

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Оботурова Наталья Павловна
Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий
Дата подписания: 22.06.2026 14:31:08
Уникальный программный ключ:
201699675851b913160a1ac6208afb772ced7f57

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г.
Храмцова
Н.П. Оботурова

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
технологическая практика

Направление подготовки	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Направленность (профиль)	Биоинженерия и технологии
Год начала обучения	2026
Форма обучения	очная
Реализуется	6 семестр

Разработано
к.т.н., доцент Барыбина Л.И.

к.т.н., доцент Панова Н. М.

Ставрополь, 2026

1. Цели практики

Целями производственной практики (технологическая практика) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» являются: закрепление в производственных условиях теоретических знаний по специальным дисциплинам; приобретение практических умений и навыков, необходимых для работы в профессиональной среде; подготовка студентов к выполнению курсовых проектов по направлению подготовки.

2. Задачи практики

Основными задачами производственной практики (технологическая практика) являются:

- изучение задач предприятия по повышению эффективности производства, внедрению новейших достижений науки и техники; изучение работы всех подразделений предприятия и их взаимосвязи;

- приобретение практических навыков и закрепление теоретических знаний по технологии мясных и молочных продуктов, эксплуатации технологического, теплосилового и холодильного оборудования;

- изучение мероприятий, направленных на повышение эффективности производства, рациональное использование сырьевых ресурсов, в том числе вторичных;

- изучение вопросов, связанных с организацией контроля технологического процесса; управлением качеством и повышением конкурентоспособности продукции;

- изучение вспомогательного производства и инженерного обеспечения деятельности предприятия: системы тепло- и холодоснабжения предприятия, водо-, электроснабжения, их особенностей и функционирования;

- изучение вопросов экономической деятельности предприятия и его отдельных коллективов;

- сбор материала в соответствии с программой практики и заданиями и оформление их в виде отчета.

3. Место практики в структуре образовательной программы высшего образования

Место практики в структуре образовательной программы: вид практики – производственная, тип: технологическая практика. Реализуется в 6 семестре.

Практика базируется на следующих дисциплинах: Процессы и аппараты пищевых производств, Общая технология сырья и продуктов животного происхождения, Безопасность жизнедеятельности предприятий пищевых отраслей, Технологическое оборудование пищевой промышленности.

Результаты прохождения практики должны быть использованы в дальнейшем в подготовке и выполнении курсовых работ, при изучении следующих дисциплин: Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока и молочных продуктов, Проектирование предприятий пищевой промышленности, Экономика и организация пищевых предприятий.

4. Место и время проведения практики

Производственная практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре, в течение 6 недель.

Производственная практика проводится в учреждениях (организациях, предприятиях) только при наличии договора о практической подготовке обучающихся между учреждением (организацией, предприятием) и ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

Направление студентов на производственную практику производится на основе приказа по учебному заведению.

5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Осуществляет поиск и выбор информационных ресурсов российских и международных реферативных баз данных для поиска информации в соответствии с поставленной задачей, систематизирует информацию, полученную из разных источников
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 УК-3 участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	участвует в межличностном и групповом взаимодействии при выполнении задач производственной практики
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 УК-4 выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах	выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках при взаимодействии в производственном коллективе в устной и письменной формах
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-2 УК-8 оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению	оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению
	ИД-3 УК-8 использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности, выполнении производственных заданий на практике

ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ИД-3 ОПК-1. Осуществляет эффективный поиск информации, применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Осуществляет эффективный поиск информации, применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных для решения задач практики с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 ОПК-2. Объясняет, описывает и интерпретирует решение учебных и профессиональных задач на основе имеющихся научных знаний, умеет прогнозировать характер протекания технологических процессов на основе имеющихся научных данных	Объясняет, описывает и интерпретирует решение производственных задач на основе имеющихся научных знаний, прогнозирует характер протекания технологических процессов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 ОПК-3. Использует знания назначения, принципов действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач	Использует знания назначения, принципов действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач, выполнении производственных заданий на практике
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД-2 ОПК-4. Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Осуществляет основные технологические процессы производства мясных и молочных продуктов, выполняет технологические операции
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-4 ОПК-5. Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под воздействием, которых они протекают для организации и контроля производства продуктов питания	Использует теорию основных процессов пищевых производств для организации и контроля производства продуктов питания

ПК-2 Способен разрабатывать порядок выполнения работ по организации и ведению технологического процесса, организовывать работу структурного подразделения, разрабатывать производственную документацию, составлять отчетность по утвержденным формам	ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Знает организацию работы структурного подразделения, отдельных цехов и участков, выполняет работы на отдельных участках и рассчитывает нормативы затрат
	ИД-7 ПК-2. Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения	Знает технические характеристики оборудования и определяет технологическую эффективность его работы

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной технологической практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часов

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Ознакомление с целями и задачами производственной практики, ее содержанием.	УК-1 (ИД-2), УК-4 (ИД-1), УК-3 (ИД-1) УК-8 (ИД-2, ИД-3), ОПК-1 (ИД-3), ОПК-2 (ИД-2), ОПК-3 (ИД-1), ОПК-4 (ИД-2), ОПК-5 (ИД-4), ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	Конференция. Ознакомительная лекция.	4	-
Производственный этап Приезд к месту прохождения практики, оформление документов. Производственный инструктаж. Регистрация в журнале по технике безопасности.	УК-8 (ИД-2, ИД-3)	Инструктаж по технике безопасности	4	Собеседование
Выполнение производственных заданий.	УК-3 (ИД-1)	1. Выполнение работ по рабочим профессиям 2. Выполнение обязанностей ИТР (мастера, технолога) в качестве дублера	116	Собеседование
Мероприятия по изучению организации основного и вспомогательного производства предприятия.	УК-1 (ИД-2), УК-4 (ИД-1), УК-3 (ИД-1) УК-8 (ИД-2,	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и	100	Собеседование

Изучение основного производства и организации технологического процесса в производственных цехах предприятия. Изучение работы основного и вспомогательного оборудования в производственных цехах и отделениях. Изучение вспомогательного производства и инженерного обеспечения деятельности предприятия: тепло- и холодоснабжение, водоснабжение, канализация и очистка сточных вод, вентиляция и кондиционирование воздуха, электроснабжение предприятия. Изучение работы оборудования вспомогательного производства. Изучение организации работы структурного подразделения	ИД-3), ОПК-1 (ИД-3), ОПК-2 (ИД-2), ОПК-3 (ИД-1), ОПК-4 (ИД-2), ОПК-5 (ИД-4), ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	литературного материала		
Обработка и систематизация материалов для оформления отчета. Оформление отчета. Работа с учебной и научно-технической информацией, основной и дополнительной литературой, производственной документацией. Оформление отчета. Проведение итоговой конференции. Защита отчета.	УК-1 (ИД-2), УК-4 (ИД-1), УК-3 (ИД-1) УК-8 (ИД-2, ИД-3), ОПК-1 (ИД-3), ОПК-2 (ИД-2), ОПК-3 (ИД-1), ОПК-4 (ИД-2), ОПК-5 (ИД-4), ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	Отчетный этап	100	Собеседование, защита отчета.
			324	

7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

7.1 Использование материала учебно-методического комплекса практики

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

Для успешного выполнения заданий по производственной практике (технологическая практика), студенту необходимо самостоятельно детально изучить материал, изложенный в учебно-методическом комплексе практики и рекомендуемой литературе.

7.2 Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по производственной практике (технологическая практика) базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений,

навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

- типовые контрольные вопросы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе прохождения практики.

ФОС является приложением к данной программе практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Рекомендуемая литература.

8.1.1. Основная литература

1. Тимошенко, Н.В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности : учеб. пособие для вузов / Н.В. Тимошенко, А.В. Кочерга, Г.И. Касьянов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 504, [1] с.

2. Виноградов, Ю. Н. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбообрабатывающих производств. Теоретические основы общестроительного проектирования : [учеб. пособие] / Ю.Н. Виноградов, В.Д. Косой, О.Ю. Новик. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 336 с.

3. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учеб. пособие для вузов / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 596 с

8.1.2. Дополнительная литература

1. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса [Электронный ресурс]: учебник для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М. : КолосС, 2009. – 565 с.

2. Антипова, Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А.А. Калачев. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.

3. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учебник СПб.: Гиорд, 2010, 735 с

4. Боровков, Михаил Федорович. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. - Изд. 4-е, стер. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2013. - 475 с.

8.1.3. Методическая литература

1. Методические рекомендации по организации и проведению производственной практике (технологическая практика): методические указания / сост. Л. И. Барыбина – Ставрополь, 2026 (эл. вариант).

8.1.4. Интернет-ресурсы

[http:// elibrary.ru/](http://elibrary.ru/)- электронная научная библиотека.

8.2 Программное обеспечение

1	Альт Рабочая станция 10
2	Альт Рабочая станция К
3	Альт «Сервер»
4	Пакет офисных программ - Р7-Офис

8.3 Материально-техническое обеспечение практики

Производственная практика проводится на предприятиях мясной отрасли, с которыми СКФУ имеет заключенные договора. Материально-техническая база, которой располагают предприятия, используется студентами в ходе прохождения практики.

8.4 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья:

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при прохождении практики обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
 - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.