

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет заочного обучения
Технологии хранения и переработки животноводческой продукции

УТВЕРЖДЕНО

Декан

Оксанич Е.А.

18.05.2026

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки: Разработка технологий продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: 2 года 6 месяца(-ев)

Объем:
в зачетных единицах: 12 з.е.
в академических часах: 432 ак.ч.

Разработчики:

Доцент, кафедра технологии хранения и переработки
животноводческой продукции Патиева С.В.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки от 11.08.2020 № 937, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержден приказом Минтруда России от 30.08.2019 № 602н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Технологии хранения и переработки животноводчес кой продукции	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Забашта Н.Н.	Согласовано	13.04.2026, № 8
2	Технологии хранения и переработки животноводчес кой продукции	Руководитель образовательно й программы	Патиева С.В.	Согласовано	08.06.2026

1. Цель и задачи практики

Цель практики -

Целью учебной практики (технологическая практика) является закрепление теоретических знаний по изученным дисциплинам, ознакомление с производственным процессом и приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки.

Задачи практики:

- формирование способности идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям;
- формирование способности использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения;
- формирование способности осуществлять подбор и профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов.

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

Данный вид практики направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-П1 Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям

ПК-П1.1 Выявляет причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения

Знать:

ПК-П1.1/Зн1 Знать: причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения

Уметь:

ПК-П1.1/Ум1 Уметь: выявлять причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения

Владеть:

ПК-П1.1/Нв1 Владеть: навыками определения причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения

ПК-П1.2 Выявляет наличие изменений органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

Знать:

ПК-П1.2/Зн1 Знать: характеристики наличия изменения органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

Уметь:

ПК-П1.2/Ум1 Уметь: выявлять изменения органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

Владеть:

ПК-П1.2/Нв1 Владеть: навыками выявления изменений органолептических свойств продукта, отклонений в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

ПК-П1.3 Идентифицирует сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие НТД

Знать:

ПК-П1.3/Зн1 Знать: методики идентификации сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции на соответствие нтд

Уметь:

ПК-П1.3/Ум1 Уметь: идентифицировать сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие нтд

Владеть:

ПК-П1.3/Нв1 Владеть: навыками идентификации сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции на соответствие нтд

ПК-П1.4 Устанавливает условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств

Знать:

ПК-П1.4/Зн1 Знать: условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств

Уметь:

ПК-П1.4/Ум1 Уметь: устанавливать условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств

Владеть:

ПК-П1.4/Нв1 Владеть: навыками установления условий хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств

ПК-П2 Способность реализовывать современные технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения

ПК-П2.1 Реализует современные технологии производства продуктов питания общего и специального назначения

Знать:

ПК-П2.1/Зн1 Знать: современные технологии производства продуктов общего и специального назначения

Уметь:

ПК-П2.1/Ум1 Уметь: реализовывать современные технологии производства продуктов общего и специального назначения

Владеть:

ПК-П2.1/Нв1 Владеть: современными технологиями для производства продуктов общего и специального назначения

ПК-П2.2 Использует вторичные продукты переработки сырья животного происхождения в пищевом производстве

Знать:

ПК-П2.2/Зн1 Знать: технологии использования вторичных продуктов переработки сырья в пищевом производстве

Уметь:

ПК-П2.2/Ум1 Уметь: использовать вторичные продукты переработки сырья в технологиях пищевых производств

Владеть:

ПК-П2.2/Нв1 Владеть: технологиями использования вторичных продукты переработки сырья в пищевых производствах

ПК-П2.3 Использует нетрадиционное сырье животного происхождения в технологиях продуктов питания общего и специального назначения

Знать:

ПК-П2.3/Зн1 Знать: качественные характеристики нетрадиционных видов сырья животного происхождения

Уметь:

ПК-П2.3/Ум1 Уметь: использовать нетрадиционное сырье животного происхождения в технологиях продуктов питания общего и специального назначения

Владеть:

ПК-П2.3/Нв1 Владеть: навыками использования нетрадиционного сырья животного происхождения в технологиях продуктов питания общего и специального назначения

ПК-П2.4 Применяет пищевые добавки в технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для улучшения качественных характеристик и конкурентоспособности готовых изделий

Знать:

ПК-П2.4/Зн1 Знать: характеристики и свойства пищевых добавок для использования в технологии производства пищевой продукции для улучшения качественных характеристик и конкурентоспособности готовых изделий

Уметь:

ПК-П2.4/Ум1 Уметь: применять пищевые добавки в технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для улучшения качественных характеристик и конкурентоспособности готовых изделий

Владеть:

ПК-П2.4/Нв1 Владеть: навыком применять пищевые добавки в технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для улучшения качественных характеристик и конкурентоспособности готовых изделий

ПК-П5 Способность осуществлять поиск решений для обеспечения сроков и условий хранения с учетом требований качества и безопасности пищевой продукции

ПК-П5.1 Оценивает вид тары, предназначение, качество и безопасность

Знать:

ПК-П5.1/Зн1 Знать: вид тары, предназначение, качество и безопасность

Уметь:

ПК-П5.1/Ум1 Уметь: оценивать вид тары, предназначение, качество и безопасность

Владеть:

ПК-П5.1/Нв1 Владеть: навыками оценивать вид тары, предназначение, качество и безопасность

ПК-П5.2 Определяет дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

Знать:

ПК-П5.2/Зн1 Знать: дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

Уметь:

ПК-П5.2/Ум1 Уметь: определяет дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

Владеть:

ПК-П5.2/Нв1 Владеть: навыками определять дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

ПК-П5.3 Реализует технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивает режимы хранения готовой продукции

Знать:

ПК-П5.3/Зн1 Знать: технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивает режимы хранения готовой продукции

Уметь:

ПК-П5.3/Ум1 Уметь: реализовывать технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивать режимы хранения готовой продукции

Владеть:

ПК-П5.3/Нв1 Владеть: навыками определять дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

ПК-П5.4 Определяет дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

Знать:

ПК-П5.4/Зн1 Знать: дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

Уметь:

ПК-П5.4/Ум1 Уметь: определяет дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

Владеть:

ПК-П5.4/Нв1 Владеть: навыками определять дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

ПК-П5.5 Реализует технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивает режимы хранения готовой продукции

Знать:

ПК-П5.5/Зн1 Знать: технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивает режимы хранения готовой продукции

Уметь:

ПК-П5.5/Ум1 Уметь: реализовывать технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивать режимы хранения готовой продукции

Владеть:

ПК-П5.5/Нв1 Владеть: навыками определять дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки

ПК-П6 Способность осуществлять подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов

ПК-П6.1 Использует лабораторное оборудование и приборы для оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения

Знать:

ПК-П6.1/Зн1 Знать: правила работы лабораторного оборудования и приборов для оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения

Уметь:

ПК-П6.1/Ум1 Уметь: использовать лабораторное оборудование и приборы для оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения

Владеть:

ПК-П6.1/Нв1 Владеть: навыками использования лабораторного оборудования и приборов для оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения

ПК-П6.2 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П6.2/Зн1 Знать: правила технологической компоновки и подбора оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П6.2/Ум1 Уметь: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П6.2/Нв1 Владеть: навыками технологической компоновки и подбора оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

ПК-П6.3 Использует принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Знать:

ПК-П6.3/Зн1 Знать: принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Уметь:

ПК-П6.3/Ум1 Уметь: использовать принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Владеть:

ПК-П6.3/Нв1 Владеть: навыками использования принципов действия и устройства оборудования, приборов в проведении работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения

3. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики - Учебная практика.

Способ проведения практики - Стационарная.

Форма проведения практики - Непрерывная.

Практика проводится без отрыва от аудиторных занятий.

4. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика «Технологическая практика» относится к обязательной части образовательной программы и проводится в семестре(ах): 2.

В процессе прохождения практики студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

5. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 8 недель или 432 часа(-ов).

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа учебная практика (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Второй семестр	432	12	144	144	288	Зачет с оценкой
Всего	432	12	144	144	288	

6. Содержание практики

6. 1. Контрольные мероприятия по практике

№ п/п	Наименование раздела	Контролируемые ИДК	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
			Текущий	Промежут. аттестация
1	Подготовительный (организационный) этап - 48 час. Тема 1.1 Знакомство с предприятием - 48 час.	ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П1.4 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П2.4 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3	Контрольные вопросы	Зачет с оценкой

2	Основной этап - 276 час. Тема 2.1 Технология производства - 176 час. Тема 2.2 Качественный контроль производства - 100 час.	ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П1.4 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П2.4 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3	Задача	Зачет с оценкой
3	Заключительный этап - 108 час. Тема 3.1 Обработка и анализ полученной информации - 108 час.	ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П1.4 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П2.4 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3	Задача	Зачет с оценкой

6.2. Содержание этапов, тем практики

Раздел 1. Подготовительный (организационный) этап

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 24ч.; Самостоятельная работа - 24ч.)

Тема 1.1. Знакомство с предприятием

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 24ч.; Самостоятельная работа - 24ч.)

1. Ознакомление с миссиями, целями и задачами, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, внутренним распорядком предприятия
2. Характеристика сырьевой зоны, правила приемки сырья и материалов.
3. Входной контроль качества сырья на соответствие нормативным документам.

Раздел 2. Основной этап

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 90ч.; Самостоятельная работа - 186ч.)

Тема 2.1. Технология производства

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 60ч.; Самостоятельная работа - 116ч.)

1. Технологические схемы производства
2. Перечень используемого оборудования.
3. Техническая характеристика оборудования

Тема 2.2. Качественный контроль производства

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 30ч.; Самостоятельная работа - 70ч.)

1. Организация системы контроля качества.
2. Технологический контроль производства
3. Контроль качества готовой продукции

Раздел 3. Заключительный этап

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 30ч.; Самостоятельная работа - 78ч.)

Тема 3.1. Обработка и анализ полученной информации

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 30ч.; Самостоятельная работа - 78ч.)

1. Изучение нормативной документации
2. Изучение лабораторной документации
3. Оформление выводов.
4. Оформление отчета по практике

7. Формы отчетности по практике

- Отчет о прохождении практики. Индивидуальные документы обучающегося

8. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Подготовительный (организационный) этап

Форма контроля/оценочное средство: Контрольные вопросы

Вопросы/Задания:

1. Опишите правила хранения сырья и полуфабрикатов в мясной промышленности.
Опишите правила хранения сырья и полуфабрикатов в мясной промышленности.
2. Опишите последовательность технологических операций при переработке мяса. Какие требования к санитарии и технологии необходимо соблюдать на каждом этапе?
Опишите последовательность технологических операций при переработке мяса. Какие требования к санитарии и технологии необходимо соблюдать на каждом этапе?
3. Опишите процесс пастеризации молока и его влияние на безопасность и срок хранения продукта.
Опишите процесс пастеризации молока и его влияние на безопасность и срок хранения продукта.
4. Опишите технологию производства сыра, включая методы коагуляции молока, процесс отделения сырного зерна, прессование и созревание сыра. Какие требования к чистоте и условиям хранения сыра необходимо соблюдать для обеспечения качества и безопасности продукта?
Опишите технологию производства сыра, включая методы коагуляции молока, процесс отделения сырного зерна, прессование и созревание сыра. Какие требования к чистоте и условиям хранения сыра необходимо соблюдать для обеспечения качества и безопасности продукта?

Раздел 2. Основной этап

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Прочитайте задание и запишите развернутый ответ

_____ процесс разделения молока на две фракции: с пониженным и повышенным содержанием жира

2. Прочитайте задание и установите соответствие

Процесс регулирования содержания и соотношения составных частей в молоке или продуктах переработки молока_1 - нормализация_1

Процесс освобождения молока от механических примесей_2 - фильтрация_2

3. Температура, при которой наиболее эффективна очистка молока

А. 8-10

Б. 10-35

В. 35-45

Г. 46-50

4. Прочитайте задание и установите соответствие

Из говядины_1 - быфштекс натуральный, лангет, антрекот_1

Из свинины_2 - котлета натуральная, эскалоп, шницель_2

5. Прочитайте задание и запишите развернутый ответ

Куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, пашины, межреберного мяса, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов это -

Раздел 3. Заключительный этап

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Прочитайте задание и запишите развернутый ответ

_____ гидравлические машины, которые, перемещая жидкость, сообщают ей кинетическую энергию и повышают её давление

2. Прочитайте задание, выберите правильный ответ

А. Конденсаторы

Б. Абсорберы и адсорберы

В. Газгольдеры и монжусы

Г. Шаровые резервуары

3. Прочитайте задание, дополните правильным ответом

А. Устойчивость

Б. Долговечность

В. Механическая прочность

Г. Герметичность

4. Прочитайте задание, выберите правильный ответ

А. 0

Б. -1

В. -2

Г. -3

9. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Второй семестр, Зачет с оценкой

Контролируемые ИДК: ПК-П1.1 ПК-П2.1 ПК-П5.1 ПК-П6.1 ПК-П1.2 ПК-П2.2 ПК-П5.2 ПК-П6.2 ПК-П2.3 ПК-П5.3 ПК-П6.3 ПК-П1.3 ПК-П2.4 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П1.4

Вопросы/Задания:

1. Основные методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья

2. Какие изменения органолептических свойств пищевого продукта происходят в процессе хранения ?

3. Какие отклонения в химическом составе продукта могут происходить в процессе хранения?

4. Каковы причины изменения первоначальных органолептических свойств и химического состава в процессе хранения и реализации продукции?

5. Как происходит идентификация сырья и материалов согласно нормативно-технической документации?

6. Технологические приемы производства вареных колбас

7. Технологические приемы производства варено-копченых и полукопченых колбас

8. Технологические приемы производства мясных и мясосодержащих консервов

9. Технологические приемы производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов

10. С какой целью осваиваются новые технологии пищевых производств?

11. На каком оборудовании производится определение общего количества белка в продукте?

12. На каком оборудовании производится определение общего количества жира в продукте?

13. По какой методике определять качественный состав белка в продукте?

14. Основные принципы компоновки пищевого оборудования для определенной технологической линии?

15. Основные правила проведения пуско-наладочных работ на пищевом производстве

10. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение практики

10.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. САРБАТОВА Н. Ю. Использование вторичных и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания: учеб. пособие / САРБАТОВА Н. Ю.. - Краснодар: КубГАУ, 2023. - 122 с. - 978-5-907757-38-7. - Текст: непосредственный.

2. ПАТИЕВА С. В. Рациональное использование вторичных; продуктов переработки животных: учеб. пособие / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 191 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6324> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. ЗАБАШТА Н. Н. Современное технологическое оборудование и приборы: метод. рекомендации / ЗАБАШТА Н. Н., Сарбатова Н. Ю., Лисовицкая Е. П.. - Краснодар: КубГАУ, 2023. - 46 с. - Текст: непосредственный.

2. ОГНЕВА О. А. Современные технологии переработки молока: учеб. пособие / ОГНЕВА О. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2023. - 121 с. - 978-5-907757-24-0. - Текст: непосредственный.

3. ПАТИЕВА С. В. Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: метод. указания / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 76 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8579> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

10.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <https://elib.kubsau.ru/MegaPro/Web/Search/Thru> - Образовательный портал КубГАУ
2. <http://elibrary.ru> - eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс].

10.3. Информационные технологии, программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при проведении практики

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет";
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. Adobe Creative Cloud;
2. Microsoft Windows 7 Professional 64 bit;

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

10.4. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Место проведения практики и описание МТО.

Материально-техническое обеспечение прохождения практики обеспечивается профильной организацией не ниже уровня, указанного в программе практики в соответствии с ФГОС ВО.

Лекционный зал

744гп

УН-150А Плита нагревательная (10702070/210821/0061986, Китай) - 1 шт.

Анализатор влажности "Эвлас-2М" (высокоточный в комплектации с гирей) - 1 шт.

баня водяная термостат.ТБ-6 - 1 шт.

вешалка напольная - 1 шт.

гомогенизатор Waring 800S - 1 шт.

камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
 Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией) - 1 шт.
 Люминоскоп "ФИЛИН LED" - 1 шт.
 микроскоп тринок.Минрос с фотонасадкой - 1 шт.
 мойка (тумба) - 1 шт.
 мультимед.оборуд Sony KDL 46/DVD - 1 шт.
 осциллограф Rigol DS1052E - 1 шт.
 печь муфельная СНОЛ-8,2/1100 - 1 шт.
 Прибор для определения степени чистоты молока ОЧММ - 1 шт.
 Прибор Чиждова ПЧМЦ - 1 шт.
 РАБОЧЕЕ МЕСТО компьют.класса - 1 шт.
 рефрактометр ИРФ-454 Б2М - 1 шт.
 Смягчитель воды DVA LT12 - 1 шт.
 стерилизатор 18л DGM-200 пар. - 1 шт.
 стол для весов антивibr. - 1 шт.
 Стол лабораторный преподавателя ЛК-1200 СЛ-Пр. - 1 шт.
 Стол учащегося ЛК-1200-С-У - 1 шт.
 Стул 470х540х840 мм каркас металлический черный обивка кожзаменитель серый - 30 шт.
 СТУЛ П/М - 1 шт.
 Трихинеллоскоп проекционный ТП1 "Бекон" - 1 шт.
 фотоэлектрокалориметр КФК-3 - 1 шт.
 центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.
 ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ МОДУЛЬН.НАПОЛЬНЫЙ - 1 шт.
 шкаф суш.СНОЛ 67/350 - 1 шт.
 шкаф сушильный SNOL 75/350 - 1 шт.
 747гл
 Интерактивная панель Samsung - 1 шт.
 Компьютер персональный - 1 шт.
 стеллаж Гранд - 2 шт.
 стол письменный однотумбовый (ольха) - 1 шт.
 Стол ученический двухместный 1300х550х750 мм ЛДСП ольха - 17 шт.
 Стул 530х570х815 мм каркас металлический черный обивка ткань черного цвета - 34 шт.
 СТУЛ П/М - 1 шт.

11. Методические указания по прохождению практики

Отчет по практике оформляется согласно ГОСТ 7.32-2017 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Отчет по практике включает пакет подтверждающих документов и содержательную часть.

В соответствии с ПлКубГАУ 2.5.13 «Порядок проведения практики обучающихся» пакет документов, подтверждающих прохождение производственной практики, включает: индивидуальное задание, рабочий график (план), дневник прохождения практики, отзыв руководителя практики, инструктаж по требованиям охраны труда на рабочем месте.

Документы должны быть оформлены и подписаны в соответствии с требованиями ПлКубГАУ 2.5.13 «Порядок проведения практики обучающихся».

Требования, предъявляемые к содержанию основного раздела текстовой части отчета:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации (материал, излагаемый в отчете, подтверждается соответствующими расчетами и приложениями);
- краткость и четкость формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования.

Содержательная часть отчета по практике должна иметь следующую структуру:

Титульный лист.

Оглавление.

Основная часть.
Заключение.
Приложения.

12. Методические рекомендации по проведению практики