

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
молодежной политике

_____ М.А. Арсланова
«31» марта _____ 2022 г.

Рабочая программа практики

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА


Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

Лесниково
2022

Разработчик (и):

доктор биол. наук, профессор, завкафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства  Л.А. Морозова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства «24» марта 2022 г. (протокол №8)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор

 Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии «28» марта 2022 г. (протокол №6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент

 Н.А. Субботина

1 Цель и задачи практики

Цель практики – является формирование профессиональных навыков, необходимых для проведения научно-исследовательской работы, результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации.

Основными задачами практики являются:

- изучение научно-технической информации, отечественного зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания, в том числе функциональных пищевых продуктов и пищевых продуктов специализированного назначения (для специфических групп населения);
- повышение эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- снижение трудоемкости производства пищевой продукции, повышение производительности труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;
- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования.

2 Место практики в структуре образовательной программы

2.1 Преддипломная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 «Практики».

2.2 Для успешного прохождения практики обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплине «IT-технологии в пищевой промышленности», «Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения», «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности», «Технология переработки рыбы и гидробионтов», «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения», «Современные подходы к созданию продуктов детского питания», формирующим следующие компетенции ОПК-4, ПК-4, ПК-6, ПК-8.

2.3 Результаты практики необходимы для выполнения выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

3 Вид практики, способы и формы (форм) её проведения

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная практика.

Способы проведения практики – практика проводится в форме практической подготовки в структурных подразделениях Академии (стационарная) и профильных организациях (выездная).

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

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

Планируемые результаты обучения по практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения</p>	<p>ИД-1_{ПК-1} Повышает эффективность использования сырьевых ресурсов, внедряет прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сырьевые ресурсы необходимые для производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1); – прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1) <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективно использовать сырьевые ресурсы для производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1); – внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1) <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами оценки качества сырьевых ресурсов для производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1); – технологиями производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1)
<p>ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности</p>	<p>ИД-1_{ПК-2} Оценивает условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности (ПК-2) <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – создавать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности (ПК-2) <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками по созданию оптимальных условий при хранении и транспортировании сырья и готовой про-

		дукции для обеспечения ее качества и безопасности (ПК-2)
ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ИД-1 _{ПК-3} Аргументирует и проводит подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологические схемы производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3) <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3) <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методиками расчета подбора технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3)
ПК-4. Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	ИД-1 _{ПК-4} Реализует технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-4) <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-4) <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологиями хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-4)
ПК-6. Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ИД-1 _{ПК-6} Владеет нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6) <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать требования нормативных документов при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6) <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6)

5 Место и время проведения практики

Преддипломная практика проводится стационарно в структурных подразделениях Академии и профильных организациях (выездная).

Сроки прохождения практики определены основной профессиональной образовательной программой высшего образования – программы магистратуры направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (направленность образовательной программы – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения) в части ее учебного плана.

Выбор места прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

6 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 з.е.

Продолжительность практики составляет 2 недели, 108 ак. часа.

Продолжительность практики, реализуемой в форме практической подготовки, составляет 3 з.е., 108 ак. часов.

6.1 Очная форма обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах				Код формируемой компетенции
		Контактная работа, часы		СРС, часы		
		все го	в т.ч. в форме практической подготовки	все- го	в т.ч. в форме практической подготовки	
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	4	4	2	2	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-6
2	Основной Этап 1. Теоретическое обоснование темы выпускной квалификационной работы, изучение специальной лите-	-	-	64	64	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4

	ратуры, в том числе и иностранной, написание литературного обзора. Этап 2. Сбор, анализ и оценка показателей производственной деятельности предприятия. Этап 3. Выполнение экспериментальных исследований, предусмотренных планом выпускной квалификационной работы. Этап 4. Обработка и интерпретация полученных результатов, формулирование выводов и рекомендации по совершенствованию объекта					ПК-6
--	--	--	--	--	--	------

	исследования. Этап 5. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.					
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета по преддипломной практике в соответствии с индивидуальным планом.	-	-	38	38	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-6
Количество часов		4	4	104	104	108
Промежуточная аттестация						Зачет с оценкой

6.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах				Код формируемой компетенции
		Контактная работа, часы		СРС, часы		
		все го	в т.ч. в форме практической подготовки	все го	в т.ч. в форме практической подготовки	
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	8	8	2	2	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-6
2	Основной Этап 1. Теоретическое обоснование темы выпускной квалификационной работы, изучение специальной лите-	-	-	60	60	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4

	ратуры, в том числе и иностранной, написание литературного обзора. Этап 2. Сбор, анализ и оценка показателей производственной деятельности предприятия. Этап 3. Выполнение экспериментальных исследований, предусмотренных планом выпускной квалификационной работы. Этап 4. Обработка и интерпретация полученных результатов, формулирование выводов и рекомендации по совершенствованию объекта					ПК-6
--	--	--	--	--	--	------

	исследования. Этап 5. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.					
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета по преддипломной практике в соответствии с индивидуальным планом.	-	-	34	34	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-6
Количество часов		8	8	96	96	104
Контроль						4
Итого						108
Промежуточная аттестация						Зачет с оценкой

7 Формы отчетности по практике

По окончании преддипломной практики обучающиеся в установленные приказом ректора сроки должны предоставить руководителю практики характеристику (аттестационный лист) с места прохождения практики (приложение 2), «Дневник по практике» (приложение 3), «Отчет по практике» (приложение 4), отзыв руководителя практики от Академии (приложение 5).

Отчет о выполнении программы производственной практики (преддипломной) выполняется в печатной форме. Текст должен быть набран на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word шрифтом Times New Roman Cyr, на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с полями слева – 3, справа – 1,5, сверху – 2 и снизу – 2 см. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегель не менее 12, рекомендуемый кегль 14), абзацный отступ 1,25 см., с использованием переносов, выравнивание – по ширине, межстрочный интервал – полуторный. Страницы нумеруются в нижней части страницы в центре, объем отчета без при-

ложения – 25 страниц. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Основную часть отчета следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию. Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Отчет включает следующие разделы:

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

2 МАТЕРИАЛ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

3 РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

4 ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

5 ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

6 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Титульный лист является первой страницей отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

СОДЕРЖАНИЕ включает введение, наименование всех разделов, подразделов, заключение, список использованных литературных источников, наименование приложений (при их наличии) с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы отчета. Содержание должно в точности соответствовать рубрикации текста (указывают все разделы или главы, подразделы, параграфы, имеющиеся в работе).

Раздел «**ВВЕДЕНИЕ**» не нумеруется. Далее арабскими цифрами нумеруются разделы работы. Названия разделов пишутся посередине страницы, прописными полужирными буквами без точки на конце. Во введении (1-2 с.) необходимо осветить современное состояние и перспективы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, используя литературные данные за последние 5 лет. Кратко изложить задачи, стоящие перед агропромышленным комплексом по внедрению новейших достижений науки и техники и повышению эффективности производства, охарактеризовать работу предприятий АПК в современных условиях. Излагаются актуальность темы, новизна результатов и практическая значимость работы и кратко формулируются цель и задачи исследований. Цель работы должна заключаться в решении проблемной ситуации путем ее анализа и нахождении новых закономерностей между явлениями. Исходя из цели работы, определяются задачи, которые приводятся в форме перечисления (проанализировать, разработать, обобщить, выявить, внедрить, показать, выработать, изыскать, найти, изучить, определить, установить, дать рекомендации, установить взаимосвязи, сделать прогноз).

Первый раздел (8-10 с.) «ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ» является теоретической частью отчета. Главное его назначение – определить (указать, сформулировать) теоретические или методологические основы решения проблемы, взятой в качестве темы работы, и раскрыть ее содержание в соответствии с планом. Данный раздел должен состоять из ряда подразделов, имеющих свои подзаголовки. Обзор литературы служит основой для исследования фактического материала в последующих разделах работы, которые должны явиться логическим продолжением первого (теоретического) раздела. Итогом «Обзора литературы» должна быть полная ясность у читающего и самого автора о том, что предпринятое исследование действительно актуально и должно внести нечто новое в понимание изучаемого явления.

На основе литературных данных (монографий, статей из журналов, научных трудов, информационных листов, данных нормативно-технической документации, инструкций и др.) за последние 5-10 лет необходимо осуществить анализ и систематизирование теоретического материала в соответствии с выбранной темой. На основе статистического материала провести анализ состояния объекта исследования (в мире, России, регионе, и т.п.), выявить динамику изменения статистических и экономических показателей объекта исследования, тенденции на перспективу и проблемы, требующие своего решения или совершенствования.

Излагая историю вопроса, следует, прежде всего, стремиться к достижению логической связи цитируемых источников; соблюдение же хронологической последовательности работ не обязательно.

Из обзора литературы должно вытекать обоснование необходимости проведения исследований по избранной теме. По каждому изучаемому источнику литературы составляется список с указанием фамилии и инициалов автора, названия работы, журнала, книги, издательства, года издания, страницы, на которой опубликованы данные. Содержание излагается кратко. В обзоре литературы должны быть использованы первоисточники (10-15 источников), которые имеют прямое отношение к теме отчета. Все ссылки на цитированный текст включаются в общий библиографический список.

В подразделе **«Материал и методы исследований»** указываются вопросы, которые будут рассматриваться в основном содержании работы. На основе обзора литературы должны быть представлены в обобщенной форме состояние и степень изученности поставленной в работе проблемы.

В этом подразделе приводятся сведения о месте и времени проведения исследований по теме выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации). Выделяются вопросы лабораторных исследований, указываются методы и материалы исследований, приводится схема исследований, способы расчетов, с указанием формул.

Особое внимание автор должен уделить методам исследований (описываются только те методы анализа, которые использовались при выполнении работы). Если методика является стандартной или неоднократно описывалась в литературе, то необходима ссылка на соответствующий ГОСТ или источник литературы, где эта методика описана подробно. Если же в методи-

ку внесены изменения, то приводится подробное описание модификаций в проведении исследований.

Подраздел **«Результаты исследований»** является итоговым. Наименование подразделов должно соответствовать конечной цели работы, где рассматриваются и обосновываются конкретные мероприятия, методы и способы повышения эффективности деятельности предприятия, на примере которого выполнена данная работа.

Основной экспериментальный материал должен быть подвергнут статистической обработке, что дает возможность сделать достоверные и правильные выводы по результатам исследований. При этом, как правило, определяют среднюю арифметическую величину признака (M), ошибку средней арифметической (m), среднеквадратическое отклонение (σ – сигма) и коэффициент вариации (Cv). По этим данным рассчитывается коэффициент достоверности (td).

Иллюстрации (технологические схемы и линии, рисунки, графики, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. Схемы и графики рекомендуется выполнять в среде Microsoft Office Visio.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок». Слово «рисунок» и его наименование располагают под рисунком посередине строки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2 ...».

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким, его следует помещать над таблицей посередине. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Отчет завершается заключением, в котором должны быть сделаны общие выводы по проделанной работе, даны предложения по использованию полученных результатов.

«ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА», в которой дается анализ и оценка эффективности предложенных мероприятий.

«ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА». Здесь освещаются вопросы образования вредных веществ, выбрасываемые предприятием в окружающую среду и опасность, которую они несут. Меры по охране воздушного бассейна и методы очистки воздуха. Санитарные требования к воздушной среде. Охрана водной среды и методы очистки и обеззараживания сточных вод. Санитарные требования к качеству питьевой воды. Меры по охране окружающей среды от вредных производственных отходов,

методы по переработке или обезвреживанию. Требования безопасности. Задание выдает консультант по экологической безопасности на производстве.

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ». Приводятся общие требования к оборудованию и требования безопасности. Правила санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды, тары, использование моющих средств и препаратов. Порядок и сроки проведения санитарной обработки (механическая очистка, мойка, профилактическая дезинфекция). Ответственность за санитарное состояние подразделения (цеха, отделения и т.д.). Организация гигиены труда. Гигиенические требования в рабочей зоне: требования к состоянию воздуха, температуры, скорости движения и относительной влажности воздуха, искусственной и естественной освещенности. Предельно допустимые нагрузки для женщин к суммарной массе грузов за смену. Обеспеченность обслуживающего персонала рабочей одеждой и предметами гигиены; меры по поддержанию личной гигиены; обеспеченность средствами индивидуальной защиты.

Раздел **«СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ»** должен содержать сведения об источниках литературы, использованных при выполнении отчета по практике. Список литературы составляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Произведения печати в библиографическом списке располагаются в алфавитном порядке по сквозной нумерации. Указы Президента, постановления Правительства, нормативные документы приводятся в начале списка. Описания на иностранном языке и адреса в Интернете – в конце списка. Примеры оформления библиографического списка приведены в приложении 4.

ПРИЛОЖЕНИЯ помещают после списка использованной литературы в порядке их упоминания в тексте. В них приводятся таблицы вспомогательных данных, анкеты, инструкции, фотографии, схемы, рисунки, промежуточные математические расчеты и т.д.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой. Зачет проходит в форме защиты студентом отчета о практике перед комиссией, назначаемой заведующим выпускающей кафедры (не более 3 преподавателей, включая руководителя практики).

В результате защиты отчета о преддипломной практике обучающийся получает зачет с оценкой. Члены комиссии на основании доклада обучающего и ответов на вопросы, содержания характеристики (аттестационного листа) и отзыва руководителей практики коллегиальным путем выставляют итоговую оценку, руководствуясь принятыми критериями оценки.

Итоговая оценка заносится в оценочный лист комиссии, проставляется на титульном листе отчета о выполнении программы практики. Руководитель практики проставляет оценку в ведомость и зачетную книжку студента.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) перечень основной литературы, необходимой для проведения практики

1. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь и [др.]. – М.: КолосС, 2004. – 455 с. (24 экземпляра)

2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина. – Новосибирск: Золотой колос, 2015. – 340 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/614908>
3. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса: учебное пособие. – Курган: изд-во Курганской ГСХА, 2016. – 365 с. (20 экземпляров)

б) перечень дополнительной литературы

4. Оборудование перерабатывающих производств: учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков и др. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 363 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502137>
5. Зорин, В. А. Методические рекомендации по подготовке магистерской диссертации [Электронный ресурс] / В. А. Зорин, В. А. Даугелло, Н. С. Севрюгина и др. - М.: МАДИ, 2013. – 87 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/449243>

в) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

<https://elibrary.ru/defaultx.asp> – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;

<http://tululu.ru> – большая бесплатная библиотека – мечта любого книголюбца;

<http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;

<http://www.docs.cntd.ru> – электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

<http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;

<http://meatind.ru> – мясная индустрия;

<http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд;

<http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии;

<https://sfera.fm/editions/> – журналы о пищевой промышленности;

<http://www.milkbranch.ru/> – переработка молока.

д) перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Sekurity лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

9 Материально-техническое обеспечение

Практика проводится на перерабатывающих предприятиях, для которых обязательно наличие объектов и видов профессиональной деятельности специалиста в сфере переработки сельскохозяйственной продукции.

Для прохождения студентами практики, в том числе в форме практической подготовки, в структурных подразделениях ФГБОУ ВО Курганская ГСХА имеются следующие помещения и оборудование:

№ п/п	Специализированная лаборатория (аудитория)	Оборудование
1	Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 102 «Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа»	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 100. Технические средства обучения: проектор, копи-устройство, компьютер в сборе, документ-камера, колонки. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
2	Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 215 «Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации»	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 25. Технические средства обучения: проектор, системный блок, стационарный экран для проектора Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
3	Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 125 «Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, учебно-производственная лаборатория по переработке мяса»	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 20. Технические средства обучения: Ваккумный куттер, волчок стандартный, льдогенератор для производства чешуйчатого льда, вакуумный роторный шприц непрерывного действия, инъектор, массажер, клипсатор универсальная камера.
4	Здание главного корпуса Кабинет №216 «Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки»	Оборудование: специализированная мебель, компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

к рабочей программе производственной практики

Преддипломная практика

Направление подготовки – 19.04.05 Выскотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Выскотехнологичные
производства пищевых продуктов функционального и специализированного
назначения

Квалификация – Магистр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков образовательной программы – программа магистратуры направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

1.2 Formой промежуточной аттестации по производственной практике является зачет с оценкой.

2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Контролируемые разделы (этапы практики)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
		текущий контроль	промежуточная аттестация
2 курс, 4 семестр			
<i>Подготовительный</i> Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-6	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
Основной Теоретическое обоснование темы выпускной квалификационной работы, изучение специальной литературы, в том числе и иностранной, написание литературного обзора. Сбор, анализ и оценка показателей производственной деятельности предприятия. Выполнение экспериментальных исследований, предусмотренных планом выпускной квалификационной работы. Обработка и интерпретация полученных результатов, формулирование выводов и рекомендации по совершенствованию объекта исследования. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-6	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
<i>Заключительный</i> Систематизация фактического материала, подготовка отчета по преддипломной практике в соответствии с индивидуальным планом.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-6	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе образовательной деятельности

Коды и наименование формируемых компетенций, практических навыков	Виды и объём работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
ПК-1. Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Изучает виды сырьевых ресурсов для производства продуктов функционального и специализированного назначения. Изучает методы оценки качества сырьевых ресурсов для производства продуктов функционального и специализированного назначения. Изучает технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Дневник, характеристика и отчет по практике
ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	Изучает условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	Дневник, характеристика и отчет по практике
ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Изучает технологические схемы производства продуктов функционального и специализированного назначения Проводит подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Проводит расчет подбора технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Дневник, характеристика и отчет по практике
ПК-4. Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	Изучает технологические схемы переработки рыбы и гидробионтов. Проводит подбор технологического оборудования для переработки рыбы и гидробионтов. Проводит расчет подбора технологического оборудования при проек-	Дневник, характеристика и отчет по практике

	тировании предприятий по переработке рыбы и гидробионтов.	
ПК-6. Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Изучает нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Дневник, характеристика и отчет по практике

4. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Шкала оценивания промежуточной аттестации обучающегося в форме зачета с оценкой

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает: сырьевые ресурсы необходимые для производства продуктов функционального и специализированного назначения; прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; технологические схемы производства продуктов функционального и специализированного назначения; технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов; требования нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования. Умеет: эффективно использовать сырьевые ресурсы для производства продуктов функционального и специализированного назначения; внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; создавать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов	Повышенный уровень

	<p>функционального и специализированного назначения; реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов; использовать требования нормативных документов при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; ориентироваться в научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования. Владеет: методами оценки качества сырьевых ресурсов для производства продуктов функционального и специализированного назначения; технологиями производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; навыками по созданию оптимальных условий при хранении и транспортировании сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; методиками расчета подбора технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; технологиями хранения и переработки рыбы и гидробионтов; нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; навыками работы с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p>	
<p>Хорошо</p>	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает не в полном объеме: сырьевые ресурсы необходимые для производства продуктов функционального и специализированного назначения; прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; технологические схемы производства продуктов функционального и специализированного назначения; технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов; требования нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования. Умеет не в полном объеме: эффективно использовать сырьевые ресурсы для производства продуктов функционального и специализированного назначения; внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; создавать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов; использовать требования</p>	<p>Базовый уровень</p>

	<p>нормативных документов при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; ориентироваться в научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.. Владеет не в полном объеме: методами оценки качества сырьевых ресурсов для производства продуктов функционального и специализированного назначения; технологиями производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; навыками по созданию оптимальных условий при хранении и транспортировании сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; методиками расчета подбора технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; технологиями хранения и переработки рыбы и гидробионтов; нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; навыками работы с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p>	
<p>Удовлетворительно</p>	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает некоторые: сырьевые ресурсы необходимые для производства продуктов функционального и специализированного назначения; прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; технологические схемы производства продуктов функционального и специализированного назначения; технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов; требования нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования. Умеет: эффективно использовать некоторые сырьевые ресурсы для производства продуктов функционального и специализированного назначения; внедрять некоторые прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; создавать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; обосновывать и проводить подбор некоторое технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов; использовать некоторые требования нормативных документов при проектировании пищевых про-</p>	<p>Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)</p>

	<p>дуктов функционального и специализированного назначения; ориентироваться в научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования. Владеет некоторыми: методами оценки качества сырьевых ресурсов для производства продуктов функционального и специализированного назначения; технологиями производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; навыками по созданию оптимальных условий при хранении и транспортировании сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; методиками расчета подбора технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; технологиями хранения и переработки рыбы и гидробионтов; нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; навыками работы с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p>	
<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает: сырьевые ресурсы необходимые для производства продуктов функционального и специализированного назначения; прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; технологические схемы производства продуктов функционального и специализированного назначения; технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов; требования нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования. Не умеет: эффективно использовать сырьевые ресурсы для производства продуктов функционального и специализированного назначения; внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; создавать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов; использовать требования нормативных документов при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; ориентироваться в научно-технической информации</p>	<p>Компетенция не сформирована</p>

	<p>отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования. Не владеет: методами оценки качества сырьевых ресурсов для производства продуктов функционального и специализированного назначения; технологиями производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; навыками по созданию оптимальных условий при хранении и транспортировании сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности; методиками расчета подбора технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; технологиями хранения и переработки рыбы и гидробионтов; нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; навыками работы с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p>	
--	--	--

Компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-6 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

К контролю текущей успеваемости относится проверка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности при собеседовании и по результатам отчёта обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя. Промежуточная аттестация по преддипломной практике проводится в форме зачёта с оценкой.

Ожидаемые результаты: В результате выполнения программы преддипломной практики обучающийся должен:

знать:

- сырьевые ресурсы необходимые для производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);
- прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);
- условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности (ПК-2);
- технологические схемы производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);
- технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-4);
- требования нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6).

уметь:

- эффективно использовать сырьевые ресурсы для производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);
- внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);
- создавать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности (ПК-2);
- обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);
- реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-4);
- использовать требования нормативных документов при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6);

владеть:

- методами оценки качества сырьевых ресурсов для производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);
- технологиями производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);
- навыками по созданию оптимальных условий при хранении и транспортировании сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности (ПК-2);
- методиками расчета подбора технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);
- технологиями хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-4);
- нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6);

Для организации работы с обучающимися разработаны следующие методические указания:

Миколайчик И.Н., Морозова Л.А. Преддипломная практика: методические указания для студентов направления подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. – Курган: Изд-во КГСХА, 2020. (рукопись)

Характеристика (аттестационный лист по практике)

Студент(ка) _____

ФИО _____

обучающийся(ая) на 2 курсе по направлению подготовки – 19.04.05 Высоко-технологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

код и наименование направления подготовки

прошел(ла) производственную практику

преддипломная практика

тип практики

в объеме ___ часов с « » _____ 20 г. по « » _____ 20 г. в

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе производственной практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка (освоено – 1, не освоено – 0)
Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.		
Теоретическое обоснование темы выпускной квалификационной работы, изучение специальной литературы, в том числе и иностранной, написание литературного обзора. Сбор, анализ и оценка показателей производственной деятельности предприятия. Выполнение экспериментальных исследований, предусмотренных планом выпускной квалификационной работы. Обработка и интерпретация полученных результатов, формулирование выводов и рекомендации по совершенствованию объекта исследования. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.		
Систематизация фактического материала, подготовка отчета по преддипломной практике в соответствие с индивидуальным планом.		

**Характеристика деятельности обучающегося во время
производственной практики
Преддипломная практика**

В ходе практики студентом освоены следующей компетенцией:

Код	Наименование компетенции	Освоена -1, не освоена -0
ПК-1	Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
ПК-2	Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	
ПК-3	Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
ПК-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	
ПК-6	Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики
от профильной организации _____

ФИО, должность

Отзыв руководителя практики от Академии

Студент(ка) _____

ФИО

обучающийся(ая) на 2 курсе по направлению подготовки – 19.04.05 Высоко-технологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

код и наименование направления подготовки

прошел(ла) производственную практикупреддипломная практика

тип практики

в объеме ____ часов с « ____ » 20 ____ г. по « ____ » 20 ____ г.

В _____

наименование организации, юридический адрес

№ п/п	Оцениваемые позиции	Оценка руководителя (по 5-бальной шкале)
1	<i>Своевременность предоставления отчетной документации (отчета, дневника)</i>	
2	<i>Качество оформления отчетной документации (отчета, дневника)</i>	
3	<i>Выполнение индивидуального задания</i>	
4	<i>Характеристика с места прохождения практики</i>	
5	<i>Защита отчета</i>	
	Итоговая оценка	

Анализ оформления и содержания отчета

(Оценивается оформление отчета и дневника. Отмечается выполнение всех пунктов программы, полнота их изложения. Указываются основные ошибки и недостатки. Перечисляются разделы, по которым отмечены недостатки. Отмечается наличие индивидуального задания от руководителя практики и его выполнение.)

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики

ФИО, должность

Дата

Индивидуальное задание на производственную практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»
Факультет биотехнологии
Кафедра: технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Направление подготовки:
19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

проходящего практику в _____

в должности _____

Приказ ректора № _____ от _____ 20 г.

Сроки прохождения практики « _____ » 20 г. « _____ » 20 г.

Содержание индивидуального задания на практику:

Оформление отчета по практике (осуществление систематизации и анализа собранных материалов).

Индивидуальное задание: _____

Дата выдачи задания _____

Руководитель практики

от академии _____ / ФИО научного руководителя

подпись

Ответственный за проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности на производстве _____

/ ФИО ответственного

подпись

Руководитель практики

от профильной организации _____ / ФИО руководителя

подпись

Ознакомлен _____

/ ФИО обучающегося

подпись

дата выдачи задания

ГРАФИК (ПЛАН)
прохождения практики обучающегося
Иванова Ивана Ивановича

Обучающегося(ей) на 2 курсе по направлению подготовки – 19.04.05 Высотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

№ п/п	Выполняемая работа	Сроки выполнения	Рабочее место обучающегося
1	Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.		
2	Теоретическое обоснование темы выпускной квалификационной работы, изучение специальной литературы, в том числе и иностранной, написание литературного обзора. Сбор, анализ и оценка показателей производственной деятельности предприятия. Выполнение экспериментальных исследований, предусмотренных планом выпускной квалификационной работы. Обработка и интерпретация полученных результатов, формулирование выводов и рекомендации по совершенствованию объекта исследования. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.		
3	Систематизация фактического материала, подготовка отчета по преддипломной практике в соответствии с индивидуальным планом.		

Дата « » 20 г.

Обучающийся

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от
Академии

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики от профильной
организации

(должность, фамилия, имя, отчество)

Приложение Д

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

Преддипломная практика

студента ____ курса факультета биотехнологии направления подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения

(наименование объекта прохождения практики)

Дата начала ведения дневника « ____ » _____ Г.

Студент _____
_____ (фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики _____
_____ (фамилия, имя, отчество)

Дата окончания ведения дневника « ____ » _____ Г.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Факультет биотехнологии

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

Направление 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
подготовки функционального и специализированного назначения

ОТЧЁТ

о выполнении программы производственной практики

Преддипломная практика

(наименование объекта прохождения практики)

Студент 1 курса _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики _____
(фамилия, имя, отчество)

Отметка о сдаче
отчета _____ « ____ » _____ Г.
(подпись лаборанта)

Отметка о защите
_____ « ____ » _____ Г.
(оценка)

Подпись руководи-
теля _____

Лесниково

20____

**Лист регистрации изменений (дополнений) в программу
производственной практики
Преддипломная практика**

в составе ОПОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения
на 20__-20__ учебный год
(код и наименование ОПОП)

Преподаватель

_____/ФИО/

Изменения утверждены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.
(протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____/ФИО/



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(КГУ)

ПРИКАЗ

19.09.2023

№

02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

ПРИКАЗЫВАЮ:

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор

Т.Р. Змызгова

Лист согласования

Внутренний документ "О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в (№ 02.01-249/02-Л от 19.09.2023)"
Ответственный: Есембекова Алия Ураловна

Дата начала: 19.09.2023 11:55 Дата окончания: 19.09.2023 13:22

Согласовано

Должность	ФИО	Виза	Комментарии	Дата
Документовед	Нохрина Ольга Владимировна	Согласовано		19.09.2023 11:57
Начальник управления	Григоренко Ирина Владимировна	Согласовано		19.09.2023 13:22