

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

М.А. Арсланова

« 23 » апреля 2020 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
Технологическая практика

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

Лесниково  
2020

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 «19» марта 2020 г. (протокол №8)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор \_\_\_\_\_ Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии «19» марта 2020 г. (протокол №6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент \_\_\_\_\_ А.В. Цопанова

### **1 Цель и задачи практики**

**Цель производственной практики** – продолжение обучения в условиях производства с целью приобретения профессиональных навыков и подготовки высококвалифицированных специалистов по переработке сельскохозяйственной продукции.

### **Основными задачами производственной практики являются:**

- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений.

## **2 Место практики в структуре образовательной программы**

2.1 Производственная практика (технологическая) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 «Практики».

2.2 Для успешного прохождения практики обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Безопасность жизнедеятельности», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Основы научных исследований», «Технология переработки молока», «Технология переработки мяса», «Технология переработки рыбы и гидробионтов», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технология разработки стандартов и нормативной документации», «Системы качества», «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий», «Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства», формирующих следующие компетенции: УК-8, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1; ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5.

2.3 Знания и практические навыки, сформированные в процессе производственной практики (технологической) необходимы для изучения дисциплин: «Технология хранения и транспортирования сельскохозяйственной продукции», «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий», «Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства», а также для выполнения разделов курсового проекта по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий» и курсовой работы «Технология хранения и переработки продукции растениеводства».

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

Вид практики – производственная.

Способы проведения практики – 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.

Компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по практике
-------------	-----------------------------------	---

<p>ПК-1. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-1</sub>Реализует технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>знать: – технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1) уметь: – реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1) владеть: – технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1)</p>
<p>ПК-2. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-2</sub>Реализует технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>знать: – технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2) уметь: – реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2) владеть: – технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2)</p>
<p>ПК-3. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-3</sub>Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>знать: – методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3) уметь: – определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3) владеть: – методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3)</p>
<p>ПК-4. Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-4</sub>Эксплуатирует технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>знать: – устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4) уметь: – эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4) владеть: – приемами эксплуатации технологического оборудования для перера-</p>

		ботки сельскохозяйственного сырья (ПК-4)
--	--	--

### 5 Место и время проведения практики

Производственная практика (технологическая) проводится на перерабатывающих предприятиях (их структурных подразделениях) различных форм собственности на договорных основах.

В соответствии с основной образовательной программой бакалавриата по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции производственная практика (технологическая) проводится в 7 семестре 4 курса.

### 6 Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 9 ЗЕ.

Продолжительность практики составляет 6 недель.

#### 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	
<i>Производственная практика (технологическая) – 4 курс (9 ЗЕ, 324 академ. часа, 6 недель)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.	2	200	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4
3	Заключительный Систематизация фактического материала,	-	120	ПК-1 ПК-2

	подготовка отчета			ПК-3 ПК-4
<b>Количество часов</b>		<b>4</b>	<b>320</b>	<b>324</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>Зачет с оценкой</b>

### 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	
<i>Производственная практика (технологическая) –5 курс (9 ЗЕ, 324 академ. часа, 6 недель)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.	-	200	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	-	118	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4
<b>Количество часов</b>		<b>2</b>	<b>318</b>	<b>320</b>
<b>Контроль</b>		-	-	<b>4</b>
<b>Итого</b>		-	-	<b>324</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>Зачет с оценкой</b>

### 7 Формы отчетности по практике

По окончании производственной практики (технологической) 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 (технологической) 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 приложения – 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 ЛИТЕРАТУРНО-ПАТЕНТНЫЙ ОБЗОР

### 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

#### 1.1 История предприятия

#### 1.2 Организационно-экономическая характеристика предприятия

### 2 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ

#### 2.1 Обоснование выбора объекта исследования

#### 2.2 Характеристика объекта исследования

#### 2.3 Характеристика технологической и машинно-аппаратной схемы производства объекта исследования

#### 2.4 Номенклатура показателей качества объекта исследования и их характеристика

#### 2.6 Санитарно-гигиенический контроль условий производства

### 3 ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

### 4 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

## 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 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 эффектив-

ности производства, охарактеризовать работу перерабатывающих предприятий в современных условиях. Излагаются актуальность темы, новизна результатов и практическая значимость работы и кратко формулируются цель и задачи исследований. Цель практики должна заключаться в изучении технологии производства объекта исследования. Исходя из цели практики, 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). Объем не более 2 страниц.

В разделе «**ЛИТЕРАТУРНО-ПАТЕНТНЫЙ ОБЗОР**» необходимо отметить состояние изученности вопроса на основании имеющихся литературных данных. При составлении обзора используется не менее 10-12 источников литературы за последние 5 лет. Изложение обзора строится по принципу постепенного сужения диапазона рассматриваемых вопросов от общего к конкретному, в соответствии с темой исследований. Указать новое оборудование, материалы и технологии для производства мясных и молочных продуктов в соответствии с темой. По наиболее принципиальным вопросам необходимо сделать обобщающее заключение, выразить свое мнение. Если в литературе имеются противоречия по изучаемому вопросу, то необходимо сопоставить разные мнения, выразить свое отношение к ним. Данный раздел может состоять из ряда подразделов, имеющих свои подзаголовки (не менее двух). Объем обзора литературы не менее 10 страниц.

Один из подразделов необходимо посвятить характеристике предприятия «**ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ**», на основе собранных на практике материалов. В этом подразделе дается анализ производственно-экономических показателей предприятия.

Раздел «**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ**» является итоговым. Состоит из 4-х подразделов: характеристика объекта исследования, технологические схемы производства продукции и их характеристика, контроль качества готового продукта, санитарно-гигиенический контроль условий производства.

В подразделе «**Обоснование выбора объекта исследования**» дается логическое обоснование выбора объекта исследования с приведением убедительных аргументов, или совокупности доводов, в силу которых выбран изучаемый объект.

Подраздел «**Характеристика объекта исследования**» должен содержать характеристику объекта исследования в соответствии с нормативно-технической документацией. Кратко описываются требования стандарта. Приводится характеристика сырья, режимы его хранения и подготовки. Также в данном подразделе проводится расчет пищевой и энергетической ценности объекта исследования.

Подраздел «**Характеристика технологической и машинно-аппаратной схемы производства объекта исследования**» должен содержать технологию производства объекта исследования в соответствии с технологической инструкцией, а также описание основных технологических процессов, их сущности и режимов проведения.

Технологическую схему производства каждого вида продукта составляют в полном соответствии с технологической инструкцией и выбранным способом производства. Приводится машинно-аппаратная схема с указанием последовательности движения сырья и продуктов, а также названия и марки используемого оборудования. Последовательность технологических операций при выработке продукта описывается в виде схемы производства. В схеме производства приводятся названия операций и технологические параметры производства (режимы, показатели кислотности, температур, вносимые добавки и их доза и др.) После составления схемы последовательно и подробно описываются технологические процессы с обоснованием всех режимов производства. При описании технологических процессов отдельных видов продуктов необходимо показать теоретические знания в области технологии переработки рассматриваемых продуктов, раскрыть физико-химическую и биохимическую сущность основных процессов, например, изменение со-



ставных частей мяса при тепловой и механической обработке, посол мяса, приготовление фаршей и др.

В подразделе «**Номенклатура показателей качества объекта исследования и их характеристика**» следует указать мероприятия по организации технологического, микробиологического и ветеринарного контроля производства и готовой продукции.

Приводятся сведения об особенностях всех видов контроля; периодичность, схема контроля производства основного продукта в виде таблицы; методики определения основных показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с принятыми стандартами.

В подразделе «**Санитарно-гигиенический контроль условий производства**» должен быть описан порядок санитарной обработки основного и вспомогательного оборудования, инвентаря, тары и помещений на предприятиях мясной промышленности. Представлены сведения о моющих, моюще-дезинфицирующих и дезинфицирующих средствах, а также о порядке их использования, режимах санитарной обработки различных объектов при производстве мясных продуктов.

В разделе «**ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА**» 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.

В разделе «**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ**» приводятся общие требования к оборудованию и требования безопасности. 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.

**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 иллюстраций 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.

В разделе «**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**» должны быть сделаны общие выводы по проделанной работе, даны предложения по использованию полученных результатов. Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в отчете. Они должны быть пронумерованы, и располагаться в порядке убывания значимости полученных данных. Выводы формулируются кратко, в виде тезисов.

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.

**ПРИЛОЖЕНИЯ** помещают после списка использованной литературы в порядке их упоминания в тексте. В них приводятся копии нормативных документов, протокола испытаний, 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 производственной практике (технологической) студент 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. 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)
2. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415521>
3. 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>
4. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник. – М.: КолосС, 2004. – 199 с. (23 экземпляра)

### *б) перечень дополнительной литературы*

- 5 Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учебное пособие. – 2-е изд., доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 443 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/468327>
- 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, Н.Л. Борисенко. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>
- 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных практикум / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615364>
- 8 Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 512 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/365510>

- 9 Ганина В.И., Борисова Л.А., Морозова В.В. Производственный контроль молочной продукции: учебник. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 248 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа. URL: <http://znanium.com/catalog/product/417109>
- 10 Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов: учебник. – М.: Колос, 1999. – 176 с. (49 экземпляров)
- 11 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>
- 12 Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548511>
- 13 Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии). – М.: НИЦ Инфра-М, 2012. – 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/227413>
- 14 Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/328426>
- 15 Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусъ и [др.]. – М.: КолосС, 2004. – 455 с. (24 экземпляра)
- 16 Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижуева, С.О. Газиева. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/321752>
- 17 Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: учебное пособие / под ред. В.М. Поздняковского. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 287 с.

*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**

Производственная практика (технологическая) проводится на перерабатывающих предприятиях, для которых обязательно наличие объектов и видов профессиональной деятельности специалиста в сфере переработки сельскохозяйственной продукции.

Для прохождения студентами преддипломной практики в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА имеется следующее оборудование:

№ п/п	Специализированная лаборатория (аудитория)	Оборудование
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор HitachiCP-R56, копи-устройство VirtualinkMimioX-itorPC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки SvenSPS 678 2 18 W
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 215, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Мультимедийное оборудование: проектор Aser X110, системный блок DEPONeos 230, стационарный экран для проектора, ноутбук Asus X50SLseries
3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, компьютерный класс, аудитория №100а, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLIBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии.
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. 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
5	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110 а, главный корпус	Специализированная мебель: стеллажи. Сервер IntelXeonE5620, IntelPentium 4 - 7 шт., IntelCore 2 QuadQ 6600 – 3 шт.

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 программе производственной практики  
Технологическая практика

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

## 1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов прохождения производственной практики (технологической) основной образовательной программы академического бакалавриата по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2 Формой промежуточной аттестации по производственной практике (технологическая) является зачет с оценкой (7 семестр – очная форма обучения и 5 курс – заочная форма обучения).

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
<b>4 курс, 7 семестр</b>			
Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	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

Требования к практическому опыту	Коды и наименование формируемых компетенций, умений	Виды и объём работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
<b>4 курс, 7 семестр</b>			
Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	Ознакомиться с индивидуальным заданием и требованиями нормативных документов.	Дневник, характеристика и отчет по практике
<p>Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием.</p> <p>Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений.</p> <p>Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.</p>	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	<p>Ознакомиться с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности.</p> <p>Изучить технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоить навыки эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Провести оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Провести анализ и оценить показатели производственно-финансовой деятельности предприятия. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Подготовить характеристику с подписью руководителя практики и печатью предприятия.</p>	Дневник, характеристика и отчет по практике
Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	Обработать собранный материал, проанализировать итоги работы, написать и оформить отчетные материалы. Оформить характеристику, дневник, отчет по практике и представить его на кафедру..	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	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и <b>знает:</b> технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). <b>Умеет:</b> реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). <b>Владеет:</b> технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).</p>	Повышенный уровень
Хорошо	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он <b>знает не в полном объеме:</b> технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). <b>Умеет не в полном объеме:</b> реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	Базовый уровень



	<p>(ПК-3); эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). <b>Владеет не в полном объеме:</b> технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).</p>	
<p>Удовлетворительно</p>	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он <b>знает некоторые:</b> технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). <b>Умеет:</b> реализовывать <b>некоторые</b> технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать <b>некоторые</b> технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безопасность <b>некоторого</b> сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); эксплуатировать <b>некоторое</b> технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). <b>Владеет некоторыми:</b> технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).</p>	<p>Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)</p>
<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который <b>не знает:</b> технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). <b>Не умеет:</b> реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безо-</p>	<p>Компетенция не сформирована</p>

	<p>пасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). <b>Не владеет:</b> технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).</p>	
--	--	--

Компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «зачтено» с оценкой «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 производственной практике (технологической) проводится в форме зачёта с оценкой.

Ожидаемые результаты: В результате выполнения программы производственной практики (технологическая практика) обучающийся должен:

**знать:**

- технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);
- устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).

**уметь:**

- реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).

**владеть:**

- технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);

– методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);

– приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).

Для организации работы с обучающимися разработаны следующие методические рекомендации:

Миколайчик И.Н., Морозова Л.А. Производственная практика (технологическая): методические рекомендации для студентов направления подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки продуктов животноводства. – Курган: Изд-во КГСХА, 2019. (рукопись)

**Характеристика (аттестационный лист по практике)**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

ФИО

обучающийся(ая) на 4 курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) производственную практику

технологическая 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.		
Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.		
Систематизация фактического материала, подготовка отчета		

Продолжение приложения А

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

В ходе практики студентом освоены следующие компетенции:

Код	Наименование компетенции	Освоена -1, не освоена -0
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
ПК-4	Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	

Итоговая оценка по практике

\_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от профильной организации

\_\_\_\_\_

ФИО, должность

**Отзыв руководителя практики от Академии**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся(ая) на 4 курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки (специальности) \_\_\_\_\_

прошел(ла) производственную практику

технологическая 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**

**Технологическая практика**

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:

35.03.07 Технология производства и переработки продуктов животноводства

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: Технология производства и контроль качества объекта исследования

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 4 курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Техно-  
логия производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Выполняемая работа	Сроки выполнения	Рабочее место обучающегося
1	Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.		
2	Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.		
3	Систематизация фактического материала, подготовка отчета		

Дата «            »            20\_\_ г.

Обучающийся

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от  
Академии

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Руководитель  
практики от профильной орга-  
низации

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (должность, фамилия, имя, отчество)



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

## ДНЕВНИК

прохождения производственной практики  
Технологическая практика  
студента \_\_\_ курса факультета биотехнологии  
направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

---

(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 подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

## ОТЧЁТ

о выполнении программы производственной практики  
Технологическая практика

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(наименование объекта прохождения практики)

Студент 4 курса \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель  
практики \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Отметка о сдаче  
отчета \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.

(подпись лаборанта)

Отметка о защите \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.

(оценка)

Подпись руководи-  
теля \_\_\_\_\_

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

в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции 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-П 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	Комментарий	Дата
Документовед	Нохрина Ольга Владимировна	Согласовано		19.09.2023 11:57
Начальник управления	Григоренко Ирина Владимировна	Согласовано		19.09.2023 13:22