

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

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  Л.А. Морозова  
«30» августа 2021 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
Практика по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка  
сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

Лесниково  
2021

Разработчик (и):

доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства \_\_\_\_\_ И.Н. Миколайчик

доктор биол. наук, профессор, завкафедрой технологии хранения и перера-  
ботки продуктов животноводства \_\_\_\_\_ Л.А. Морозова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и  
переработки продуктов животноводства «30» августа 2021 г. (протокол №1)

Завкафедрой,

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

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии  
«30» августа 2021 г. (протокол №1)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент \_\_\_\_\_ Н.А. Субботина

## **1 Цель и задачи практики**

Цель практики состоит в том, чтобы путем непосредственного участия студента в деятельности перерабатывающего предприятия, закрепить теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий и учебных практик.

Задачами 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.

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

2.1 Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 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», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Производство продукции животноводства», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Первичная переработка продукции животноводства», «Пищевые и биологически активные добавки», «Санитария и гигиена пищевых производств», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Физико-химические методы анализа», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Технология разработки стандартов и нормативной документации», «Системы качества», формирующие следующие компетенции: УК-8; ОПК-1, ОПК-3; ПК-1, ПК-3, ПК-5.

2.3 Результаты практики необходимы для изучения таких дисциплин как: «Технология переработки мяса», «Технология переработки молока», «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий», «Технология переработки рыбы и рыбных продуктов», «Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства», а также для выполнения разделов курсового проекта по дисциплинам «Технология переработки мяса», «Технология переработки молока» и «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий».

## **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
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 <sub>УК-8</sub> Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<b>знать:</b> – основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); <b>уметь:</b> – осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); <b>владеть навыками (иметь опыт профессиональной деятельности):</b> – приемами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8).
ПК-1. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Реализует технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	<b>знать:</b> – технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1) <b>уметь:</b> – реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1) <b>владеть:</b> – технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1)
ПК-2. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Реализует технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	<b>знать:</b> – технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2) <b>уметь:</b> – реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2) <b>владеть:</b> – технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2)
ПК-3. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяй-	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяй-	<b>знать:</b> – методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответ-

ственного сырья и продуктов его переработки	продуктов его переработки	ствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3) <b>уметь:</b> – определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3) <b>владеть:</b> – методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3)
---	---------------------------	---

### 5 Место и время проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на перерабатывающих предприятиях (их структурных подразделениях) различных форм собственности на договорных основах.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в 5 и 6 семестрах 3 курса.

### 6 Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 18 з.е.

Продолжительность практики составляет 12 недель, 648 ак. часа.

Продолжительность практики, реализуемой в форме практической подготовки, составляет 18 з.е., 648 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	
<i>Производственная практика – 3 курс (6 ЗЕ, 216 академ. часа, 4 недели)</i>						
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	4	4	-	-	УК-8
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макарон-	180	180	-	-	ПК-1; ПК-2; ПК-3



	ных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на основе современных методов анализа. 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. Окончательное оформление дневника практики.					
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	32	32	-	-	УК-8 ПК-1; ПК-2; ПК-3
<b>Количество часов</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>216</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>						<b>Зачет с оценкой</b>
<i>Производственная практика – 3 курс (12 ЗЕ, 432 академ. часов, 8 недель)</i>						
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	4	4	-	-	УК-8
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. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на основе современных методов анализа. 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. Окончательное оформление дневника практики.	396	396	-	-	ПК-1; ПК-2; ПК-3
3	Заключительный	32	32	-	-	УК-8

	Систематизация фактического материала, подготовка отчета					ПК-1; ПК-2; ПК-3
<b>Количество часов</b>		<b>432</b>	<b>432</b>	-	-	<b>648</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>						<b>Зачет с оценкой</b>
<b>Итого часов</b>		<b>648</b>	<b>648</b>	-	-	<b>648</b>

### 6.1 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	
<i>Производственная практика – 3 курс (6 ЗЕ, 216 академ. часа, 4 недели)</i>						
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	2	2	-	-	УК-8
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. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на основе современных методов анализа. 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. Окончательное оформление дневника практики.	180	180	-	-	ПК-1; ПК-2; ПК-3
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	30	30	-	-	УК-8 ПК-1; ПК-2; ПК-3
<b>Количество часов</b>		<b>212</b>	<b>212</b>	-	-	<b>212</b>
<b>Контроль</b>		-	-	-	-	<b>4</b>

<b>Итого</b>		-	-	-	-	<b>216</b>
<b>Промежуточная аттестация за 1 курс</b>						<b>Зачет с оценкой</b>
<i>Производственная практика – 3 курс (12 ЗЕ, 432 академ. часов, 8 недель)</i>						
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	4	4	-	-	УК-8
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. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на основе современных методов анализа. 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. Окончательное оформление дневника практики.	394	394	-	-	ПК-1; ПК-2; ПК-3
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	30	30	-	-	УК-8 ПК-1; ПК-2; ПК-3
<b>Количество часов</b>		<b>428</b>	<b>428</b>	-	-	<b>428</b>
<b>Контроль</b>		-	-	-	-	<b>4</b>
<b>Итого</b>		-	-	-	-	<b>432</b>
<b>Промежуточная аттестация за 2 курс</b>						<b>Зачет с оценкой</b>
<b>Итого часов</b>		<b>648</b>	<b>648</b>	-	-	<b>648</b>

## 7 Формы отчетности по практике

По окончании производственной 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 выполняется в печатной форме. Текст должен быть набран на компьютере в тексто-



вом 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 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ**

#### **1.1 История предприятия**

#### **1.2 Организационно-экономическая характеристика предприятия**

### **2 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ**

#### **2.1 Характеристика объекта исследования**

#### **2.2 Технологические схемы производства продукции и их характеристика**

#### **2.3 Контроль качества готового продукта**

#### **2.4 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 эффективности 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.

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.

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 **«Технологические схемы производства продукции и их характеристика»** 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 аппаратурно-технологическая схема с указанием последовательности движения сырья и продуктов. 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 составных частей мяса при тепловой и механической обработке, посол мяса, приготовление фаршей и др.

В подразделе «**Контроль качества готовой продукции**» 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 обезвреживания.

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 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.

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 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. 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. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник. – М.: КолосС, 2004. – 199 с. (23 экземпляра)

*б) перечень дополнительной литературы*

- 4 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>
- 5 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>
- 6 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>
- 7 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>
- 8 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>
- 9 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>
- 10 Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/328426>
- 11 Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь и [др.]. – М.: КолосС, 2004. – 455 с. (24 экземпляра)

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

Для прохождения студентами 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 VirtualinkMimioXitorPC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки Sven-SPS 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	Мультимедийное оборудование: проектор Aser X110, системный блок DEPONeos 230, стационарный экран для проектора, ноутбук AsusX50SLseries
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

Практика по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности

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 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности образовательной программы – программы прикладного бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2 Formой промежуточной аттестации по производственной практике является зачёт с оценкой (5 и 6 семестр, 3 курс).

## 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>3 курс, 5 семестр</b>			
Подготовительный Производственный инструктаж	УК-8	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. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. 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. Окончательное оформление дневника практики.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	УК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
<b>3 курс, 6 семестр</b>			
Подготовительный Производственный инструктаж	УК-8	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. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. 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. Оконча-	ПК-1 ПК-2 ПК-3	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой

тельное оформление дневника практики.			
Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	УК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3	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>3 курс, 5 семестр</b>			
Производственный инструктаж	УК-8	Освоить приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Роспись практиканта в журнале по технике.	Журнал по технике безопасности
Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Ознакомиться с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Изучить технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Провести оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа.	Дневник, характеристика и отчет по практике
Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	УК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Обработать собранный материал, проанализировать итоги работы, написать и оформить отчетные материалы. Оформить характеристику, дневник, отчет по практике и представить его на кафедре.	Дневник, характеристика и отчет по практике
<b>3 курс, 6 семестр</b>			
Производственный инструктаж	УК-8	Освоить приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Роспись практиканта в журнале по технике.	Журнал по технике безопасности
Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Изучение технологии произ-	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Ознакомиться с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Изучить технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Провести оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов пере-	Дневник, характеристика и отчет по практике

водства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа.		работки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа.	
Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	УК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3	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> основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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);</p> <p><b>умеет:</b> осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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);</p> <p><b>владеет:</b> приемами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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).</p>	Повышенный уровень
Хорошо	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он <b>знает не в полном объеме:</b> основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных по-</p>	Базовый уровень

	<p>следствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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). <b>Умеет не в полном объеме:</b> осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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). <b>Владеет не в полном объеме:</b> осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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).</p>	
Удовлетворительно	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он <b>знает некоторые:</b> осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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);. <b>Умеет:</b> реализовывать <b>некоторые</b> методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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). <b>Владеет некоторыми:</b> осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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 за-</p>	<p>Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)</p>

Неудовлетворительно	<p>конодательной базы (ПК-3);</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который <b>не знает:</b> осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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). <b>Не умеет:</b> осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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). <b>Не владеет:</b> осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); 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).</p>	Компетенция не сформирована
---------------------	---	-----------------------------

Компетенции УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

### **5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) 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 проводится в форме зачёта с оценкой.

Ожидаемые результаты: В результате выполнения программы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен:

**знать:**

- основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- 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);

**уметь:**

- осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- 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);

**владеть:**

- приемами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- 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).

Для организации работы с обучающимися разработаны следующие методические рекомендации:

Миколайчик И.Н., Морозова Л.А. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: методические рекомендации для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки продуктов животноводства. – Курган: Изд-во КГСХА, 2021. (рукопись)

**Характеристика (аттестационный лист по практике)**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

ФИО

обучающийся(ая) на 3 курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) производственную практику  
практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.		
Систематизация фактического материала, подготовка отчета.		



Продолжение приложения А

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственную практику  
(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной  
деятельности)**

В ходе практики студентом освоены следующие компетенции:

Код	Наименование компетенции	Освоена -1, не освоена -0
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
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	

Итоговая оценка по практике

\_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от профильной организации

\_\_\_\_\_

ФИО, должность

**Отзыв руководителя практики от Академии**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

ФИО

обучающийся(ая) на 3 курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) производственную практику  
практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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:  
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 3 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. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.		
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  
практики по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности  
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.

Приложение Ж

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

Факультет	<u>биотехнологии</u>
Кафедра	<u>Технологии хранения и переработки продуктов животноводства</u>
Направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>

## ОТЧЁТ

о выполнении программы производственной практики  
практики по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование объекта прохождения практики)

Студент 3 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\_\_

## Приложение 2

**Лист регистрации изменений (дополнений) в программу  
производственной практики**  
практики по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности

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/