Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Курганский государственный университет»

(КГУ)

Кафедра «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства»

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т.Р. Змызгова /

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Программа

**ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

образовательной программы высшего образования –

программы бакалавриата

35.03.07 – Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка

сельскохозяйственной продукции

Формы обучения: очная, заочная

Курган 2024

Программа «**Преддипломная практика»** составлена в соответствии с учебными планами в соответствии с учебными планами по программе бакалавриата 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденными:

- для очной формы обучения «28» июня 2024 года;

- для заочной формы обучения «28» июня 2024 года.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства»  
«29» августа 2024 года, протокол № 1.

Рабочую программу составил

завкафедрой «Технологии хранения и

переработки продуктов животноводства»,

д.б.н., профессор Л.А. Морозова

Согласовано:

Заведующий кафедрой

«Технологии хранения и

переработки продуктов животноводства»,

д.б.н., профессор Л.А. Морозова

Специалист по учебно-методической работе

I категории М.В. Карпова

Начальник учебно-методического отдела

Лесниковского филиала

ФГБОУ ВО «КГУ» А.У. Есембекова

**1. ОБЪЕМ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Всего: 5 зачетных единиц (3 недели)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Форма обучения | Очная форма  обучения | Заочная форма  обучения |
| Курс | 4 | 5 |
| Семестр | 8 | 10 |
| Трудоемкость, ЗЕ | 5 | 5 |
| Трудоемкость, ак. час | 180 | 180 |
| Продолжительность, недель | 3 | 3 |
| Способ проведения практики | Стационарная, выездная | Стационарная, выездная |
| Форма проведения практики | Индивидуальная /  В составе учебной группы /  В составе учебной  подгруппы | Индивидуальная /  В составе учебной группы /  В составе учебной подгруппы |
| Форма промежуточной  аттестации | Дифференцированный зачет  (защита отчета по практике) | Дифференцированный зачет  (защита отчета по практике) |

**2. МЕСТО ПРАКТИКИ**

**В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная практика (в строгом соответствии с учебным планом).

Прохождение преддипломной практики базируется на сумме знаний, умений, навыков и компетенций, приобретенных обучающимися в ходе изучения следующих дисциплин:

- Технология переработки мяса,

- Технология переработки молока,

- Современные подходы создания продуктов функциональной направленности,

- Организация производства и предпринимательство в АПК,

- Технология переработки рыбы и гидробионтов,

- Технология хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции.

Результаты обучения при прохождении преддипломной практики необходимы для выполнения выпускной квалификационной работы.

**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

**ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Организация производственной практики направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции, сбор материалов для выполнения индивидуального задания по научно-исследовательской работе и выпускной квалификационной работы.

*Цель прохождения* преддипломнойпрактики – формирование у бакалавров профессиональных компетенций, направленных на проведение завершающего этапа эксперимента согласно схеме исследования по выбранной теме выпускной квалификационной работы, на получение теоретических и практических результатов, которые необходимо обработать, актуализации имеющегося литературного обзора, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

*Задачами практики* являются:

– обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

– реализация технологий переработки продукции растениеводства;

– реализация технологий переработки продукции животноводства;

– реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;

– эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

– определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Компетенции, формируемые в результате прохождения практики:

- 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 (УК-8);

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3);

- способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);

- способен реализовать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);

- способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

**знать:**

– как 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 (УК-8);

– как реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);

– как реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);

– как осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

– как эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);

– как реализовать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);

– как участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

**уметь:**

– 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 (УК-8);

– реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);

– реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);

– осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

– эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);

– реализовать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);

– разрабатывать технологические программы и планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

**владеть навыками (иметь опыт профессиональной деятельности):**

– создания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);

– реализации технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);

– реализации технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);

– определения контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

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

– реализации технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);

– методиками разработки технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

Планируемые результаты обучения по ознакомительной практике (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы), индикаторы достижения компетенций УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6 перечень оценочных средств

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код индикатора достижения компетенции | Наименование индикатора достижения компетенции | Код планируемого результата обучения | Планируемые результаты обучения | Наименование оценочных средств |
| 1. | ИД-1УК-8 | Знать: как 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 | З (ИД-1 УК-8) | Знает: основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий | Отчет по практике |
| 2. | ИД-2УК-8 | Уметь: 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 | У (ИД-2 УК-8) | Умеет: осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий | Отчет по практике |
| 3. | ИД-3УК-8 | Владеть: навыками создания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | В (ИД-3 УК-8) | Владеет: приемами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий | Отчет по практике |
| 4. | ИД-1 ПК-1 | Знать: как реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства | З (ИД-1ПК-1) | Знает: современные технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства | Отчет по практике |
| 5. | ИД-2 ПК-1 | Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства | У(ИД-2ПК-1) | Умеет: реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства | Отчет по практике |
| 6. | ИД-3 ПК-1 | Владеть: навыками реализации технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства | В(ИД-3ПК-1) | Владеет: технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства | Отчет по практике |
| 7. | ИД-1 ПК-2 | Знать: как реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства | З (ИД-1ПК-2) | Знает: современные технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства | Отчет по практике |
| 8. | ИД-2 ПК-2 | Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства | У (ИД-2ПК-2) | Умеет: реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства | Отчет по практике |
| 9. | ИД-3 ПК-2 | Владеть навыками: реализации технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства | В (ИД-3ПК-2) | Владеет: технологиями производства, хранения и переработки продукции растениеводства | Отчет по практике |
| 10. | ИД-1 ПК-3 | Знать: как осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | З (ИД-1ПК-3) | Знает: методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | Отчет по практике |
| 11. | ИД-2 ПК-3 | Уметь: осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | У (ИД-2ПК-3) | Умеет: проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | Отчет по практике |
| 12. | ИД-3 ПК-3 | Владеть навыками: определения контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | В (ИД-3ПК-3) | Владеет: методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | Отчет по практике |
| 13. | ИД-1 ПК-4 | Знать: как эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья | З (ИД-1ПК-4) | Знает: правила эксплуатации технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья | Отчет по практике |
| 14. | ИД-2 ПК-4 | Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья | У (ИД-2ПК-4) | Умеет: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья | Отчет по практике |
| 15. | ИД-3 ПК-4 | Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья | В (ИД-3ПК-4) | Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья | Отчет по практике |
| 16. | ИД-1 ПК-5 | Знать: как реализовать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов | З (ИД-1ПК-5) | Знает: современные технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Отчет по практике |
| 17. | ИД-2 ПК-5 | Уметь: реализовать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов | У (ИД-2ПК-5) | Умеет: реализовывать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Отчет по практике |
| 18. | ИД-3 ПК-5 | Владеть: навыками реализации технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов | В (ИД-3ПК-5) | Владеет: технологиями производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Отчет по практике |
| 19. | ИД-1 ПК-6 | Знать: как участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | З (ИД-1ПК-6) | Знает: методики разработки технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | Отчет по практике |
| 20. | ИД-2 ПК-6 | Уметь: разрабатывать технологические программы и планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции | У (ИД-2ПК-6) | Умеет: разрабатывать технологические программы и планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции | Отчет по практике |
| 21. | ИД-3 ПК-6 | Владеть: навыками в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | В (ИД-3ПК-6) | Владеет: методиками разработки технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции | Отчет по практике |

**4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**4.1. Структура практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ раздела (этапа)** | **Наименование раздела**  **(этапа)** | **Продолжительность, дней** | |
| **очная форма обучения** | **заочная форма**  **обучения** |
| 1 | Организационно-подготовительный этап | **2** | **2** |
| *в т.ч. Рубежный контроль № 1* | *1* | - |
| 2 | Стажировка | **9** | **11** |
| *в т.ч. Рубежный контроль № 2* | *1* | - |
| 3 | Сбор и оформление материалов | **3** | **4** |
| *в т.ч. Рубежный контроль № 3* | *1* | - |
| 4 | Подготовка и защита отчета по практике | **2** | **2** |
| **Всего:** | | **19** | **19** |

**4.2. Виды работ, выполняемых при прохождении практики**

**Организационно-подготовительный этап**

Собрание по практике. Подготовка документов для прохождения практики: оформление допуска на предприятие (в организацию); оформление части разделов дневника практики. Согласование индивидуального задания на практику. Общее знакомство с предприятием (организацией). Инструктаж по технике безопасности.

*Рубежный контроль № 1. Оценка готовности к прохождению следующих этапов практики.*

**Стажировка**

Приобретение профессиональных и организаторских навыков. Изучение организации и технологии производства. Непосредственное участие в планировании работы подразделения предприятия (организации). Работа с технической, нормативной документацией, учебными изданиями. Выполнение функциональных обязанностей должностных лиц в качестве дублера. Участие в совещаниях. Оформление соответствующих разделов дневника практики.

*Рубежный контроль № 2. Подведение итогов стажировки.*

**Сбор и оформление материалов**

Сбор аналитических и графических материалов на основании индивидуального задания. Систематизация собранного материала. Оформление соответствующих разделов дневника практики. Получение характеристики от руководителя практики от предприятия (организации).

*Рубежный контроль № 3. Подведение итогов этапа практики.*

**Подготовка и защита отчета по практике**

Завершение оформления дневника практики. Оформление и согласование с руководителями от университета и от предприятия (организации) отчета по практике.

Защита отчета перед руководителем практики от университета.

**5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

Основными формами отчетности по производственной практике являются дневник практики и отчет по практике. По окончании производственной практики, обучающиеся в установленные приказом ректора сроки должны предоставить руководителю «Дневник по практике» (приложение 1), «Отчет по практике» (приложение 2), характеристика с места прохождения практики (приложение 3) и отзыв руководителя от академии (приложение 4).

**5.1. Дневник практики**

Дневник практики (приложение 1) является первичным отчетным документом по практике. На организационно-подготовительном этапе оформляются следующие разделы дневника практики: титульный лист, направление на практику, индивидуальное задание на практику, календарный план практики, вносятся сведения об участии в производственных экскурсиях в рамках общего знакомства с предприятием (организацией). Направление на практику скрепляется подписями руководителя практики от университета, директором института, печатью института. Индивидуальное задание скрепляется подписью руководителя практики от университета. Календарный план подписывается руководителями практики от университета и от предприятия (организации).

По мере прохождения этапов практики обучающийся вносит краткие записи в соответствующие разделы дневника практики: производственные экскурсии, производственная работа (в том числе в качестве дублера), теоретические занятия на производстве, работа по изучению новейших достижений науки и техники, передовых методов работы на предприятии.

По окончании каждого этапа прохождения практики (на каждом рубежном контроле в случае наличия) заполнение соответствующих разделов дневника практики контролируется руководителем практики от университета, а записи в разделе «Производственная работа» скрепляются его подписью.

К окончанию этапа прохождения практики «Сбор и оформление материалов» в дневнике практики должна быть заполнена, скреплена подписью руководителя практики от предприятия (организации) и печатью от предприятия (организации) характеристика работы обучающегося на практике.

На этапе подготовки к защите отчета по практике обучающимся заполняется раздел дневника по практике «Выводы и предложения о практике».

Оформленный в полном объеме дневник по практике прикладывается к выносимому на защиту отчету по практике.

**5.2. Отчет по практике**

Объем отчета по практике (приложение 2) – 10-15 листов машинописного текста формата А4.

В отчете обучающийся дает краткое описание проделанной работы за время прохождения практики.

Соответствующие разделы отчета выполняются по окончании каждого этапа практики и согласовываются с руководителем практики от университета на соответствующем рубежном контроле (при наличии).

Окончательно отчет по практике оформляется на последнем этапе прохождения практики, согласовывается с руководителем практики от предприятия (организации) и представляется руководителю от университета на защиту (дифференцированный зачет по итогам практики).

Отчет о выполнении программы учебной практики 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 (рекомендуемый кегль 14), абзацный отступ 1,25 см., абзац «0» 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, выравнивание по центру.

Отчет по учебной практике 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 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.

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 составных 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 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.

Собранные при прохождении практики материалы включаются в отчет в качестве **ПРИЛОЖЕНИЙ,** которыепомещают после списка использованной литературы в порядке их упоминания в тексте. В них приводятся таблицы вспомогательных данных, анкеты, инструкции, фотографии, схемы, рисунки, промежуточные математические расчеты и т.д.

**6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ**

**6.1. Перечень оценочных средств**

1. Балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности обучающихся (для очной формы обучения);

2. Дневник практики;

3. Отчет по практике.

**6.2. Система балльно-рейтинговой оценки**

**работы обучающихся при прохождении практики**

**Текущий контроль** проводится в виде проверки выполнения обучающимися календарного плана практики, в ходе рубежных контролей руководителем практики от университета по завершению каждого из этапов практики.

**Рубежный контроль № 1** (**до 20 баллов**).

**Рубежный контроль № 2** (**до 20 баллов**).

**Рубежный контроль № 3** (**до 40 баллов**, в том числе характеристика руководителя от предприятия – до 25 баллов).

**Дифференцированный зачет** (защита отчета по практике) – **до 20 баллов**.

При прохождении обучающимся практики максимальная сумма баллов за практику устанавливается в 100 баллов, из которой:

* 80 баллов отводятся на текущий контроль. Текущий контроль проводится в форме рубежных контролей путем оценки степени выполнения поставленных задач. Количество рубежных контролей определяется программой практики;
* 20 баллов отводятся на промежуточную аттестацию.

По результатам прохождения практики руководитель от КГУ выставляет оценку с учетом характеристики, данной руководителем практики от профильной организации (предприятия).

Для допуска к промежуточной аттестации обучающийся должен набрать по итогам рубежных контролей не менее 51 балла.

В случае если по итогам текущего и рубежных контролей набрана сумма менее 51 баллов, для допуска к зачету по практике обучающемуся необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных индивидуальных заданий. Формы дополнительных индивидуальных заданий назначаются руководителем практики от университета и представляют собой задания по выполнению мероприятий стажировки, сбору материала, выполнению разделов курсового проекта, базирующегося на материалах практики.

Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется руководителем практики.

Критерии пересчета баллов в традиционную оценку по итогам прохождения практики:

- 60 и менее баллов – неудовлетворительно

- 61…73 – удовлетворительно

- 74…90 – хорошо

- 91…100 – отлично.

**6.3. Процедура оценивания результатов прохождения практики**

**Рубежный контроль № 1** проводится по окончании первого, организационно-подготовительного, этапа практики путем оценки готовности обучающегося к прохождению следующих этапов практики. Руководителем анализируется полнота оформления соответствующих разделов дневника практики и отчета по практике.

**Рубежный контроль № 2** проводится по окончании второго этапа практики – стажировки. Оценивается качество участия обучающегося в мероприятиях стажировки, полнота оформления соответствующих разделов дневника практики и отчета по практике.

**Рубежный контроль № 3** проводится по окончании третьего этапа практики – сбора и оформления материалов. Оценивается качество выполнения индивидуального задания, системность собранного материала, учитывается характеристика работы обучающегося на практике, данная руководителем практики от предприятия.

**Дифференцированный зачет** **/ зачет** по итогам прохождения практики проводится в виде защиты отчета по практике руководителю практики от университета. Кроме оформленного и подписанного отчета по практике обучающимся на защиту представляется полностью оформленный дневник практики и собранные материалы по практике.

Обучающийся коротко докладывает о выполненных мероприятиях практики, дает характеристику базы практики, предложения по практике.

В случае использования балльно-рейтинговой системы контроля и оценки академической активности руководитель оценивает качество оформления дневника практики и отчета по практике, качество доклада, качество и полноту ответов на вопросы.

Студентам заочной формы обучения руководитель выставляет оценку по итогам прохождения практики, оценивая полноту выполнения календарного плана, качество выполнения мероприятий практики, качество подготовки дневника практики и отчета по практике, системность собранных материалов, качество доклада и качество и полноту ответов на вопросы при защите отчета по практике.

**6.4. Фонд оценочных средств**

Полный банк заданий для текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации по практике, показатели, критерии, шкалы оценивания компетенций, методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательных результатов, приведены в учебно-методическом комплексе практики.

**7. УЧЕБНАЯ, МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»,**

**НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

а) основная литературы

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) дополнительная литература

1. 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>
2. 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>
3. 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>
4. 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>
5. 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>
6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов: учебник. – М.: Колос, 1999. – 176 с. (49 экземпляров)
7. 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>
8. 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>
9. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии). – М.: НИЦ Инфра-М, 2012. – 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/227413>
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)
12. 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>
13. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: учебное пособие / под ред. В.М. Поздняковского. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 287 с.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

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

http://tululu.ru – большая бесплатная библиотека – мечта любого книголюба;

[http://knigonosha.net](http://knigonosha.net/) – книгонаша, бесплатная библиотека;

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

[http://www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru/) – пищевая промышленность;

[http://meatind.ru](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.

**8. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,**

**ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ**

1. ЭБС «Лань»
2. ЭБС «Консультант студента»
3. ЭБС «Znanium.com»
4. «Гарант» - справочно-правовая система

**9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ**

Объектами производственной практики могут быть предприятия АПК (далее – организации) и их подразделения, обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Обучающийся может самостоятельно выбрать организацию, удовлетворяющую вышеназванным критериям, для прохождения производственной практики. Выбор базы практики должен быть согласован с заведующим выпускающей кафедры.

Конкретное место практики определяется приказом ректора университета.

Приложение 1

[Курганская государственная сельскохозяйственная академия  
имени Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Курганский государственный университет»](https://kgsu.ru/sveden/offices/4310/)

Институт биотехнологии

**ДНЕВНИК**

прохождения преддипломной практики

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. | |

Продолжение приложения 1

|  |  |
| --- | --- |
| Дата | Характеристика выполненной работы |
|  |  |

Приложение 2

[Курганская государственная сельскохозяйственная академия  
имени Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Курганский государственный университет»](https://kgsu.ru/sveden/offices/4310/)

Институт биотехнологии

|  |  |
| --- | --- |
| Факультет | биотехнологии |
| Кафедра | Технологии хранения и переработки продуктов животноводства |
| Направление  подготовки | 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции |

**ОТЧЁТ**

о выполнении программы преддипломной практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование объекта прохождения практики)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Студент \_\_\_ курса |  |  |  |
|  | |  | (фамилия, имя, отчество) |
| Руководитель  практики |  |  |  |
|  | |  | (фамилия, имя, отчество) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Отметка о сдаче  отчета |  |  | « |  | » |  | г. |
|  |  | (подпись лаборанта) |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Отметка о защите |  |  | « |  | » |  | г. |
|  |  | (оценка) |  |  |  |  |  |
| Подпись  руководителя |  |  |  |  |  |  |  |

Лесниково

20\_\_\_

Приложение 3

**Характеристика (аттестационный лист по практике)**

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО

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

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) преддипломную практику

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) |
| Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. | Выполнено в соответствии с требованиями нормативных актов России и внутренних локальных актов (наименование предприятия) |  |
| Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности.  Сбор, анализ и оценка показателей производственной деятельности предприятия.  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. | Выполнено в соответствии с требованиями нормативных актов России и внутренних локальных актов (наименование предприятия) |  |
| Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета | Выполнено в соответствии с требованиями нормативных актов России и внутренних локальных актов (наименование предприятия) |  |

Продолжение приложения 3

**Характеристика деятельности обучающегося во время**

**производственной практики**

преддипломная практика

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 |  |
| ПК-4 | Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья |  |
| ПК-5 | Способен реализовать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов |  |
| ПК-6 | Способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции |  |

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики

от профильной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО, должность

Приложение 4

**Отзыв руководителя практики от Академии**

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО

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

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) преддипломную практику

тип практики

в объеме \_\_\_ часов с « » 20 г. по « » 20 г.

в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период практики

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

Приложение 5

**Индивидуальное задание на производственную практику**

[Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева –   
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет»](https://kgsu.ru/sveden/offices/4310/)

Институт 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

Приложение 6

**ГРАФИК (ПЛАН)**

**прохождения практики обучающегося**

Иванова Ивана Ивановича

Обучающегося(ей) на \_\_\_ курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Выполняемая работа | | | | Сроки  выполнения | | | | | | Рабочее место  обучающегося | |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. | | | |  | | | | | |  | |
| 2 | Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности.  Сбор, анализ и оценка показателей производственной деятельности предприятия.  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. | | | |  | | | | | |  | |
| 3 | Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета | | | |  | | | | | |  | |
| Дата | | |  | « | |  | | » | 20\_\_\_ г. | | |  |
| Обучающийся | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | |  | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |
|  | | | | | | |  | | | (фамилия, имя, отчество) | | |
| Руководитель практики от  Академии | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | |  | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (фамилия, имя, отчество) | | |
|  | |  | | | | |  | | |  | | |
| Руководитель  практики от профильной  организации | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | |  | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |
|  | | | | | | |  | | | (должность, фамилия, имя,  отчество) | | |

**ЛИСТ**

**регистрации изменений (дополнений) в программу**

**преддипломной практики**

**Изменения / дополнения в программу**

**на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год:**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Ответственный преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Ф.И.О. /

Изменения утверждены на заседании кафедры «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.,

Протокол № \_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

**Изменения / дополнения в программу**

**на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год:**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Ответственный преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Ф.И.О. /

Изменения утверждены на заседании кафедры «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.,

Протокол № \_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.