранения сельскохозяйственной продукции
			умения	не умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, но не соблюдает; системный и интегрированный подход к решению	умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, но допускает ошибки	умеет применять обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
			навыки (владения)	не владеет навыками обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции	владеет некоторыми навыками обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции	владеет навыками обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции, но допускает некоторые неточности	владеет навыками оценки состояния обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции
ПКС-4. Способен реализовывать технологии и производства плодовоовощной продукции	ИД-1 пкс-4 ИД-2 пкс-4 ИД-3 пкс-4	нормативных документов; вычислять и использовать для анализа статистические показатели	знания	не знает и не понимает технологии производства плодовоовощной продукции	плохо знает и понимает технологии производства плодовоовощной продукции	знает и понимает технологии производства плодовоовощной продукции, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает технологии производства плодовоовощной продукции

	с целью выбора лучших вариантов опыта; пользоваться справочной и методической литературой; составлять отчет о проведении и научно-исследовательской	умения	не умеет реализовать технологии производства плодоовощной продукции	умеет реализовать технологии производства плодоовощной продукции, но не соблюдает; системный и интегрированный подход к решению	умеет применять реализовать технологии производства плодоовощной продукции, но допускает ошибки	умеет применять реализовать технологии производства плодоовощной продукции
		навыки (владения)	не владеет навыками реализации технологии производства плодоовощной продукции	владеет некоторыми навыками реализации технологии производства плодоовощной	владеет навыками оценки реализации технологии производства	владеет навыками реализации технологии производства плодоовощной

		работы;			й продукции	плодоовощной продукции, но допускает некоторые неточности	ой продукции	
ПКС-5. Способен реализовывать технологии и переработки и хранения продукции растениеводства	ИД-1 ПКС-5 ИД-2 ПКС-5 ИД-3 ПКС-5		знания	не знает и не понимает технологии переработки и хранения продукции растениеводства	плохо знает и понимает технологии переработки и хранения продукции растениеводства	знает и понимает технологии переработки и хранения продукции растениеводства, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает технологии переработки и хранения продукции растениеводства	
			умения	не умеет осуществлять общий контроль реализации технологического процесса переработки и хранения продукции растениеводства	умеет осуществлять общий контроль реализации технологического процесса переработки и хранения продукции растениеводства, но не соблюдает; системный и интегрированный подход к решению	умеет осуществлять общий контроль реализации технологического процесса переработки и хранения продукции растениеводства, но допускает ошибки	умеет применять общий контроль реализации технологического процесса переработки и хранения продукции растениеводства	
			навыки (владения)	не владеет технологиями переработки и хранения продукции растениеводства	владеет некоторыми навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства	владеет навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства, но допускает некоторые неточности	владеет навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства	

В результате прохождения научно-исследовательской работы обучающийся должен:

Знать: алгоритм постановки задач научно-исследовательских работ самостоятельного выполнения исследования по теме выпускной квалификационной работы, основные методы постановки исследований в производстве, хранении и переработке сельскохозяйственного сырья; методики оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции.

Уметь: планировать, организовывать и проводить научно-исследовательские и производственно-технические работы по теме выпускной квалификационной работы с применением современной аппаратуры, оборудования и компьютерных технологий; представлять результаты работ с использованием нормативных документов; вычислять и использовать для анализа статистические показатели с целью выбора лучших вариантов опыта; пользоваться справочной и методической литературой; составлять отчет о проведении научно-исследовательской работы.

Владеть: навыками контроля качества и безопасности продуктов переработки растительного и животного сырья; навыками обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций, способностью к самостоятельной научно-исследовательской работе и к работе в научном коллективе, к обучению новым методам исследования навыками письменного оформления результатов научного исследования; способен реализовать технологии производства, переработки и хранения продукции сельского хозяйства.

2. Место и объем практики в структуре образовательной программы

Научно-исследовательская работа Б2.О.02.02(Н) входит в Блок 2 Практики учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства .

Прохождение практики предполагает предварительное освоение следующих дисциплин/практик учебного плана:

- Б1.О.12 Микробиология
- Б1.О.08 Безопасность жизнедеятельности
- Б1.О.16 Механизация и автоматизация АПК
- Б1.О.29 Основы ветеринарии
- Б1.О.14 Биохимия сельскохозяйственной продукции
- Б1.О.19 Технология хранения и переработки продукции растениеводства
- Б1.О.20 Технология хранения и переработки продукции животноводства
- Б1.В.01.02 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
- Б1.О.21 Процессы и аппараты перерабатывающих производств
- Б1.О.23 Оборудование перерабатывающих производств
- Б1.О.24 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
- Б1.О.11 Экономика и организация предприятий АПК
- Б1.О.28 Растениеводство
- Б1.В.01.06 Кормопроизводство
- Б1.О.30.01 Физиология животных
- Б1.О.30.02 Производство продукции животноводства
- Б1.О.30.03 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
- Б1.О.15 Основы биотехнологии
- Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
- Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов
- Б1.О.30.04 Производство продукции овцеводства и козоводства
- Б1.В.01.07 Технология производства продукции скотоводства
- Б1.О.26 Основы научных исследований
- Б1.В.01.08 Производство колбас
- Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов
- Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
- Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств
- Б2.О.01.02 (П) практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Результаты прохождения практики необходимы как предшествующие для следующих дисциплин образовательной программы:

- Б1.О.22 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
- Б1.В.01.08 Производство колбас
- Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли
- Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
- Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли
- Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
- Б2.В.02.04(Пд) преддипломная практика
- Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость технологической практики составляет 3 зачетных единиц (108 часов), продолжительность - 3 недели. Время прохождения практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Структура и трудоемкость практики

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма	заочная форма
1	8 сем.	5 курс
Контактная работа обучающихся с преподавателем	2	2
1. Аудиторные занятия, всего	2	2
- занятия лекционного типа/ практическая подготовка	2/2	2/2
2. Самостоятельная работа		
выполнение обучающимися индивидуальных и групповых заданий	106	106

3. Вид итогового контроля		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	108	108
	Зачетные единицы	3	3

4. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Кол-во часов	Форма текущего контроля
1	2	3	5	
1	Организационный этап	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности работы в лаборатории.	2	Собеседование по программе практики, проверка знаний по технике безопасности Проверка записей в дневнике практики
		Разработка и согласование плана НИР с руководителем от академии; определение сроков выполнения заданий в соответствии с графиком учебного процесса.	10	
2	Исследовательский этап	Выбор направления научного исследования и выявление проблем, требующих разрешения; ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области; изучение литературных источников и т.п. Выбор темы исследования с учетом ее значимости и своевременности определяющие её актуальность;	20	Проверка наличия записей в дневнике практики
		Проведение научно-исследовательской работы; корректировка плана проведения научно-исследовательской работы; статистическая обработка и анализ результатов экспериментальных данных.	52	
		написание раздела (-ов) обзора литературы по теме ВКР	12	
		Оформление отчета. Проверка и утверждение отчета руководителем практики	6	
3	Заключительный этап	Подготовка презентации и защита отчета	6	Защита отчета
	Итого:		108	

Содержание разделов практики

Раздел 1. Организационный этап

Рабочее совещание: определение цели и задач НИР, знакомство с содержанием практики, беседа о нормах поведения и необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к обучающемуся, разъяснение прав и обязанностей обучающегося во время прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности: соблюдение правил техники безопасности. Согласование плана практики НИР с руководителем от академии: уточнение совместного графика работы (плана) и научно-исследовательской деятельности на практике с учетом специфики области исследований или предприятия (производство, хранение или переработка продукции растениеводства/животноводства), уточнение объектов, схемы эксперимента и методики исследований.

Знакомство с руководителем практики и конкретизация плана НИР: уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы (совместного графика работы) и исследовательской деятельности с учетом специфики объектов исследований или производства на конкретном предприятии. Знакомство с лабораторией: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, технические средства (приборы, оборудование), материалы, документация.

Раздел 2. Исследовательский этап. Выбор направления научного исследования и выявление проблем, требующих разрешения; изучение литературных источников и т.п. Выбор темы исследования с учетом ее значимости и своевременности, определяющие её актуальность.

Раздел 3. Заключительный этап. Оформление отчета. Собеседование с научным руководителем с отчетом о проделанной работе.

После окончания практики зав. выпускающей кафедрой составляет график защиты отчетов обучающимися на кафедрах. Обучающиеся в 10-дневный срок (после начала занятий) сдают отчеты и дневники руководителю практики для проверки. Защита отчетов проводится в течение недели после сдачи отчетов и по итогам защиты выставляется зачет с оценкой, который вносится в ведомость по практике.

Аттестация по итогам практики (научно-исследовательской работы) проводится в виде защиты отчета, выполненного в соответствии с индивидуальным планом и оформленного в соответствии с требованиями.

Обучающийся закрепляется за руководителем практики из числа преподавателей кафедры «Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции» (руководитель по теме ВКР). Руководитель осуществляет консультирование студента на протяжении всего периода про-

хождения научно-исследовательской работы. Итоги практики оформляются студентом в виде отчета. Объем отчета не ограничен.

Отчет выполняется на стандартных листах А4. Каждый лист должен иметь поля: верхнее, нижнее, левое и правое – 25 мм. Отчет должен быть набран на компьютере, используя шрифт типа 19 Times New Roman, размером шрифта 14 и междустрочным интервалом в 1,5 строки. Номера страниц отчета, включая приложения, проставляются арабскими цифрами в верхнем правом углу. Отчет каждый студент готовит самостоятельно, равномерно в течение всего периода практики, консультируясь с руководителем.

Отчет предоставляется на кафедру в течение семи дней после окончания календарного срока прохождения практики. Руководитель назначает дату и время защиты отчетов. Аттестация обучающихся по результатам практики проходит в виде защиты отчета в форме устного выступления обучающегося.

Научно-исследовательская работа оценивается соответствующей оценкой только после устной защиты отчета. Оценка по НИР приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета по практике учитывается объем выполнения программы практики, правильность и аккуратность оформления отчета; правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы. Итоги прохождения практики отображаются в: отчете о прохождении практики; зачетной ведомости; зачетной книжке.

5. Формы отчетности по практике

Для всех категорий обучающихся прохождение научно-исследовательской работы является обязательным. Форма аттестации обучающихся по результатам практики определяется программой практики, ОПОП по направлению подготовки и Положением о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА.

Контроль результатов практики обучающегося проходит в форме *зачета* с оценкой с защитой отчета по практике. Оценка вносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

По результатам практики обучающийся оформляет отчет и сдает руководителю практики. Руководитель практики проверяет правильность выполнения задания и оформления отчета.

По результатам практики обучающийся обязан предоставить:

- Индивидуальное задание
- Отзыв-характеристика
- Совместный рабочий график (план) проведения практики (если практика проходит на предприятии)

- Дневник
- Отчет о практике

Структура отчета по практике:

- 1) Титульный лист
- 2) Содержание
- 3) Введение
- 4) Основная часть
- 5) Заключение
- 6) Список использованных источников
- 7) Приложения

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы промежуточного контроля:

1. Какие навыки самостоятельной научно-исследовательской деятельности были приобретены (ОПК-5)
2. В чем заключается актуальность выбранного научного исследования (ОПК-5)
3. Какие научные труды по теме исследования были проанализированы (ОПК-5)
4. Какое количество литературных источников было использовано (ОПК-5)
5. Испытывали ли Вы затруднения при выборе методов исследования? Какие вы использовали (ОПК-5)
6. Соответствуют ли выбранные методы направлению исследований (ОПК-5)
7. Чем руководствовались при выборе объекта исследований (ОПК-5)
8. В чем заключается новизна научно-исследовательской работы (ОПК-5)
9. Какова практическая значимость научно-исследовательской работы (ОПК-5)
10. В чем сущность методов исследований, которые вы применяли (ОПК-5)

11. Какие этапы вы выделили в схеме своего эксперимента (ОПК-5)
12. По какому принципу вы выбрали данный вид сырья, в чем его особенности (ОПК-5)
13. Какие ресурсосберегающие технологии вы предлагаете (ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5)
14. Какие показатели качества и нормы вы использовали в своей работе (ОПК-5)
15. Какие нормативные документы вы использовали для своей работы (ОПК-5)
16. Какие показатели безопасности сырья вы контролировали (ОПК-5)
17. В своей работе вы использовали не разрушающие способы контроля (ОПК-5)
18. Вы пользовались экспресс- методами в своей работе (ОПК-5)
19. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (ПКС-2, ПКС-6)
20. Сколько бальную систему оценки органолептических показателей вы использовали (ПКС-5, ПКС-6)
21. Назовите режимы и срок хранения сельскохозяйственного сырья, которое вы исследовали (ПКС-3)
22. Какие технологии производства плодоовощной продукции вы знаете? Приведите примеры. (ПКС-4)
23. Опишите технологии производства (исследуемого вида продукции растениеводства) (ПКС-1)
24. В чем заключается технология производства (исследуемого продукта животноводства) (ПКС-2).
25. От каких биохимических и технологических показателей зависит выбор режима хранения с/х сырья (ПКС-3).
26. Назовите режимы хранения мяса и мясопродуктов (ПКС-3)
27. Назовите режимы хранения плодоовощной продукции (по видам) (ПКС-3).
28. В чем заключается технология производства какого-либо вида плодоовощной продукции (ПКС-4)
29. Опишите технологии переработки и хранения продукции растениеводства (по видам) (ПКС-5)?
30. Технологии переработки и хранения продукции говядины (ПКС-6)
31. Технологии переработки ягод (томатов, огурцов, капусты белокочанной) (ПКС-7).
32. Перечислите показатели качества и безопасности (молока, мяса, картофеля, зерна - по виду исследуемого продукта) (ПКС-8)

7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень литературы, рекомендуемой для прохождения практики

Автор, наименование, выходные данные 1	Доступ 2
Основная литература	
Слесаренко, Н. А. Методология научного исследования : учебное пособие / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова [и др.]. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 268 с.	https://e.lanbook.com/book/115664
Основы научных исследований: Учебное пособие / Герасимов Б. И., Дробышева В. В., Злобина Н. В., Нижегородов Е. В., Терехова Г. И. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с.	http://znanium.com/catalog/product/509723
Дополнительная литература	
Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности (лабораторный практикум) : учебное пособие для вузов. - СПб. : ГИОРД / Л. В. Антипова, Н. Н. Безрядин, С. А. Титов. - СПб : ГИОРД, 2006. - 197. (10экз)	Библиотека БГСХА
Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции / В. И. Манжесов. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с (25экз)	Библиотека БГСХА
Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720с.	https://e.lanbook.com/book/96860
Технология мяса и мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС., Кн. 1 : Общая технология мяса.. -2009. - 565 с. . (60 экз.)	Библиотека БГСХА
Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : Учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 304 с.	http://znanium.com/catalog/product/361170
Технология и техника переработки молока : учеб. пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 443 с.	http://znanium.com/catalog/product/958294

8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения практики

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ

1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	http://znanium.com
Национальная электронная библиотека Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://urait.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276)
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	https://www.consultant.ru/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Научно-исследовательская работа [Электронный ресурс]: методические указания / Сост.: Е.Г. Семенова - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 52с.	http://bgsha.ru/art.php?i=4453 .
Организация убойных пунктов : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост. Т. В. Полозова. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2018. - 137 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=44
Методические указания к выполнению курсовой работы "Расчет сырья и готовой продукции мясожирового производства" по дисциплине : "Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Технология производства, перераб. и стандартизации сел. хоз. продукции ; сост. Е. В. Залуцкая. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 27 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2233
Гармаев Д.Ц. Традиционное животноводство Бурятии : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев ; ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова". - Улан-Удэ : Издательство БГСХА имени В. Р. Филиппова, 2018. - 56 с.(10 экз.)	http://bgsha.ru/art.php?i=2188

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Программные продукты, необходимые для освоения практики		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
1	2	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор No ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор No ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Самостоятельная работа	
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level. Государственный контракт No 25 от 1 апреля 2008 года	Самостоятельная работа	
Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Государственный контракт No 25 от 1 апреля 2008 года	Самостоятельная работа	
Система дифференцированного интернет-обучения CMS «Moodle»	Самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	2	
«Гарант»	в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276)	
«Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
1. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Образовательная среда академии Moodle	http://moodle.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://irbis.bgsha.ru/	Самостоятельная работа

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес.	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1		

1	Межафедеральная лаборатория № 250 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенный учебной мебелью. Система капиллярного электрофореза Капель - 105м; ВИЛР – 1 Видеоизмерительная система для линейных размеров; Электромеханическая разрывная испытательная универсальная машина ИР5092; Биохимический анализатор FUJI NX500; Инфракрасный анализатор ИнфраЛЮМ; Рефрактометр; Соматос-Мини; Лактан; Комплект по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Прибор для определения жира по Сокслету, Муфельная печь, Сушильный шкаф, Аквадистиллятор. аппарат вращения родотест, весы РП-150, весы РН, Весы электронные ВК-300 лабораторные, весы электронные ВК-600 лабораторные, электропечь мечта. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR».
2	Договор № ТФ- 4 от 21.12.20 с ОАО «Бурятхлебпром», 670000, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Куйбышева, 44	ОАО «Бурятхлебпром»
3	Договор от 14.12.18 с УНПК Технолог, 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д. № 8	УНПК Технолог
4	Договор № ТФ – 8 от 22.01.2021 с ООО "Агрохолдинг "Молоко Бурятии"", 670000, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Боевая, д.6	ООО "Агрохолдинг "Молоко Бурятии""
5	Договор № ТФ-2 от 01.12.2020 с ООО "Океан" Республика Тыва, Кызылский кожуун, Каа-Хем	ООО "Океан"
6	Договор № ТФ - 3 от 01.12.2020 с ООО "Прованс", 670034, г. Улан-Удэ г. ул. Хоца Намсараева, 2Б,	ООО "Прованс"

**11. Изменения и дополнения
к программе научно-исследовательской работы
в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			