Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганский государственный университет» (ФГБОУ ВО «КГУ»)
Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» (Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Биотехнологии»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной и международной деятельности
_____ / А.А. Кирсанкин /
«____»_____ 20___ г.

Рабочая программа производственной практики

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

образовательной программы высшего образования – программы магистратуры

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

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

Формы обучения: заочная

Курган 2026

Рабочая программа производственной практики **«Преддипломная практика»** составлена в соответствии с учебным планом по программе магистратуры **19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**, утвержденным:
- для заочной формы обучения « 26 » июня 2026 года.

Рабочая программа производственной практики одобрена на заседании кафедры «Биотехнологии» «30» июня 2026 года, протокол № 7.

Рабочую программу составил
профессор кафедры «Биотехнологии» Л.А. Морозова

Согласовано:

Заведующий кафедрой
«Биотехнологии» И.Н. Миколайчик

Руководитель
программы магистратуры И.Н. Миколайчик

Тьютор М.В. Карпова

Директор филиала А.А. Постовалов

1. ОБЪЕМ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Всего: 3 зачетных единиц (2 недели)

Курс	2
Семестр	3
Трудоемкость, ЗЕ	3
Трудоемкость, ак. час	108
Продолжительность, недель	2
Способ проведения практики	Стационарная, выездная
Форма проведения практики	Индивидуальная / В составе учебной группы / В составе учебной подгруппы
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (защита отчета по практике)

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Преддипломная практика относится к обязательной части блока 2 «Практика».

Вид практики – производственная.

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

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

- Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности,
- Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения,
- Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья.

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

Требования к выходным знаниям, умениям, навыкам и компетенциям:

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

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Организация практики направлена на получение навыков научно-исследовательской деятельности в сфере переработки сельскохозяйственной продукции.

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

Задачами практики:

– изучение научно-технической информации, отечественного зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания, в том числе функциональных пищевых продуктов и пищевых продуктов специализированного назначения (для специфических групп населения);

– повышение эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;

– поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;

– снижение трудоемкости производства пищевой продукции, повышение производительности труда;

– организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

– анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;

– сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования.

Компетенции, формируемые в результате прохождения практики:

- способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);

- способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности (ПК-2);

- способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);

- способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-4);

- способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6).

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

знать:

– сырьевые ресурсы необходимые для производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);

– прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);

– условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности (ПК-2);

– технологические схемы производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);

- технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-4);

- требования нормативных документов, определяющие требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6);

уметь:

– эффективно использовать сырьевые ресурсы для производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);

– внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);

– создавать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности (ПК-2);

– обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);

- внедрять прогрессивные технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-4);

- ориентироваться в требованиях нормативной документации, определяющая требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6);

владеть:

– методами оценки качества сырьевых ресурсов для производства продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);

– технологиями производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-1);

– навыками по созданию оптимальных условий при хранении и транспортировании сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности (ПК-2);

– методиками расчета подбора технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);

- технологиями хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-4);

- методиками по определению качественных показателей при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6).

Планируемые результаты обучения по практике «Преддипломная практика», индикаторы достижения компетенций ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, 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-1$_{ПК-1}$	Знать: как повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	З (ИД-1 $_{ПК-1}$)	Знает: сырьевые ресурсы необходимые для производства продуктов функционального и специализированного назначения; прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Отчет по практике
2.	ИД-2$_{ПК-1}$	Уметь: повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	У (ИД-2 $_{ПК-1}$)	Умеет: эффективно использовать сырьевые ресурсы для производства продуктов функционального и специализированного назначения; внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Отчет по практике
3.	ИД-3 $_{ПК-1}$	Владеть: навыками повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	В (ИД-3 $_{ПК-1}$)	Владеет: методами оценки качества сырьевых ресурсов для производства продуктов функционального и специализированного назначения; технологиями производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Отчет по практике
4.	ИД-1$_{ПК-2}$	Знать: как оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	З (ИД-1 $_{ПК-2}$)	Знает: условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	Отчет по практике

5.	ИД-2$_{ПК-2}$	Уметь: оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	У (ИД-2 $_{ПК-2}$)	Умеет: создавать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	Отчет по практике
6.	ИД-3 $_{ПК-2}$	Владеть: навыками оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	В (ИД-3 $_{ПК-2}$)	Владеет: навыками по созданию оптимальных условий при хранении и транспортировании сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	Отчет по практике
7.	ИД-1$_{ПК-3}$	Знать: как обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	З (ИД-1 $_{ПК-3}$)	Знает: технологические схемы производства продуктов функционального и специализированного назначения	Отчет по практике
8.	ИД-2$_{ПК-3}$	Уметь: обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	У (ИД-2 $_{ПК-3}$)	Умеет: обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Отчет по практике
9.	ИД-3 $_{ПК-3}$	Владеть: способностью обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	В (ИД-3 $_{ПК-3}$)	Владеет: способностью обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Отчет по практике

10.	ИД-1$_{ПК-4}$	Знать: как реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	З (ИД-1 $_{ПК-4}$)	Знает: технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	Отчет по практике
11.	ИД-2$_{ПК-4}$	Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	У (ИД-2 $_{ПК-4}$)	Умеет: внедрять прогрессивные технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	Отчет по практике
12.	ИД-3 $_{ПК-4}$	Владеть: способностью реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	В (ИД-3 $_{ПК-4}$)	Владеет: навыками реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	Отчет по практике
13.	ИД-1$_{ПК-6}$	Знать: как владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	З (ИД-1 $_{ПК-6}$)	Знает: требования нормативных документов, определяющие требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Отчет по практике
14.	ИД-2$_{ПК-6}$	Уметь: владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	У (ИД-2 $_{ПК-6}$)	Умеет: ориентироваться в требованиях нормативной документации, определяющей требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Отчет по практике
15.	ИД-3 $_{ПК-6}$	Владеть: способностью владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	В (ИД-3 $_{ПК-6}$)	Владеет: методиками по определению качественных показателей при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Отчет по практике

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
4.1. Структура практики

№ раздела (этапа)	Наименование раздела (этапа)	Продолжительность, дней
1	Организационно-подготовительный этап	**2**
	в т.ч. Рубежный контроль № 1	-
2	Стажировка	**6**
	в т.ч. Рубежный контроль № 2	-
3	Сбор и оформление материалов	**2**
	в т.ч. Рубежный контроль № 3	-
4	Подготовка и защита отчета по практике	**2**
	Всего:	**12**

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.

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.

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).

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 практике является дневник практики и отчет по практике. По окончании 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 практике включает следующие разделы:

ВВЕДЕНИЕ
1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ
2 МАТЕРИАЛ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ
3 РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ
4 ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА
5 ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА
6 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ
ПРИЛОЖЕНИЯ

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

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

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

Первый раздел (8-10 с.) **«ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ»** является теоретической частью отчета. Главное его назначение – определить (указать, сформулировать) теоретические или методологические основы решения проблемы, взятой в качестве темы работы, и раскрыть ее содержание в соответствии с планом. Данный раздел должен состоять из ряда подразделов, имеющих свои подзаголовки. Обзор литературы служит основой для исследования фактического материала в последующих разделах работы, которые должны явиться логическим продолжением первого (теоретического) раздела. Итогом «Обзора литературы»

должна быть полная ясность у читающего и самого автора о том, что предпринятое исследование действительно актуально и должно внести нечто новое в понимание изучаемого явления.

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

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

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

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

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

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

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

Основной экспериментальный материал должен быть подвергнут статистической обработке, что дает возможность сделать достоверные и правильные выводы по результатам исследований. При этом, как правило, определяют среднюю арифметическую величину признака (M), ошибку средней

арифметической (m), среднеквадратическое отклонение (σ – сигма) и коэффициент вариации (Cv). По этим данным рассчитывается коэффициент достоверности (td).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Перечень оценочных средств

1. Дневник практики;
2. Отчет по практике.

6.2. Процедура оценивания результатов прохождения практики

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.

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.

6.3. Фонд оценочных средств

Полный банк заданий для текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации, 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. 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) дополнительная литература

5 БредихинС.А. Технология и техника переработки молока: учебное пособие. – 2-е изд., доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 443 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/468327

6 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, Н.Л. Борисенко. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/620770

7 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных практикум / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/615364

8 Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 512 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/365510

9 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

10 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

11 Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/328426

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

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

https://elibrary.ru/defaultx.asp – научная электронная библиотекаеLIBRARY.RU;

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

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

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

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

http://meatind.ru – мясная индустрия;

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

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

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

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

8. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.1. ЭБС «Лань»
1.2. ЭБС «Консультант студента»
1.3. ЭБС «Znanium.com»
1.4. «Гарант» - справочно-правовая система

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ

Объектами 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»

кафедра биотехнологии

ДНЕВНИК
прохождения производственной практики
Преддипломная практика
студента ___ курса факультета биотехнологии
направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения

_____

(наименование объекта прохождения практики)

Дата начала ведения дневника « ____ » _____ г.

Студент _____ _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики _____ _____
(фамилия, имя, отчество)

Дата окончания ведения дневника « ____ » _____ г.

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»

Кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

Направление подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

ОТЧЁТ
о выполнении программы производственной практики
Преддипломная практика

_____
_____
(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 – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

код и наименование направления подготовки

прошел(ла) производственную практику

Преддипломная практика

тип практики

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

в _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе производственной практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка (освоено – 1, не освоено – 0)
Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике	Выполнено в соответствии с требованиями нормативных актов России и внутренних локальных актов (наименование предприятия)	
Теоретическое обоснование темы выпускной квалификационной работы, изучение специальной литературы, в том числе и иностранной, написание литературного обзора. Сбор, анализ и оценка показателей производственной деятельности предприятия. Выполнение экспериментальных исследований, предусмотренных планом выпускной квалификационной работы. Обработка и интерпретация полученных результатов, формулирование выводов и рекомендации по совершенствованию объекта исследования. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия	Выполнено в соответствии с требованиями нормативных актов России и внутренних локальных актов (наименование предприятия)	
Систематизация фактического материала, подготовка отчета по преддипломной практике в соответствие с индивидуальным планом	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
ПК-1	Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
ПК-2	Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	
ПК-3	Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
ПК-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	
ПК-6	Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	

- Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики
от профильной организации _____
ФИО, должность

Приложение 4

Отзыв руководителя практики от Академии

Студент(ка) _____
ФИО

обучающийся(ая) на ___ курсе по направлению подготовки – 19.04.05Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
код и наименование направления подготовки

прошел(ла) производственную практику

Преддипломная практика
тип практики

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

в_____
наименование организации, юридический адрес

№ 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»
Кафедра биотехнологии
Направление подготовки:
19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)
проходящего практику в _____
в должности _____
Приказ ректора № от 20 г.
Сроки прохождения практики « » 20 г.« » 20 г.
Содержание индивидуального задания на практику:
Оформление отчета по практике (осуществление систематизации и анализа собранных материалов).
Индивидуальное задание: 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 – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

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

Дата « » 20___ г.

Обучающийся _____ _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от Академии _____ _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от профильной организации _____ _____
(должность, фамилия, имя, отчество)

ЛИСТ
регистрации изменений (дополнений) в программу
практики «Преддипломная практика»

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.