	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа производственной практики: преддипломная практика
<b>Б2.В.3(П)</b>	Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ: ПРЕДДИПЛОМНАЯ

Направление подготовки  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Способ проведения производственной практики: стационарная или выездная**  
**Форма проведения учебной практики: дискретная**

Уровень высшего образования -  
бакалавриат

Форма обучения  
очная

Екатеринбург 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
<b>Разработал:</b>	<i>Канд. с.-х. наук, доцент</i>	<i>А.В. Степанов</i>	
<b>Согласовал:</b>	<i>Председатель учебно-методической комиссии факультета, канд. биол. наук, доцент</i>	<i>И.В. Rogozinnikova</i>	<i>Протокол №13/1 от 22.02.2018</i>
<b>Утвердил:</b>	<i>Декан технологического факультета</i>	<i>О.П. Неверова</i>	
<b>Версия: 1.0</b>		КЭ:1      УЭ № _____	<i>С. 1 из 14</i>



## Содержание

1. Способы и формы проведения практики
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП
3. Место практики в структуре ОП
4. Объем и продолжительность практики
5. Содержание практики
6. Формы отчетности по практике
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики



## 1 Способы и форма проведения практики

*Способы проведения производственной практики:* преддипломная - стационарная или выездная.

*Форма проведения производственной практики:* для обучающихся очной формы обучения - дискретная – по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

## 2 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП

В результате прохождения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен освоить следующие компетенции: ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-26; ПК-27.

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-26 - способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты;

ПК-27 - способностью: измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований; обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

**Цель практики преддипломная:** выполнение выпускной квалификационной работы.

**Задачи практики преддипломная:**

- приобретение умений и навыков в профессиональных видах деятельности;
- применение полученных теоретических знаний студентами на практике;



- формирование у студентов творческого отношения к труду, что помогает лучше ориентироваться в выбранной профессии;
- формировании активной социальной позиции будущего специалиста;
- приобретение навыков организационной работы по решению социально-экономических вопросов в трудовых коллективах.
- овладение интенсивными технологиями переработки мяса, молока, яиц и др. продукции;
- разработка мероприятий по проведению санитарно-профилактических работ.

В результате прохождения практики студент должен:

**знать:**

- методы и приемы применения теоретических знаний в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности;
  - структуру управления предприятием и уровень промышленной эстетики предприятия;
  - организацию производства и работу основных производственных цехов;
  - системы учета и отчетности в основном производстве;
  - работу оборудования основного производства;
  - структуру и функции производственной химико-технологической лаборатории;
  - структуру и функций службы стандартизации и управления качеством;
  - основные производственно-экономическую деятельность предприятия;
  - структуру и функции службы охраны труда и пожарной безопасности;
  - плановые мероприятия по охране окружающей среды в районе деятельности предприятия;
  - современные методы и средства планирования и организации исследований, и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации, в том числе с применением электронно-вычислительной техники;
  - основы трудового законодательства и организации труда;
  - правила и нормы охраны труда;
  - современные методы научных исследований в области технологии молока и мяса;
  - основные методы и принципы работы с отечественной и зарубежной научно-технической информацией в области технологии молока и мяса;
  - технологии переработки молока и мяса;
- уметь:**
- применять знания в производственно-технологической деятельности



(участие в разработке и осуществлении технологических процессов;

- организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
  - определять качество, состав и сорность мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
  - выбрать и обосновывать оптимальные технологические параметры в конкретных ситуациях;
  - проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур
  - организовывать рабочие места, их техническое оснащение, подбирать и размещать технологическое оборудование;
  - оформлять документы для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
  - оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
  - оценивать инновационный потенциал новой продукции;
  - подготавливать документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
  - контролировать соблюдение экологической безопасности производства;
  - работать с основными объектами профессиональной деятельности;
  - применять современные методы научных исследований в области технологии молока и мяса;
  - анализировать и критически мыслить в области отечественной и зарубежной научно-технической информации по технологии молока и мяса;
  - подбирать методы анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения;
  - проводить статистическую обработку результатов экспериментов;
- владеть:**
- навыками работы с объектами профессиональной деятельности;
  - основными методами работы на ПК с прикладными программными средствами;
  - методами и средствами экспериментальных исследований в животноводстве;
  - методами рационального использования природных ресурсов и организовать мероприятия по охране окружающей среды.
  - навыками научно-исследовательской работы;
  - современные методы научных исследований в области технологии молока и мяса;
  - владеть методами анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.
  - навыками статистической обработки результатов экспериментов,



формулированию выводов и предложений.

- навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям стандартов и выбора мер по их устранению

### 3 Место практики в структуре ОП

*Тип производственной практики:* преддипломная относится к вариативной части блока 2 «Практики».

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Освоение практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин или получение первоначальных знаний и навыков до изучения дисциплин.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Прохождение практики позволяет обучающимся применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранном направлении подготовки.

### 4 Объем и продолжительность практики

Согласно учебному плану продолжительность и сроки производственной практики: преддипломная следующие (таблица 1):

Таблица 1

Объем и продолжительность практики

Форма обучения	Семестр	Трудоемкость практики		
		Зачетные единицы	Академические часы	Недели
Очная	7	3	108	2
Заочная	9	3	108	2

Общая трудоемкость освоения производственной практики: преддипломная составляет **3 зачетных единицы (108 академических часов) или 2 недели**





## 5 Содержание практики

Преддипломная практика – важнейшая часть подготовки бакалавров по направлению технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. В течение преддипломной практики студент в соответствии с графиком и индивидуальным заданием выполняет цели и задачи практики.

Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, темы выпускной квалификационной работы и места прохождения практики (организации агропромышленного комплекса по производству сельскохозяйственной продукции и перерабатывающих предприятий, структурные подразделения научных организаций, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ и другие организации).

### **Предприятия по переработке продукции животноводства.**

При прохождении производственной практики в хозяйствах, **занимающихся переработкой продукции животноводства (молока и мяса)**, студенты должны изучить и знать:

- Общие сведения о предприятии; юридический статус, местонахождение, история создания, транспортные условия, краткая характеристика природных и экономических условий.

- Организация менеджмента безопасности продуктов питания, методами сертификации и контроля качества продуктов переработки молока.

- Технологии переработки продукции животноводства (молока): технологические линии, виды сырья, оборудование, требования к качеству готового продукта, стоимость, себестоимость, цена реализации готового продукта, санитарно-гигиенические условия приемки доброкачественного молока, техника его первичной обработки. Характеристика прифермских и центральных молочных, технологическая схема работы, способы и режимы обработки молока, установка и аппараты, применяемые при приемке, очистке, пастеризации, охлаждении и сепарировании молока. Источники холода и тепла, способы их получения (организация холодильного дела, получение пара, горячей воды). Молочная лаборатория, ее назначение и оборудование. Система технологического контроля производства и обработки молока в хозяйстве и на молокоперерабатывающем предприятии. Требования ГОСТ при приемке молока и т.д.

- Технологии переработки продукции животноводства (мясо): ознакомиться с производственными процессами мясожирового цеха, колбасного цеха, цехов полуфабрикатов и вспомогательных цехов на мясоперерабатывающих предприятиях (порядок условия сдачи и приема скота, птицы, оформление документации при приемке и сдаче, технология первичной переработки убойных животных, правило транспортировки и хранения в холодильнике мяса и мясных продуктов, визуальная оценка туш убойного скота, оценка туш по категории и сортности, клеймение мяса). Ознакомиться с технологией первичной обработки



побочных продуктов убоя (кишечное сырье, пищевые жиры, субпродукты, кровь и т.д.), с технологией первичной обработки шкур. Изучить сырье и его подготовку для колбасного производства вареных, полукопченых и сырокопченых, ливерных колбас. В цехе полуфабрикатов ознакомиться с технологией производства крупнокусковых, мелкокусковых, порционных, рубленых полуфабрикатов.

Ознакомиться с ветеринарно-санитарной экспертизой мяса и мясопродуктов и с работой вспомогательных цехов. Изучить экономические показатели хозяйства, расчет структуры себестоимости выпускаемого продукта.

## 6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по результатам всей производственной практики: преддипломная является дневник, отчет, индивидуальное задание, график, характеристика, отзыв.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет комиссии по защите отчетов комплект документов: дневник, отчет, характеристику, отзыв, договор и другие документы, и защищает отчет по практике.

Формы аттестации по итогам производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, которые заносятся в зачетную книжку, протокол защиты практики и ведомость: является – «зачтено» или «не зачтено»

Студент ежедневно ведет дневник, куда записывает все, что он сделал за день, неясные вопросы у него возникли, свои впечатления и т.д. В дневнике особенно полно должно быть отражено личное участие студента в работе хозяйства.

Дневник должен вестись по следующей форме:

-Число и месяц;

-Выполненная работа, замечания и выводы;

-Запись руководителя практики о выполненной работе.

Руководитель практики от профильной организации просматривает и делает записи в дневнике два раза в месяц.

Дневник практики оформляется на весь период прохождения практики. Ведение дневника ежедневное; страницы дневника необходимо заверять подписью непосредственного руководителя практики или печатью с места прохождения практики, страницы дневника должны быть пронумерованы. Дневник студенты сдают на проверку руководителю практики.

В отчете по преддипломной практике, описывается место прохождения практики, изученные за время практики технологии и оборудование, результаты выполненных работ согласно индивидуальному заданию.

Отчет включает в себя титульный лист, задание и индивидуальный график, сам отчет, приложения. Если обучающийся проходил практику на базе профильной организации, к отчету прикладывается договор об организации и





проведении практики обучающихся, отзыв или характеристика с места практики.

Отчет по преддипломной практике должен представлять собой 20-30 стр. компьютерного текста (текст через 1-1,5 интервала, шрифт 14 Times New Roman) на бумаге формата А 4. Нумерация страниц отчета должна быть сквозной. Все описания должны сопровождаться рисунками, эскизами, схемами. Рисунки следует размещать непосредственно после ссылки на них в тексте отчета. Цифровой материал, помещенный в отчете, рекомендуется оформлять в виде таблиц. В содержании (оглавлении) последовательно перечисляют заголовки разделов и указывают страницы отчета. Приводится список использованной литературы.

Во время прохождения практики при оформлении дневника и отчета студент- практикант может пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно - методической и справочной литературой. Правильно оформленный дневник и отчет, иллюстрированный схемами, таблицами, чертежами, фотографиями и рисунками вместе с приложением, в сброшюрованном виде следует представить руководителю практики.

При оценке практики учитывается содержание и правильность оформления студентом всех форм отчетности, принимается во внимание характеристика-отзыв с места практики.

По итогам практики выставляется «зачтено» или «не зачтено», которые заносятся в зачетную книжку и ведомость.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (приложение)

## **8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### *Основная литература*

1. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 486 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=72969](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72969)
2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев, Н.В. Хураськина, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. — Казань : КНИТУ, 2016. — 188 с. — Режим доступа: <http://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=595610>



3. Буйлова, Л. А. Технология производства молочных консервов : учебник и практикум для академического бакалавриата / Л. А. Буйлова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 206 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/18C1A763-139E-4B30-8E77-A61B72365105>
4. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств. [Электронный ресурс] / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 496 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93587>
5. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. — СПб. : Лань, 2012.— 379 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=4124](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=4124)
6. Голубева, Л.В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева, Г.И. Касьянов, А.В. Кочерга [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 414 с. Ссылка на информационный ресурс: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=60036](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=60036)
7. Клычкова, М.В. Малоотходные технологии переработки молочного сырья : учеб. пособие / Н.Г. Догарева, Ю.С. Кичко, Оренбургский гос. ун- т, М.В. Клычкова .— Оренбург : ОГУ, 2016 .— 221 с. — Режим доступа: <http://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=468908>
8. Клычкова, М.В. Малоотходные технологии переработки молочного сырья : учеб. пособие / Н.Г. Догарева, Ю.С. Кичко, Оренбургский гос. ун- т, М.В. Клычкова .— Оренбург : ОГУ, 2016 .— 221 с. — Режим доступа: <http://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=468908>
9. Кощаев, А.Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / А.Г. Кощаев, С.Н. Дмитренко, И.С. Жолобова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 388 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102595>
10. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 249 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/A7F56EAD-28F8-47D9-B7F6-37CBE4C940F2>
11. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 255 с. — Режим доступа:



- <https://biblio-online.ru/book/C4E96E33-DEC8-4D95-8BF8-B84BA7B1097A>
12. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: 2016. — 168 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90699>
  13. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учеб. пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов, И.Г. Панин .— СПб. : ГИОРД, 2015 .— 318 с. — Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/efd/351915/info>
  14. Мусаев, Ф.А. Биологически активные добавки: применение, безопасность, оценка качества / О.А. Захарова, Ф.А. Мусаев .— 2016 .— 202 с. : ил. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/346251/info>
  15. Мусаев, Ф.А. Биологически активные добавки: применение, безопасность, оценка качества / О.А. Захарова, Ф.А. Мусаев .— 2016 .— 202 с. : ил. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/346251/info>
  16. Погосян, Д.Г. Технология производства цельномолочных продуктов / Д.Г. Погосян .— Пенза : РИО ПГСХА, 2015 .— 147 с. — Режим доступа: <http://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=339822>
  17. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104877>
  18. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / Блинова О.А. — Самара : РИЦ СГСХА, 2018 .— 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Режим доступа : <https://lib.rucont.ru/efd/643571/info>
  19. Тебекин, А. В. Управление качеством: учебник для бакалавриата и магистратуры / А. В. Тебекин. — 2-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 410 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/2D9ADC68-CDDC-4F29-8AA4-6B6AE97A6BF2/upravlenie-kachestvom>
  20. Технология первичной переработки продуктов животноводства: научно-практическое пособие/ отв.ред. Р.А.Лулева, О.Г.Лоретц.-2-е изд., испр. и доп. –Екатеринбург: УрГАУ, 2016.- 152 с.
  21. Хромова, Л.Г. Молочное дело. [Электронный ресурс] / Л.Г. Хромова, А.В. Востроилов, Н.В. Байлова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 332 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/92959>



22. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. Ссылка на информационный ресурс: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=71771](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771)
23. Шилов, И. А. Экология : учебник для академического бакалавриата / И. А. Шилов. — 7-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 511 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/D0C92E22-F7DD-416D-8427-82D71F78B4EB>
24. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>

### *Дополнительная литература*

1. Периодические журналы – Аграрная наука, Достижения науки техники АПК, Животноводство России, Доклады РАСХН, Зоотехния, Коневодство и конный спорт, Кролиководство и звероводство, Молочное и мясное скотоводство, Овцы, козы, шерстяное дело, Птица и птицепродукты, Птицеводство, Свиноводство, Сельскохозяйственная биология, Сельскохозяйственные вести, Молодежь и наука, Аграрное образование и наука, Аграрный вестник Урала, Молочная промышленность, Сыроделие и маслоделие.

2. Реферативные журналы: Летопись журнальных статей, Книжная летопись, Сельскохозяйственная литература.

### *Ресурсы сети интернет*

1. <http://www.edu.ru/> Федеральный портал. Российское образование
2. <https://vovr.elpub.ru/jour> - Высшее образование в России
3. <http://mon.gov.ru> - Министерство образования и науки Российской Федерации
4. <http://vak.ed.gov.ru> - Высшая аттестационная комиссия (ВАК)
5. <http://www.fermer.ru> - Главный фермерский портал
6. <http://www.agroserver.ru> – Российский агропромышленный сервер
7. <http://zhivotnovodstvo.net.ru> – Энциклопедия животноводства
8. <http://moloprom.ru> - Молочная промышленности
9. <http://panor.ru/list/ribovodstvo201309/> - Рыбоводство и рыбное хозяйство
10. <http://www.moloprom.ru/reader/magcheese/> - Сыроделие и маслоделие
11. <http://magzdb.org/j/5270> - Молоко и молочные продукты. Производство и реализация
12. <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=3683427> Овощеводство и



тепличное хозяйство

13. <http://www.milkbranch.ru> - Переработка молока

## 9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

В процессе организации учебной практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации) применяются следующие **информационные технологии**.

1. *Мультимедийные технологии*, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям и специалистам предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.

2. *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов производственной практики и подготовки отчета.

3. *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации технико-технологической и организационно- управленческой информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т. д.

4. *В систему ЭИОС на платформе Moodle* внесены задание, график и другие материалы по организации практики

### ***Информационные справочные системы:***

1. Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: [http://www.consultant.ru/cabinet/archive/fd/?utm\\_campaign=attract\\_readers&utm\\_source=google.adwords&utm\\_medium=cpc&utm\\_content=322p&gclid=EAIaIQobChMIcOg-IyY1gIVhsqyCh1mdwAtEAAyASAAEgJJBvD\\_BwE](http://www.consultant.ru/cabinet/archive/fd/?utm_campaign=attract_readers&utm_source=google.adwords&utm_medium=cpc&utm_content=322p&gclid=EAIaIQobChMIcOg-IyY1gIVhsqyCh1mdwAtEAAyASAAEgJJBvD_BwE)

3. - База данных АГРОС - режим доступа: <http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>.

### ***Лицензионное программное обеспечение,***

1. Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional.
2. Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

### ***Профессиональные базы данных***

1. <http://www.agroportal.ru> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК






2. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
3. <http://www.cnshb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
4. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

### 10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<b>Стационарная</b> <b>Специальные помещения:</b> Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации согласно учебному расписанию	Доска аудиторная, столы, места для сидения	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г. срок до 21.02.2020 г.
<b>Выездная</b> Согласно договорам о прохождении производственной практики		

Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с ограничениями возможностей здоровья.



	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств по производственной практике: преддипломная практика
<b>Б2.В.03(П)</b>	Технологический факультет

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ:  
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

Направление подготовки  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Квалификация  
**БАКАЛАВР**

Форма обучения  
**ОЧНАЯ**

Екатеринбург, 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
<b>Разработал:</b>	Доцент, к. с.-х. н  Доцент, к. биол. н.	Степанов А.В.  Чепуштанова О.В.	
<b>Согласовал:</b>	Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета	Рогозинникова И.В.	Протокол №13/1 от 22.02.2018
<b>Утвердил:</b>	Декан Технологического факультета, к.б.н	Неверова О.П.	
<b>Версия: 1.0</b>		КЭ:1      УЭ № _____	<b>Стр 1 из 6</b>

**1. Паспорт фонда оценочных средств  
по производственной практике:  
преддипломная практика**

	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Содержание компетенции	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
1	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет с оценкой
2	ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет с оценкой
3	ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет с оценкой
4	ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет с оценкой

5	ПК-26	способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет
6	ПК-27	способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований; обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет

## 2. Требования к результатам освоения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)</p>	<p><b>знать:</b> нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции;  <b>уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения;  <b>владеть:</b> навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе</p>
<p>способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)</p>	<p><b>знать:</b> элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло- и энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;  <b>уметь:</b> эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;  <b>владеть:</b> навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)</p>	<p><b>знать:</b> входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения;  <b>уметь:</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения;  <b>владеть:</b> навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения</p>
<p>способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)</p>	<p><b>знать:</b> принципы, методы и способы контроля и управления качеством;  <b>уметь:</b> обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мяса и мясных продуктов;  <b>владеть</b> способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из сырья животного происхождения;</p>
<p>Способность проводить эксперименты по заданной методике и ана-</p>	<p><b>знать:</b> основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</p>

лизировать результаты (ПК-26)	<p><b>уметь:</b> проводить эксперименты по заданной методике; анализировать результаты; разрабатывать математические, информационные и имитационные модели по тематике выполняемых исследований; анализировать, интерпретировать и обобщать полученные экспериментальные данные;</p> <p><b>владеть:</b> методами организации эксперимента; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27)	<p><b>знать:</b> методы экспериментальной работы</p> <p><b>уметь:</b> ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;</p> <p><b>владеть:</b> методами экспериментальной работы</p>

### 3. Описание показателей и критериев оценивания защиты отчета по производственной практике: преддипломная практика

Оценка	Описание
зачтено (отлично)	<p>Студент полностью выполнил программу практики. Представил заполненный дневник, в котором отражены виды работ, выполненные им в течение всех дней производственной практики.</p> <p>Способен продемонстрировать умения и навыки работы с современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, освоенные им в соответствии с программой производственной практики;</p> <p>Излагает ключевые понятия методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, осуществляемых во время производственной практики.</p> <p>Студент способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для проведения исследования</p> <p>Студент даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Свободно владеет материалом о предприятии, технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии, излагает в логической последовательности, грамотным языком.</p> <p>Компетенции сформированы на повышенном уровне.</p>
зачтено (хорошо)	<p>Студент по большей части выполнил программу практики. Представил заполненный дневник, в котором отражены виды работ, выполненные им в течение всех дней производственной практики.</p> <p>Способен по большей части продемонстрировать умения и навыки работы с современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, освоенные им в соответствии с программой производственной практики.</p> <p>Студент способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для проведения исследования</p> <p>Студент даёт правильные ответы с незначительными недочётами на вопросы преподавателя. Свободно владеет материалом о предприятии, технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии, излагает в логической последова-</p>

	<p>тельности, грамотным языком. Компетенции сформированы на базовом уровне.</p>
<p>зачтено (удовлетворительно)</p>	<p>Студент более, чем наполовину выполнил программу практики. Представил заполненный дневник, в котором отражены виды работ, выполненные им в течение всех дней производственной практики. Способен с затруднениями продемонстрировать умения и навыки работы с современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, освоенные им в соответствии с программой производственной практики. Студент с затруднениями способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для проведения исследования Способен с существенными ошибками изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для проведения исследования Студент даёт правильные ответы с недочётами на вопросы преподавателя. Ограниченно владеет материалом о предприятии, технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии, излагает в логической последовательности, аргументировано. Компетенции сформированы на пороговом уровне.</p>
<p>не зачтено (неудовлетворительно)</p>	<p>Студент не выполнил программу практики. Представил грубыми нарушениями заполненный дневник, в котором отражены не все виды работ, им в течение всех дней производственной практики Студент не способен продемонстрировать умения и навыки работы с современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, освоенные им в соответствии с программой производственной практики Студент не даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Не продемонстрировано умение излагать материал о предприятии, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии в логической последовательности. Компетенции не сформированы.</p>

Оценивание прохождения студентом производственной практики складывается из комплексной оценки правильности оформления отчета и дневника, полноты и развернутости доклада об итогах практики, способности давать правильные ответы на вопросы преподавателя касаясь технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии, студент излагает ключевые моменты отчета грамотным языком, владеет терминологией, презентация оформлена информативно и содержит фотоматериалы, полученные в ходе прохождения практики.