


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной, воспитательной  
работе и молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
  
« 24 » мая 20 24 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Научно-исследовательская работа**

Направление подготовки:	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль:	Технология производства и переработки продукции животноводства
Название кафедры:	Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная, заочная

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Программа практики разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

Научно-исследовательская работа является важным компонентом профессиональной подготовки к научной деятельности и представляет собой вид практической деятельности бакалавров по получению навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок.

Цель практики - формирование и развитие профессиональных знаний в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам бакалавриата, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по профилю подготовки.

Основными задачами производственной практики (научно-исследовательская работа) являются:

1. Сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
2. Овладение методами исследования и проведения экспериментальных работ;
3. Овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
4. Подготовка тезисов доклада к выступлению на научной конференции или статьи для опубликования;
5. Изучение требований к оформлению нормативной, научно-технической документации.

## **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 Практики (Б2.О.03(П)).

Для освоения производственной практики необходимы знания и умения, полученные при прохождении учебных и производственных практик.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра и является основой для написания выпускной квалификационной работы, а также прохождения преддипломной практики.

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и Наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2 <sub>УК-1</sub> . Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации необходимой, для решения поставленных задач.	<p><b>Знает</b> источники информации для проведения исследований продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> отыскивать и анализировать и информацию, необходимую для проведения исследований продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками критического анализа и синтеза информации при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения.</p>
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	<p><b>Знает</b> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства.</p> <p><b>Умеет</b> использовать нормы и регламенты проведения работ в области и животноводства</p> <p><b>Владеет</b> навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства.</p>
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<p><b>Знает</b> современные технологии производства продукции животноводства</p> <p><b>Умеет</b> обосновывать применение современных технологий производства продукции животноводства</p> <p><b>Владеет</b> навыками реализации современных технологий производства продукции животноводства</p>
ОПК-5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследований	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Проводит экспериментальные исследования в области	<p><b>Знает</b> особенности организации экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции</p>

ний в профессиональной деятельности	производства и переработки сельскохозяйственной продукции	животноводства; <b>Умеет</b> составлять план проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства; <b>Владеет</b> навыками организации экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства;
ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-2ПК-3 Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знает</b> ; информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения <b>Умеет</b> использовать информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения; <b>Владеет</b> навыками использования информационных и цифровых технологий для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-2ПК-4 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	<b>Знает</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения; <b>Умеет</b> контролировать параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации <b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (научно-исследовательская работа) составляет 3,0 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов	Химический состав, пищевая и биологическая ценность изучаемой продукции. Анализ состояния изученности рассматриваемых по теме ВКР приемов технологии на изменение технологического процесса, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества продукции (27)	УО, ПО
2.	Постановка опытов в условиях лабораторий с проведением различных технологических анализов.*	Проведение исследований по индивидуальному графику при проведении опытов по технологии производства продукции животноводства. Выработка модельных образцов продукции в соответствии со схемой проведения исследований (36)	УО, ПО
3.	Систематизация, обработка и описание экспериментальных данных*	Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований (27)	УО, ПО
4.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (18)	ПО

\* – Разделы (этапы) реализуются в форме практической подготовки.

Формы текущего контроля: УО – устный опрос; ПО – письменный контроль.

## 5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Проведение и сопровождение производственной практики (научно-исследовательская работа) регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной научно-исследовательской практики (научно-исследовательская работа).

Реализация ОПОП ВО в части проведения практики обеспечивается до-

ступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС, а также анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении производственной научно-исследовательской практики в лабораториях академии или на предприятии (организации).

Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель производственной практики (научно-исследовательская работа) в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;

- помогает в подборе необходимых периодических изданий;

- оказывает методическую помощь по вопросам планирования и проведения исследований по теме выпускной квалификационной работы, сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;

- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- выполнять правила внутреннего распорядка предприятия (организации);

- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;

- подготовиться к аттестации по производственной научно-исследовательской практике в соответствии с программой.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится на рабочих местах выпускающих кафедр технологического факультета ФГБОУ ВО Самарский ГАУ под руководством научного руководителя ВКР, что способствует формированию у обучающихся знаний и умений, закрепление приобретенных компетенций и практических навыков по планированию и проведению научно-исследовательской работы, обработке экспериментальных данных, разработке инновационных технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства. Перед началом практики уточняется ее программа в зависимости от места прохождения практики, а также календарный план под руководством руководителя производственной научно-исследовательской работой.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы, в рамках производственной практики, обучающиеся проводят активный поиск научной информации по теме проведения исследований, связанной с вопросами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; закрепляют

умения и навыки организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций; проводят анализ экспериментального материала по теме выпускной квалификационной работы бакалавра; приобретают навыки владения современными информационными технологиями сбора, обработки, редактирования и представления результатов научных исследований.

При направлении в другую организацию, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся-практикантом современных методов сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета о производственной научно-исследовательской практике (научно-исследовательская работа).

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования : учебник / Д.В. Криштафович, Н. В. Еремеева, В. И. Криштафович. – М.: ИТК «Дашков и К». – 2018 . - 209 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/689290>

6.1.2. Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебное пособие /Л.А. Коростелева, В.М. Боярский. Ч.1. - Самара : РИЦ СГСХА, 2008. – 224 с. [93]

6.1.3. Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Ч. 2 : учебное пособие / Л.А. Коростелева, И.В. Сухова. – Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 347 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/286820>

6.1.4. Иванова, Е. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Е.Ю. Иванова, М.М. Алексеева. - Самара, 2007. – 248 с. [173]

6.1.5. Шалыгина, А.М. Общая технология молока и молочных продуктов : Учеб. для вузов / А.М. Шалыгина. - М.: КолосС, 2006. – 199 с. [25]

6.1.6. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Ф. А. Мусатов, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова.- – Рязань: ГАТУ - 2012. – 208 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/232362>

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1. Валова (Копылова), В.Д. Физико-химические методы анализа : практикум / Л.Т. Абесадзе, В.Д. Валова (Копылова) .– М. : ИТК «Дашков и К», 2018 . – 222 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/689289>

6.2.2 Алексеева, М.М. Физико-химические методы исследований: практи-



кум / Т.Н. Романова, М.М. Алексеева.– Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 61 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/278943>

6.2.3 Болотина, Е.Н. Технология производства и переработки животноводческой продукции: учебное пособие [Текст] / Е.Н. Болотина. – Самара: РИЦ СГСХА, 2006. – 222 с. [128]

6.2.4 Короткевич, О. С. Биохимия молока : Учеб. пособие. – Новосибирск : НГАУ, 2007. – 218 с. [50]

6.2.5 Сысоев, В.Н. Оборудование перерабатывающих производств : практикум / С.А. Толпекин, В.Н. Сысоев. - Самара : РИЦ СГСХА, 2013. – 174 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/231953>

6.2.6 Мирошникова, Е.П. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов : учеб. пособие / Е.П. Мирошникова .- Оренбург : ОГУ, 2006. – 130 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/190471>

6.2.7 Морозова, Н. И. Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов / Ф.А. Мусаев, Н.И. Морозова . – Рязань: ГАТУ – 2015. – 189 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/292257>

6.2.8 Мусаев, Ф.А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов. – Рязань: ГАТУ, 2012. – 158 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступ : <http://rucont.ru/efd/188119>

### **6.3 Программное обеспечение**

6.3.1 Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1.

6.3.2 Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL.

6.3.3 Microsoft Office Standard 2010.

6.3.4 Microsoft Office стандартный 2013.

6.3.5 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition.

6.3.6 WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT.

6.3.7 7 zip (свободный доступ).

### **6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

6.4.1 РОССТАНДАРТ федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [электронный ресурс] – режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

6.4.2 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.4.3 <http://www.garant.ru> – Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации «Гарант».

6.4.4 Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://rucont.ru>

1.3.1 Электронная библиотека издательства «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

6.4.5 Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru/>.



6.4.6 Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

## 7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

## 8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

### 8.1 Виды и формы контроля

Обучающийся должен предоставить руководителю производственной научно-исследовательской практике отчет по практике, содержащий результаты выполненных заданий; дневник практики и характеристику от руководителя практики на предприятии (при наличии).

Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики. Содержание и правила оформления отчета изложены в методических рекомендациях для прохождения производственной преддипломной практики.

Промежуточная аттестация по итогам прохождения производственной преддипломной практики осуществляется в виде зачета с оценкой.

Защита отчета о практике проводится перед специально созданной межфакультетской комиссией, созданной распоряжением декана факультета.

В процессе защиты обучающийся должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов. По результатам защиты комиссия выставляет обучающемуся оценку.

Результат защиты практики учитывается наравне с экзаменационными оценками по теоретическим курсам, проставляется в зачетную книжку и в ведомость, и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающегося.

При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты, если обучающийся выполнил программу практики, но ненадлежащим образом оформил отчетную документацию, либо не сумел на должном уровне защитить практику. При невыполнении обучающимся программы практики он должен пройти её повторно или отчисляется из вуза.

## **8.2 Типовые задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках прохождения практики**

1. Изучение химического состава, пищевой и биологической ценности изучаемой продукции. Анализ состояния изученности рассматриваемых по теме ВКР приемов технологии на изменение технологического процесса, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества продукции.

2. Проведение исследований по индивидуальному графику при проведении опытов по технологии производства продукции растениеводства или животноводства. Выработка модельных образцов продукции в соответствии со схемой проведения исследований.

3. Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований.

4. Оформление и представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии.

### **Методика выполнения**

Задание 1. Изучение химического состава, пищевой и биологической ценности изучаемой продукции. Анализ состояния изученности рассматриваемых по теме ВКР приемов технологии на изменение технологического процесса, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества продукции.

*Цель:* познакомиться с инновационными подходами при производстве продуктов питания животного происхождения.

*Порядок выполнения:* обучающемуся необходимо ознакомиться: с пищевой ценностью и биологической ценностью, а также с инновационными приемами технологии производства продуктов питания животного происхождения; с факторами, повышающими качество и конкурентоспособность готового продукта.

### **Критерии оценки выполнения типовых заданий или иных материалов**

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он выполнил индивидуальное задание в установленный срок, грамотно и последовательно изложил материал, проанализировал полученные результаты, твердо знает материал, использует информационные технологии при обработке полученных результатов, демонстрирует сформированность необходимых компетенций;

- «не зачтено» выставляется, если обучающийся не знает материал, не провел обзор отечественной и иностранной литературы, информационных ресурсов; не обработал экспериментальные данные; не предложил разработки инновационных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, а также демонстрирует отсутствие сформированности одной или всех необходимых компетенций.

### 8.3 Порядок подготовки отчета по практике

По итогам производственной научно-исследовательской практики (научно-исследовательская работа) обучающимся составляется письменный отчет.

Цель отчета – показать степень освоения навыков планирования и проведения исследований, обработки и представления экспериментального материала по теме выпускной квалификационной работы.

Требования к оформлению листов текстовой части.

Отчет должен быть набран на компьютере, грамотно оформлен, сброшюрован в папку, подписан обучающимся и сдан для регистрации на выпускающую кафедру.

Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 × 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Межстрочный интервал: полуторный.

Выполненный отчет по производственной научно-исследовательской практике (научно-исследовательская работа) должен содержать:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основные разделы отчета;
- заключение;
- список использованной литературы и источников;
- приложения (при наличии).

**Во введении** следует обобщить собранные материалы и раскрыть основные вопросы и направления, которыми занимался обучающийся при прохождении практики, основной части и заключения.

**Основная часть** включает в себя обзор отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние 5-10 лет; характеристику основного и дополнительного сырья, применяемого при проведении исследований; схему опыта и методики проведения исследований; описание результатов исследований с применением методов статистической обработки (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы и разделами программы практики).

**Список использованной литературы.** В нем следует указать все источники, которые были использованы при прохождении практики и подготовке отчета. В течение прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа) обучающийся обязан вести дневник практики, который является частью отчета о практике и используется при его написании. За-

писи в дневнике должны быть ежедневными.

В дневнике необходимо отразить кратко виды работ, выполненные обучающимся на практике (сбор материала, проведения исследования и т.д.), а также встретившиеся в работе затруднения, их характер, какие меры были приняты для их устранения, отметить недостатки в теоретической подготовке.

Дневники периодически проверяются руководителем практики, в нем делаются отметки по его ведению, качеству выполняемой обучающимся работы.

В конце практики дневник должен быть подписан обучающимся и руководителем практики, в том числе руководителем практики от предприятия (при наличии). Дневник прикладывается к отчету по практике.

### **Критерии и шкала оценки содержания отчета по производственной практике**

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li><li>– структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li><li>– оформление отчета в строгом соответствии с предъявляемыми требованиями;</li><li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li></ul>
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li><li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li><li>– оформление отчета с небольшими отклонениями от предъявляемых требований;</li><li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li></ul>
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;</li><li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li><li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li><li>– индивидуальное задание раскрыто не полностью;</li><li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li></ul>
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;</li><li>– нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li><li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li><li>– индивидуальное задание не раскрыто;</li><li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li></ul>

#### **8.4 Перечень вопросов к защите отчета по практике**

1. Чем вызвана актуальность выбора темы и проведения исследований?
2. Кто из ученых страны проводил исследования по выбранной проблеме, какие результаты исследований получены и в каких изданиях они опубликованы?

3. Назовите ученых вашего вуза, которые занимаются научной работой по указанной проблеме и имеют публикации в открытой печати?
4. Сформулируйте цель и задачи выполнения научно-исследовательской работы по рассматриваемой теме?
5. Какие факторы и аргументы были приняты во внимание при составлении схемы проведения исследований?
6. Укажите методы испытаний и методики проведения исследований при выполнении работы?
7. В чем смысл проведенных исследований и какие основные результаты получены?
8. Соответствует ли полученная сельскохозяйственная продукция и продукты ее переработки требованиям стандартов и технических регламентов?
9. Приведите схему технологического процесса производства продукции по предлагаемой технологии?
10. Какие методы статистической обработки были использованы при обработке экспериментальных данных? Как пользоваться полученными данными и на что они указывают?
11. Как проводили расчеты по экономическому обоснованию предлагаемых инновационных приемов технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции?
12. Сформулируйте методы безопасной работы при реализации предлагаемой технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции?
13. Назовите основные выводы и предложения, сделанные по результатам проведенных исследований?
14. На каких предприятиях могут быть апробированы и внедрены результаты проведенных исследований?
15. На каких научных конференциях были апробированы результаты исследований, сделанные по работе выводы и предлагаемые рекомендации производству?

### **8.5 Критерии оценивания уровня сформированности компетенций**

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по производственной практике (научно-исследовательская работа) является зачет с оценкой. Зачет по практике служит для оценки сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по производственной научно-исследовательской практике и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Завершающим этапом практики является защита подготовленного обучающимся отчета на комиссии. Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность обучающихся проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными обучающимися в течение практики.

Отчет должен содержать результаты выполненных индивидуальных заданий. Критериями оценивания прохождения практики являются оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**Критерии и шкала оценивания прохождения обучающимися практики:**

- ниже порогового (оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»));
- пороговый (оценка «удовлетворительно» («зачтено»));
- стандартный (оценка «хорошо» («зачтено»));
- эталонный (оценка «отлично» («зачтено»)).

Критерий	В рамках формируемых компетенций обучающийся демонстрирует:
Ниже порогового	Неспособность самостоятельно использовать знания при решении заданий. Ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции по производственной научно-исследовательской практике (научно-исследовательская работа).
Пороговый	Знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения индивидуальных заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации обучения. Ставится обучающемуся, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы. Выявлено наличие сформированных компетенций по производственной научно-исследовательской практике (научно-исследовательская работа), но на низком уровне.
Стандартный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации обучения. Ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по производственной научно-исследовательской практике (научно-исследовательская работа). на стандартном уровне.
Эталонный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации обучения. Ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по производственной научно-исследовательской практике (научно-исследовательская работа). При этом более 50% компетенций сформированы на эталонном уровне.



**Шкала оценивания отчета по производственной практике  
(научно-исследовательская работа)**

Результат зачета	Критерии оценивания
<i>Зачет с оценкой «отлично»</i>	при устном ответе на вопросы, по результатам прохождения практики, обучающийся продемонстрировал умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации.
<i>Зачет с оценкой «хорошо»</i>	письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями, но с незначительными недочетами, дневник практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «хорошо» предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у обучающегося соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.
<i>Зачет с оценкой «удовлетворительно»</i>	отчет составлен с недочетами, дневник практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «удовлетворительно» предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у обучающегося соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.
<i>Зачет с оценкой «неудовлетворительно»</i>	письменный отчет не соответствует установленным требованиям, дневник практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит ежедневных сведений о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

## 8.6 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по производственной практике (научно-исследовательская работа), проводится в форме промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков, характеризующих сформированность компетенций по производственной практике (научно-исследовательская работа) требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в форме зачета с оценкой.

Краткая характеристика процедуры реализации и промежуточной аттестации по производственной практике (научно-исследовательская работа) для оценки сформированности компетенций:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Индивидуальное задание	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций	Темы индивидуальных заданий
2	Отчет по практике	Средство контроля прохождения практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению данного вида практики. При оценивании отчета учитывается уровень сформированности компетенций	Порядок подготовки и защиты отчета по практике; индивидуальные задания по практике.
3	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения программы практики, организованное в виде собеседования преподавателя с обучающимися. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию практики, компоненты «уметь» и «владеть» - практико-ориентированными вопросами.	Перечень вопросов к зачету с оценкой

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х.

  
\_\_\_\_\_

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «22» апреля 2024 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой

канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х.

  
\_\_\_\_\_

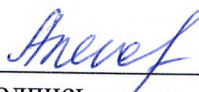
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета  
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева

  
\_\_\_\_\_

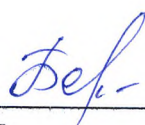
Руководитель ОПОП ВО

канд. с.-х. наук, доцент Е.Г. Александрова

  
\_\_\_\_\_

И. о. начальника УМУ

М.В. Борисова

  
\_\_\_\_\_

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной, воспитательной  
работе и молодежной политике

Ю.З. Кирова

« 24 » \_\_\_\_\_ 20 24 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Технологическая практика**

Направление подготовки:	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль:	Технология производства и переработки продукции животноводства
Название кафедры:	Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная, заочная

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Программа производственной технологической практики разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

Цель практики – закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в Университете, приобретение практических навыков и формирование компетенций для самостоятельной работы по выбранному направлению профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- накопить опыт практической работы по профилю подготовки и видам профессиональной деятельности;
- оказать помощь предприятию, занимающемуся хранением и переработкой продукции животноводства;
- изучить современные технологии и технику для хранения и переработки продукции животноводства;
- выработать умение анализировать применяемые технологии и оборудование с целью их совершенствования в зависимости от экономических условий;
- лично участвовать в разработке, организации и внедрении современных технологий и оборудования для хранения и переработки продукции животноводства;
- получить навыки по планированию и организации производства в перерабатывающих отраслях;
- изучать и обобщать производственный опыт по хранению и переработке продукции животноводства передовыми звеньями и отдельными передовиками, активно внедрять достижения науки и передовой практики в производство;
- изучить организацию и состояние работ по выполнению правил техники безопасности, противопожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены труда на производстве;
- проводить необходимые исследования, наблюдения и эксперименты для выполнения квалификационной работы;
- собирать и обрабатывать материалы для выпускной квалификационной работы.

## **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Производственная технологическая практика проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практики (Б2.В.01(П)).

Производственная технологическая практика (Б2.В.01) является основой для последующего изучения дисциплин: Правовое регулирование профессиональной деятельности; Технология молока и молочных продуктов; Технология производства сыров; Производственный учет и отчетность в молочной и мясо-

перерабатывающей промышленности; Технология переработки продукции птицеводства.

Производственная технологическая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра и является промежуточным этапом теоретического и практического обучения.

На основе производственной технологической практики базируется также производственная практика Б2.О.03 Научно-исследовательская работа, Б2.В.02 Преддипломная практика и Б3 Государственная итоговая аттестация, которая включает в себя сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы.

### **3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и Наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-2 <sub>УК-8</sub> . Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности для человека и природной среды в повседневной жизни и профессиональной деятельности и предпринимает действия по ее предупреждению.	<b>Знает</b> источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения; <b>Умеет</b> анализировать источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения; <b>Владеет</b> навыками предупреждения потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.
ПК-2. Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ИД-4 <sub>ПК-2</sub> Использует и эксплуатирует оборудование для хранения продукции животноводства.	<b>Знает</b> основное оборудование для хранения продукции животноводства <b>Умеет</b> использовать оборудование для хранения продукции животноводства. <b>Владеет</b> навыками эксплуатации оборудования для хранения продукции животноводства.
ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Осуществляет ведение основных технологических процес-	<b>Знает</b> основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения



<p>рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>сов производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-2ПК-3 Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Умеет</b> анализировать основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Знает</b> информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Умеет</b> использовать информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками использования информационных и цифровых технологий для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-1 ПК-4 Реализует входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-2ПК-4 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p> <p>ИД-3ПК-4 Осуществляет</p>	<p><b>Знает</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> контролировать параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p><b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Знает</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> контролировать параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p><b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Знает</b> технологические регулировки</p>

	<p>технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматизации используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-4<sub>ПК-4</sub> Реализует правила безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения с учетом требований санитарии и гигиены</p> <p>ИД-5<sub>ПК-4</sub> Реализует учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>технологического оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> осуществлять технологические регулировки оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками эксплуатации технологического оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Знает</b> правила безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения требования санитарии и гигиены с учетом требований санитарии и гигиены;</p> <p><b>Умеет</b> контролировать санитарно-гигиенические параметры безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Знает</b> нормативы выхода продукции в соответствии с технологическими инструкциями производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> использовать стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Владеет</b> навыками учета сырья и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>
--	---	---

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной технологической практики составляет 12,0 зачетных единиц, 432 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Общая характеристика перерабатывающего предприятия	Месторасположение, тип производства, история развития, мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организация поставки сырья, организация продаж готовой продукции (36).	УО, ПО
2.	Технология производства продукции*	Принятая на производстве технология производства продукта. Основные технологические процессы переработки с указанием рецептуры, режимов обработки сырья или полуфабрикатов (108).	УО, ПО
3.	Оборудование для производства продукции*	Машинно-аппаратурная схема производства. Марки и основные технические характеристики перерабатывающих машин. Их назначение, краткое устройство, схема машины, основные регулировки и настройки, техническая характеристика (90).	УО, ПО
4.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов или готового продукта*	Лабораторные исследования продукции, их виды, периодичность контроля, требования к качеству сырья или продукта, химический состав продукта, причины возникновения и характер возможных пороков, возможные причины и меры устранения дефектов продукции, а также пути их предупреждения, оформляемые документы (90).	УО, ПО
5.	Техника безопасности и производственная санитария на предприятии	Обеспеченность персонала спецодеждой и средствами гигиены. Вредные условия предприятия и меры защиты. Соблюдение мер безопасности при работе с оборудованием. Наличие вводного и производственного инструктажа. Санитарное состояние или условия на производстве и их соответствие санитарных нормам (54).	УО, ПО
6.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (54).	ПО

\* – Разделы (этапы) реализуются в форме практической подготовки.

Формы текущего контроля: УО – устный опрос; ПО – письменный контроль.

## 5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Проведение и сопровождение производственной технологической практики регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной технологической практики.

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС, а также анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении производственной технологической практики в предприятии (организации).

Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель производственной технологической практики в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка предприятия;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по производственной технологической практике в соответствии с программой.

Обучающиеся на основании договора, заключенного между администрацией университета и руководством предприятия, на котором будет проходить

практика, выполняют программу производственной практики в сроки, предусмотренные рабочим учебным планом по данному направлению.

Для руководства практикой, проводимой на предприятиях (в учреждениях, организациях), назначаются руководитель практики от Университета из числа преподавателей кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства».

Перед началом технологической практики уточняется ее программа в зависимости от места прохождения практики, а также календарный план под руководством руководителя производственной практики.

В организации, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся практикантом современных методов сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета о производственной технологической практике.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования: учебник / Д.В. Криштафович, Н. В. Еремеева, В. И. Криштафович. – М.: ИТК «Дашков и К». – 2018. (Учебные издания для бакалавров). 209 с. Режим доступа. <https://rucont.ru/efd/689290>

6.1.2. Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебное пособие /Л.А. Коростелева, В.М. Боярский. Ч.1. – Самара: РИЦ СГСХА, 2008. – 224 с.[93]

6.1.3. Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Ч. 2: учебное пособие / Л.А.Коростелева, И.В. Сухова. – Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 347 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/286820>

6.1.4. Иванова, Е. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Е.Ю. Иванова, М.М. Алексеева. - Самара, 2007. – 248 с. [173]

6.1.5. Шалыгина, А.М. Общая технология молока и молочных продуктов: Учеб. для вузов / А.М. Шалыгина. - М.: КолосС, 2006. – 199 с. [25]

6.1.6. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова. – Рязань: ГАТУ - 2012. – 208 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/232362>



## **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1. Валова (Копылова), В.Д. Физико-химические методы анализа : практикум / Л.Т. Абесадзе, В.Д. Валова (Копылова) .— М. : ИТК «Дашков и К», 2018. – 222 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/689289>

6.2.2 Алексеева, М.М. Физико-химические методы исследований: практикум / Т.Н. Романова, М.М. Алексеева.– Самара : РИЦ СГСХА, 2014. – 61 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/278943>.

6.2.3 Болотина, Е.Н. Технология производства и переработки животноводческой продукции: учебное пособие [Текст] / Е.Н. Болотина. – Самара: РИЦ СГСХА, 2006. – 222 с. [128]

6.2.4 Короткевич О. С. Биохимия молока :Учеб. пособие. – Новосибирск: НГАУ, 2007. – 218 с. [50]

6.2.5 Сысоев, В.Н. Оборудование перерабатывающих производств : практикум / С.А. Толпекин, В.Н. Сысоев .— Самара : РИЦ СГСХА, 2013. – 174 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/231953>

6.2.6 Мирошникова, Е.П. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов : учеб. пособие / Е.П. Мирошникова. – Оренбург : ОГУ, 2006. – 130 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/190471>

6.2.7 Морозова, Н. И. Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов / Ф.А. Мусаев, Н.И. Морозова. – Рязань: ГАТУ — 2015. – 189 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://rucont.ru/efd/292257>

6.2.8 Мусаев, Ф.А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов. – Рязань: ГАТУ, 2012. – 157 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/18869>

## **6.3 Программное обеспечение**

6.3.1 Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1.

6.3.2 Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL.

6.3.3 Microsoft Office Standard 2010.

6.3.4 Microsoft Office стандартный 2013.

6.3.5 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition.

6.3.6 WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT.

6.3.7 7 zip (свободный доступ).

## **6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

6.4.1 РОССТАНДАРТ федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [электронный ресурс] – режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

6.4.2 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс».



6.4.3 <http://www.garant.ru> – Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации «Гарант».

6.4.4 Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://rucont.ru>. 3.1 Электронная библиотека издательства «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

6.4.5 Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru/>.

6.4.6 Научная электронная библиотека [eLIBRARY.RU](http://elibrary.ru) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

## 7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

## 8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 8.1 Виды и формы контроля

Обучающийся должен предоставить руководителю производственной технологической практики отчет по практике, содержащий результаты выполненных заданий; дневник практики и характеристику от руководителя практики на предприятии.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики. Содержание и правила оформления отчета изложены в методических рекомендациях для прохождения производственной технологической практики.

Промежуточная аттестация по итогам прохождения производственной технологической практики осуществляется в виде зачета с оценкой.

Характеристика оформляется на фирменном бланке организации, в которой проводилась практика и подписывается руководителем практики от организации. Если характеристика написана не на бланке, то подпись руководителя заверяется печатью организации.

Защита отчета о практике проводится перед специально созданной комиссией, созданной распоряжением декана факультета.

В процессе защиты обучающийся должен кратко изложить основные

результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов. По результатам защиты комиссия выставляет обучающемуся оценку.

Результат защиты практики учитывается наравне с экзаменационными оценками по теоретическим курсам, проставляется в зачетную книжку и в ведомость, и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающегося.

При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты, если обучающийся выполнил программу практики, но ненадлежащим образом оформил отчетную документацию, либо не сумел на должном уровне защитить практику. При невыполнении обучающимся программы практики он должен пройти её повторно или отчисляется из вуза.

## **8.2 Типовые задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках прохождения практики**

1) Ознакомиться с общей характеристикой перерабатывающего предприятия (месторасположение, тип производства, история развития, мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организация поставки сырья, организация продаж готовой продукции);

2) Изучить технологию производства продукции (принятая на производстве технология производства продукта. Основные технологические процессы переработки с указанием рецептуры, режимов обработки сырья или полуфабрикатов);

3) Изучить оборудование для производства продукции (машинно-аппаратурная схема производства. Марки и основные технические характеристики перерабатывающих машин. Их назначение, краткое устройство, схема машины, основные регулировки и настройки, техническая характеристика);

4) Изучить существующий на предприятии контроль качества сырья, полуфабрикатов или готового продукта (лабораторные исследования продукции, их виды, периодичность контроля, требования к качеству сырья или продукта, химический состав продукта, причины возникновения и характер возможных пороков, возможные причины и меры устранения дефектов продукции, а также пути их предупреждения, оформляемые документы);

5) Изучить состояние техники безопасности и производственной санитарии на предприятии (обеспеченность персонала спецодеждой и средствами гигиены. Вредные условия предприятия и меры защиты. Соблюдение мер безопасности при работе с оборудованием. Наличие вводного и производственного инструктажа. Санитарное состояние или условия на производстве и их соответствие санитарных нормам).

### **Методика выполнения**

Задание 4. Изучить существующий на предприятии контроль качества сырья, полуфабрикатов или готового продукта (лабораторные исследования продукции, их виды, периодичность контроля, требования к качеству сырья или продукта, химический состав продукта, причины возникновения и характер

возможных пороков, возможные причины и меры устранения дефектов продукции, а также пути их предупреждения, оформляемые документы).

*Цель:* познакомиться с методиками проведения лабораторных анализов по определению показателей качества и безопасности сырья и готовых продуктов.

*Порядок выполнения:* Обучающемуся необходимо ознакомиться: с организацией работы производственной лаборатории, осуществляющей контроль качества сырья и готовой продукции; с периодичностью контроля; требованиями к качеству сырья и готового продукта; с возможными причинами и мерами устранения дефектов продукции, а также пути их предупреждения. Выполненную работу отразить в отчете по практике.

**Критерии оценки выполнения типовых заданий или иных материалов**

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он выполнил индивидуальное задание в установленный срок, грамотно и последовательно изложил материал, проанализировал полученные результаты, твердо знает материал, использует информационные технологии при обработке результатов, демонстрирует сформированность необходимых компетенций;

- «не зачтено» выставляется, если обучающийся не знает материал, не может охарактеризовать деятельность перерабатывающего предприятия, ассортимент продукции, не владеет основными методиками проведения лабораторных анализов по определению показателей качества и безопасности сырья и готовых продуктов; применяемое оборудование и технологии, демонстрирует отсутствие сформированности одной или всех необходимых компетенций.

### **8.3 Порядок подготовки отчета по практике**

По итогам производственной технологической практики обучающимся составляется письменный отчет.

Цель отчета – показать степень освоения навыков практической работы в условиях производства.

Требования к оформлению листов текстовой части.

Отчет должен быть набран на компьютере, грамотно оформлен, сброшюрован в папку, подписан обучающимся, сдан для регистрации на выпускающую кафедру.

Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 × 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей: левое –30 мм, правое –10 мм, верхнее –20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Межстрочный интервал: полуторный.

Выполненный отчет по производственной практике должен содержать:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основные разделы отчета;
- заключение;
- список использованной литературы и источников;
- приложения (при наличии).

**Во введении** следует обобщить собранные материалы и раскрыть основные вопросы и направления, которыми занимался обучающийся при прохождении практики, основной части и заключения.

**Основная часть** включает в себя общую характеристику перерабатывающего предприятия, технологию производства продукции, оборудование для производства продукции, контроль качества сырья, полуфабрикатов или готового продукта, техника безопасности и производственная санитария на предприятии.

**В заключении** приводится краткое описание выполненных заданий и их результаты.

**Список использованной литературы и источников.** В нем следует указать все источники которые были использованы при прохождении технологической практики и подготовке отчета.

В течение прохождения производственной технологической практики обучающийся обязан вести дневник практики, который является частью отчета о практике и используется при его написании. Записи в дневнике должны быть ежедневными.

В дневнике необходимо отразить кратко виды работ, выполненные обучающимся на практике (сбор материала, проведения исследования и т.д.), а также встретившиеся в работе затруднения, их характер, какие меры были приняты для их устранения, отменить недостатки в теоретической подготовке.

Дневники периодически проверяются руководителем практики, в нем делаются отметки по его ведению, качеству выполняемой обучающимся работы.

В конце практики дневник должен быть подписан обучающимся и руководителем практики от университета.

Дневник прикладывается к отчету по практике.

### **Критерии и шкала оценки содержания отчета по производственной (технологической) практике**

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> <li>–соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>–структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>–оформление отчета в строгом соответствии с предъявляемыми требованиями;</li> <li>–не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>–соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>–не везде прослеживается структурированность (четкость,</li> </ul>

		<p>нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформление отчета с небольшими отклонениями от предъявляемых требований;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– индивидуальное задание раскрыто не полностью;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;</li> <li>– нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– индивидуальное задание не раскрыто;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>

За творческий подход к выполнению отчета: наличие фотографий, наличие интересной презентации, видео, и т.д. – оценка повышается на 1 балл.

#### **8.4 Перечень вопросов к защите отчета по практике**

1. Назовите направление деятельности вашего перерабатывающего предприятия?
2. Назовите примерные объемы производства основных видов продукции вашего перерабатывающего предприятия?
3. Каковы перспективы расширения объемов производства продукции на предприятии?
4. В соответствии с требованиями какого нормативного документа осуществляется выработка данной продукции на предприятии?
5. Назовите основные компоненты рецептуры выбранного вами вида продукции?
6. Укажите порядок закладки сырья для составления смеси полуфабриката на применяемом оборудовании?
7. Назовите основные режимы тепловой обработки продукции?
8. Укажите требования к качеству сырья для производства продукции?
9. Приведите схему технологического процесса производства продукции на предприятии?
10. Укажите параметры настройки и регулировки основного технологического оборудования, применяемого на предприятии?
11. Укажите требования к качеству готовой продукции, выпускаемой на предприятии?
12. Назовите основные причины появления бракованной продукции на предприятии?
13. Сформулируйте методы безопасной работы при реализации предлагаемой технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции?

14. Назовите основные выводы и предложения, сделанные по результатам производственной практики?

15. Выскажите ваше мнение об организации и условиях работы на данном перерабатывающем предприятии?

### **8.5 Критерии оценивания уровня сформированности компетенций**

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по производственной технологической практике является зачет с оценкой. Зачет по практике служит для оценки сформированности универсальных и профессиональных компетенций по производственной технологической практике и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Завершающим этапом практики является защита подготовленного обучающимся отчета на комиссии. Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность обучающихся проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными обучающимися в течение практики.

Отчет должен содержать результаты выполненных индивидуальных заданий. Критериями оценивания прохождения технологической практики являются оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

#### **Критерии и шкала оценивания прохождения обучающимися практики:**

- ниже порогового (оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»));
- пороговый (оценка «удовлетворительно» («зачтено»));
- стандартный (оценка «хорошо» («зачтено»));
- эталонный (оценка «отлично» («зачтено»)).

Критерий	В рамках формируемых компетенций обучающийся демонстрирует:
Ниже порогового	Неспособность самостоятельно использовать знания при решении заданий. Ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции по производственной технологической практике.
Пороговый	Знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения индивидуальных заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы. Выявлено наличие сформированных компетенций по производственной технологической практике, но на низком уровне.
Стандартный	полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную



	на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по производственной технологической практике на стандартном уровне.
Эталонный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по производственной технологической практике. При этом более 50% компетенций сформированы на эталонном уровне.

### **Шкала оценивания отчета по производственной (технологической) практике**

Результат зачета	Критерии оценивания
<i>Зачет с оценкой «отлично»</i>	при устном ответе на вопросы, по результатам прохождения практики, обучающийся продемонстрировал умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации.
<i>Зачет с оценкой «хорошо»</i>	письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями, но с незначительными недочетами, дневник практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «хорошо» предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у обучающегося соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.
<i>Зачет с оценкой «удовлетворительно»</i>	письменный отчет составлен с недочетами, дневник практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит ежедневные сведения о

	действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «удовлетворительно» предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у обучающегося соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.
<i>Зачет с оценкой «неудовлетворительно»</i>	письменный отчет не соответствует установленным требованиям, дневник практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит ежедневных сведений о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

### **8.6 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по производственной технологической практике, проводится в форме промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков, характеризующих сформированность компетенций по производственной технологической практике требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой.

Краткая характеристика процедуры реализации и промежуточной аттестации по производственной технологической практике для оценки сформированности компетенций:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Индивидуальное задание	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. При	Темы индивидуальных заданий

		выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций	
2.	Отчет по практике	Средство контроля прохождения практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению данного вида практики. При оценивании отчета учитывается уровень сформированности компетенций	Порядок подготовки и защиты отчета по практике; индивидуальные задания по практике.
3.	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения программы практики, организованное в виде собеседования преподавателя с обучающимися. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию практики, компоненты «уметь» и «владеть» - практико-ориентированными вопросами	Перечень вопросов к зачету с оценкой

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х.

  
\_\_\_\_\_

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «22» апреля 2024 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой

канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х.

  
\_\_\_\_\_

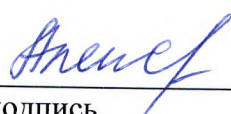
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета  
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева

  
\_\_\_\_\_

Руководитель ОПОП ВО

канд. с.-х. наук, доцент Е.Г. Александрова


  
\_\_\_\_\_

И. о. начальника УМУ

М.В. Борисова

  
\_\_\_\_\_

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной, воспитательной  
работе и молодежной политике  
Ю.З. Кирова  
  
« 24 » мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Преддипломная практика**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства

Название кафедры: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная, заочная

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Программа практики разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата), профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Цель практики – формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на углубление и закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками систематизации собранного экспериментального материала по теме выпускной квалификационной работы, проведения его обработки и на основе полученных экспериментальных данных, разработки и экономического обоснования предлагаемой технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).

**Задачи практики:**

- проведение обзора литературы по теме выпускной квалификационной работы за последние три года, связанной с вопросами производства, хранения и переработки продукции животноводства;

- закрепление умений и навыков организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций;

- обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных;

- разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).

## **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Производственная преддипломная практика проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практики (Б2.В.02(П)).

Производственная преддипломная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра и является завершающим этапом теоретического и практического обучения. Она является основой для завершения выпускной квалификационной работы и представления ее научному руководителю.

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2 <sub>УК-1</sub> . Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации необходимой, для решения поставленных задач.	<p><b>Знает</b> источники информации для проведения исследований продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> отыскивать и анализировать и информацию, необходимую для проведения исследований продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками критического анализа и синтеза информации при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения.</p>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>ИД-1 <sub>УК-2</sub>. Умеет на основе анализа поставленной цели формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения.</p> <p>ИД-2 <sub>УК-2</sub>. Способен оценивать имеющиеся ресурсы, ограничения и действующие правовые нормы при постановке/решении задач.</p>	<p><b>Знает:</b> методики анализа и формулирования задач, необходимых при проведении исследований.</p> <p><b>Умеет:</b> анализировать поставленную цель и формулировать задачи, необходимые для ее решения.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками достижения поставленной цели и реализации задач при проведении исследований.</p> <p><b>Знает:</b> методики оценки имеющихся ресурсов, ограничений и действующих правовых норм при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Умеет:</b> оценивать имеющиеся ресурсы, ограничения и действующие правовые нормы при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками оценки имеющихся ресурсов, ограничений и действующих правовых норм при проведении исследований в области производства и пере-</p>



		работки продуктов питания животного происхождения.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2 <sub>УК-3</sub> . Способен устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	<b>Знает</b> способы установления и поддержания контактов, обеспечивающих успешную работу в коллективе на основе психологии человека при прохождении практики. <b>Умеет</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе на основе знания психологии человека. <b>Владеет</b> навыками установления и поддержания контактов, обеспечивающих успешную работу в коллективе.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	ИД-1 <sub>УК-4</sub> . Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках.  ИД-2 <sub>УК-4</sub> . Способен применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках.	<b>Знает:</b> нормативные аспекты письменной деловой речи при оформлении нормативной документации. <b>Умеет:</b> применять на практике полученные теоретические знания о нормах официально-делового стиля. <b>Владеет:</b> способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями делового взаимодействия.  <b>Знает:</b> нормативные категории русского языка в официально-деловом стиле. <b>Умеет:</b> грамотно анализировать собственную речевую культуру в соответствии с нормативными требованиями официально-делового стиля русского языка. <b>Владеет:</b> навыками самостоятельного порождения текста в официально-деловом стиле.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 <sub>УК-6</sub> . Умеет эффективно планировать, контролировать и использовать собственное время.	<b>Знает</b> способы эффективного планирования, контроля и использования собственного времени на основе особенностей протекания психических процессов и состояний при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения. <b>Умеет</b> эффективно планировать, контролировать и использовать собственное время на основе знания особенностей протекания психических процессов и состояний при написании отчета по практике. <b>Владеет</b> навыками эффективного планирования и использования собственного времени на основе особенностей протекания психических процессов и со-

		стояний при проведении исследований.
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-2 <sub>УК-8</sub> . Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности для человека и природной среды в повседневной жизни и профессиональной деятельности и предпринимает действия по ее предупреждению.	<b>Знает</b> источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения. <b>Умеет</b> анализировать источники потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения. <b>Владеет</b> навыками предупреждения потенциальной опасности для человека и природной среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 <sub>УК-9</sub> . Демонстрирует знание экономических понятий, явлений, базовых принципов функционирования экономики.	<b>Знает:</b> экономические понятия, закономерности экономических явлений, базовые принципы функционирования экономики на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения. <b>Умеет:</b> использовать экономические понятия, базовые экономические принципы. <b>Владеет:</b> навыками использования экономических знаний в области производства продуктов питания животного происхождения.
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 <sub>УК-10</sub> . Знает основные положения законодательства, касающиеся экстремизма, терроризма и коррупции	<b>Знает:</b> основные положения законодательства, касающиеся экстремизма, терроризма и коррупции. <b>Умеет:</b> использовать основные положения законодательства, касающиеся экстремизма, терроризма и коррупции. <b>Владеет:</b> навыками применения основных положений законодательства, касающихся экстремизма, терроризма и коррупции.
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	<b>Знает</b> основные законы естественнонаучных дисциплин. <b>Умеет</b> использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. <b>Владеет</b> навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач при проведении исследований в области производства и переработки продуктов питания животного проис-

		хождения.
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	<b>Знает</b> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства. <b>Умеет</b> использовать нормы и регламенты проведения работ в области животноводства. <b>Владеет</b> навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции.
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	<b>Знает:</b> теоретические основы обеспечения безопасных условий труда на производстве. <b>Умеет:</b> организовать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. <b>Владеет:</b> навыками оценки безопасности условий труда в конкретных производственных ситуациях.
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<b>Знает</b> современные технологии производства продукции животноводства. <b>Умеет</b> обосновывать применение современных технологий производства продукции животноводства. <b>Владеет</b> навыками реализации современных технологий производства продукции животноводства.
ОПК-5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>Знает</b> особенности организации экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства. <b>Умеет</b> составлять план проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства. <b>Владеет</b> навыками организации экспериментальных исследований в области производства и переработки продукции животноводства.
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профес-	ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и пе-	<b>Знает:</b> методику определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

<p>сиональной деятельности.</p>	<p>переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Умеет:</b> определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <b>Владеет:</b> навыком определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p>ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-7</sub> Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знает:</b> принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности. <b>Умеет:</b> выбирать современные информационные технологии и программные средства при решении задач профессиональной деятельности. <b>Владеет:</b> навыками применения современных информационных технологий и программных средств.</p>
<p>ПК-2. Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	<p>ИД-4<sub>ПК-2</sub> Использует и эксплуатирует оборудование для хранения продукции животноводства.</p>	<p><b>Знает</b> основное оборудование для хранения продукции животноводства <b>Умеет</b> использовать оборудование для хранения продукции животноводства. <b>Владеет</b> навыками эксплуатации оборудования для хранения продукции животноводства.</p>
<p>ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-3</sub> Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-2<sub>ПК-3</sub> Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Знает</b> основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения <b>Умеет</b> анализировать основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; <b>Владеет</b> навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Знает</b> информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения <b>Умеет</b> использовать информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения; <b>Владеет</b> навыками использования информационных и цифровых технологий для контроля качества выполнения тех-</p>

		нологических операций производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	<b>Знает</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения; <b>Умеет</b> контролировать параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации <b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
	ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Осуществляет технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматизации используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.	<b>Знает</b> технологические регулировки технологического оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения. <b>Умеет</b> осуществлять технологические регулировки оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения. <b>Владеет</b> навыками эксплуатации технологического оборудования и средств автоматизации, используемых для при производстве продуктов питания животного происхождения.
	ИД-4 <sub>ПК-4</sub> Реализует правила безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения с учетом требований санитарии и гигиены	<b>Знает</b> правила безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения требования санитарии и гигиены с учетом требований санитарии и гигиены; <b>Умеет</b> контролировать санитарно-гигиенические параметры безопасной организации производства продуктов питания животного происхождения <b>Владеет</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
	ИД-5 <sub>ПК-4</sub> Реализует учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания живот-	<b>Знает</b> нормативы выхода продукции в соответствии с технологическими инструкциями производства продуктов питания животного происхождения; <b>Умеет</b> использовать стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции при производстве продуктов питания животного проис-

	ного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода продукции в соответствии с технологическими инструкциями.	хождения <b>Владеет</b> навыками учета сырья и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения.
ПК-5. Способен к проведению работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	<p>ИД-1<sub>ПК-5</sub> Проводит работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатам исследований.</p> <p>ИД-2<sub>ПК-5</sub> Применяет информационные и цифровые технологии для обработки результатов исследований.</p>	<p><b>Знает;</b> методики обработки и анализа научно-технической информации и результатов исследований.</p> <p><b>Умеет</b> обрабатывать научно-техническую информацию и результаты исследований в области производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками обработки и анализа научно-технической информации и результатов исследований в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Знает;</b> источники информационных и цифровые технологии для обработки результатов исследований</p> <p><b>Умеет</b> применять информационные и цифровые технологии для обработки результатов исследований</p> <p><b>Владеет</b> навыками применения информационных и цифровых технологий для обработки результатов исследований в области производства продуктов питания животного происхождения</p>



## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики составляет 3,0 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов	Химический состав и достоинства изучаемой продукции; проблемы и инновационные подходы при ее производстве; характеристика факторов, повышающих качество и конкурентоспособность продукции (18)	УО, ПО
2.	Систематизация, обработка и описание экспериментальных данных.*	Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований (45)	УО, ПО
3.	Разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии.*	Разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы) (18)	УО, ПО
4.	Оформление отчета по практике	Представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (27)	ПО

\* – Разделы (этапы) реализуются в форме практической подготовки.

Формы и методы текущего контроля: УО – устный опрос; ПО – письменный контроль.

## 5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Проведение и сопровождение производственной преддипломной практики регламентировано руководящими документами: ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на преддипломной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной преддипломной практики.

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС, а также анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении преддипломной практики в предприятии (организации).

Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель преддипломной практики в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка предприятия (организации);
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по производственной преддипломной практике в соответствии с программой.

Производственная преддипломная практика проводится на рабочих местах выпускающих кафедр технологического факультета ФГБОУ ВО Самарский ГАУ под руководством научного руководителя ВКР, что способствует формированию у обучающихся знаний и умений, закрепление приобретенных компетенций и практических навыков по обработке экспериментальных данных, разработке и экономическому обоснованию инновационных технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства. Перед началом практики уточняется ее программа в зависимости от места прохождения практики, а также календарный план под руководством руководителя преддипломной практики.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы в рамках преддипломной практики студенты проводят активный поиск научной информации по теме проведения исследований, связанной с вопросами производства, хранения и переработки продукции животноводства; закрепляют умения и навыки организации и проведения научного исследования, библиографической работы, подготовки научных выступлений и публикаций; проводят анализ экспериментального материала, полученного в рамках проведенных исследований по теме выпускной квалификационной работы бакалавра; приобретают навыки владения современными информационными технологиями сбора, обработки, редактирования и представления результатов научных исследований.

При направлении в другую организацию, в которой обучающийся проходит практику, ему назначается руководитель практики от предприятия, осуществляющий методическое руководство и контролирующий процесс овладения обучающимся-практикантом современных методов сбора, обработки, анализа и обобщения информации, необходимой для написания отчета о преддипломной практике.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

### **6.1 Основная литература:**

11.1.1. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования: учебник / Д.В. Криштафович, Н. В. Еремеева, В. И. Криштафович. – М.: ИТК «Дашков и К». – 2018. (Учебные издания для бакалавров). 209 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/689290>

6.1.2. Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебное пособие /Л.А. Коростелева, В.М. Боярский. Ч.1. - Самара: РИЦ СГСХА, 2008. – 224 с. [93]

6.1.3. Коростелева, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Ч. 2: учебное пособие / Л.А.Коростелева, И.В. Сухова. – Самара: РИЦ СГСХА, 2014. – 347 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/286820>

6.1.4. Иванова, Е. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Е.Ю. Иванова, М.М. Алексеева. - Самара, 2007. – 248 с. [173]

6.1.5. Шалыгина, А.М. Общая технология молока и молочных продуктов: Учеб. для вузов / А.М. Шалыгина. – М: КолосС, 2006. – 199 с. [25]

6.1.6. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова. – Рязань: ГАТУ - 2012. – 208 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/232362>

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1. Валова (Копылова), В.Д. Физико-химические методы анализа : практикум / Л.Т. Абесадзе, В.Д. Валова (Копылова). – М.: ИТК «Дашков и К», 2018. – 222 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/689289>

6.2.2 Алексеева, М.М. Физико-химические методы исследований: практикум / Т.Н. Романова, М.М. Алексеева. – Самара: РИЦ СГСХА, 2014. – 61 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/278943>.

6.2.3 Болотина, Е.Н. Технология производства и переработки животноводческой продукции: учебное пособие [Текст] / Е.Н. Болотина. – Самара: РИЦ СГСХА, 2006. – 222 с. [128]

6.2.4 Короткевич О. С. Биохимия молока: учеб. пособие. – Новосибирск: НГАУ, 2007. – 218 с. [50]



6.2.5 Сысоев, В.Н. Оборудование перерабатывающих производств: практикум / С.А. Толпекин, В.Н. Сысоев. – Самара: РИЦ СГСХА, 2013. – 174 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/231953>

6.2.6 Мирошникова, Е.П. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов: учеб. пособие / Е.П. Мирошникова. – Оренбург : ОГУ, 2006. – 130 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/190471>

6.2.7 Морозова, Н. И. Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов / Ф.А. Мусаев, Н.И. Морозова. – Рязань: ГАТУ – 2015. – 189 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/292257>

6.2.8 Мусаев, Ф.А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов. – Рязань: ГАТУ, 2012. – 158 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/18869>

### **6.3 Программное обеспечение**

6.3.1 Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1.

6.3.2 Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL.

6.3.3 Microsoft Office Standard 2010.

6.3.4 Microsoft Office стандартный 2013.

6.3.5 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition.

6.3.6 WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT.

6.3.7 7 zip (свободный доступ).

### **6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

6.4.1 РОССТАНДАРТ федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [электронный ресурс] – режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

6.4.2 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.4.3 <http://www.garant.ru> – Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации «Гарант».

6.4.4 Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://rucont.ru>

1.3.1 Электронная библиотека издательства «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

6.4.5 Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru/>.

6.4.6 Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

## 7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

## 8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 8.1 Виды и формы контроля

Обучающийся должен предоставить руководителю производственной преддипломной практики отчет по практике, содержащий результаты выполненных заданий; дневник практики и характеристику от руководителя практики на предприятии (при наличии).

Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики. Содержание и правила оформления отчета изложены в методических рекомендациях для прохождения производственной преддипломной практики.

Промежуточная аттестация по итогам прохождения производственной преддипломной практики осуществляется в виде зачета с оценкой.

Защита отчета о практике проводится перед специально созданной межкафедральной комиссией, созданной распоряжением декана факультета.

В процессе защиты обучающийся должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов. По результатам защиты комиссия выставляет обучающемуся оценку.

Результат защиты практики учитывается наравне с экзаменационными оценками по теоретическим курсам, проставляется в зачетную книжку и в ведомость, и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающегося.

При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты, если обучающийся выполнил программу практики, но ненадлежащим образом оформил отчетную документацию, либо не сумел на должном уровне защитить практику. При невыполнении обучающимся программы практики он должен пройти её повторно или отчисляется из вуза.

## **8.2 Типовые задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках прохождения практики**

1. Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние 3 года, связанной с вопросами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных. Систематизация и описание данных исследований.

3. Разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).

4. Оформление и представление написанного отчета на проверку научному руководителю и защита его на комиссии.

### **Методика выполнения**

Задание 1. Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние 3 года, связанной с вопросами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

*Цель:* познакомиться с инновационными подходами при производстве продуктов питания животного происхождения.

*Порядок выполнения:* обучающемуся необходимо ознакомиться: с пищевой ценностью и инновационными приемами технологии производства продуктов питания животного происхождения; с факторами, повышающими качество и конкурентоспособность готового продукта.

### **Критерии оценки выполнения типовых заданий или иных материалов**

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он выполнил индивидуальное задание в установленный срок, грамотно и последовательно изложил материал, проанализировал полученные результаты, твердо знает материал, использует информационные технологии при обработке полученных результатов, демонстрирует сформированность необходимых компетенций;

- «не зачтено» выставляется, если обучающийся не знает материал, не провел обзор отечественной и иностранной литературы, информационных ресурсов; не обработал экспериментальные данные; не предложил разработки инновационных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; не приведены расчеты и экономическое обоснование предлагаемой технологии, а также демонстрирует отсутствие сформированности одной или всех необходимых компетенций.

## **8.3 Порядок подготовки отчета по практике**

По итогам производственной преддипломной практики обучающимся составляется письменный отчет.

Цель отчета – показать степень освоения навыков планирования и прове-



дения исследований, обработки и представления экспериментального материала по теме выпускной квалификационной работы.

Требования к оформлению листов текстовой части.

Отчет должен быть набран на компьютере, грамотно оформлен, сброшюрован в папку, подписан обучающимся и сдан для регистрации на выпускающую кафедру.

Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 × 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Межстрочный интервал: полуторный.

Выполненный отчет по производственной преддипломной практике должен содержать:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основные разделы отчета;
- заключение;
- список использованной литературы и источников;
- приложения (при наличии).

**Во введении** следует обобщить собранные материалы и раскрыть основные вопросы и направления, которыми занимался обучающийся при прохождении практики, основной части и заключения.

**Основная часть** включает в себя обзор отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние 5-10 лет; описание результатов исследований с применением методов статистической обработки; разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы и разделами программы практики).

**В заключении** приводится краткое описание выполненных заданий и их результаты.

**Список использованной литературы и источников.** В нем следует указать все источники, которые были использованы при прохождении практики и подготовке отчета.

В течение прохождения производственной преддипломной практики обучающийся обязан вести дневник практики, который является частью отчета о практике и используется при его написании. Записи в дневнике должны быть ежедневными.

В дневнике необходимо отразить кратко виды работ, выполненные обучающимся на практике (сбор материала, проведения исследования и т.д.), а также встретившиеся в работе затруднения, их характер, какие меры были приняты для их устранения, отметить недостатки в теоретической подготовке. Дневники периодически проверяются руководителем практики, в нем делаются отметки по его ведению, качеству выполняемой обучающимся работы. В конце практики дневник должен быть подписан обучающимся и руководителем практики, в том числе руководителем практики от предприятия (при наличии). Дневник прикладывается к отчету по практике.

#### **Критерии и шкала оценки содержания отчета по практике**

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– оформление отчета в строгом соответствии с предъявляемыми требованиями;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– оформление отчета с небольшими отклонениями от предъявляемых требований;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– индивидуальное задание раскрыто не полностью;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;</li> <li>– нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– индивидуальное задание не раскрыто;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>

#### **8.4 Перечень вопросов к защите отчета по практике**

1. Чем вызвана актуальность выбора темы и проведения исследований?
2. Кто из ученых страны проводил исследования по выбранной проблеме, какие результаты получены и в каких изданиях они опубликованы?
3. Назовите ученых вашего вуза, которые занимаются научной работой по указанной проблеме и имеют публикации в открытой печати?
4. Сформулируйте цель и задачи выполнения научно-исследовательской

работы по рассматриваемой теме?

5. Какие факторы и аргументы были приняты во внимание при составлении схемы проведения исследований?

6. Укажите методы испытаний и методики проведения исследований при выполнении работы?

7. В чем смысл проведенных исследований и какие основные результаты получены?

8. Соответствует ли полученная сельскохозяйственная продукция и продукты ее переработки требованиям стандартов и технических регламентов?

9. Приведите схему технологического процесса производства продукции по предлагаемой технологии?

10. Какие методы статистической обработки были использованы при обработке экспериментальных данных? Как пользоваться полученными данными и на что они указывают?

6. Как проводили расчеты по экономическому обоснованию предлагаемых инновационных приемов технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции?

12. Сформулируйте методы безопасной работы при реализации предлагаемой технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции?

13. Назовите основные выводы и предложения, сделанные по результатам проведенных исследований?

14. На каких предприятиях могут быть апробированы и внедрены результаты проведенных исследований?

15. На каких научных конференция были апробированы результаты исследований, сделанные по работе выводы и предлагаемые рекомендации производству?

### **8.5 Критерии оценивания уровня сформированности компетенций**

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по производственной преддипломной практике является зачет с оценкой. Зачет по практике служит для оценки сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по производственной преддипломной практике и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Завершающим этапом практики является защита подготовленного обучающимся отчета на комиссии. Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность обучающихся проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными обучающимися в течение практики.

Отчет должен содержать результаты выполненных индивидуальных заданий. Критериями оценивания прохождения практики являются оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

### Критерии и шкала оценивания прохождения обучающимися практики:

- ниже порогового (оценка «удовлетворительно» («не зачтено»));
- пороговый (оценка «удовлетворительно» («зачтено»));
- стандартный (оценка «хорошо» («зачтено»));
- эталонный (оценка «отлично» («зачтено»)).

Критерий	В рамках формируемых компетенций обучающийся демонстрирует:
Ниже порогового	Неспособность самостоятельно использовать знания при решении заданий. Ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции по производственной преддипломной практике.
Пороговый	Знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения индивидуальных заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы. Выявлено наличие сформированных компетенций по производственной преддипломной практике, но на низком уровне.
Стандартный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по производственной преддипломной практике на стандартном уровне.
Эталонный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по производственной преддипломной практике. При этом более 50% компетенций сформированы на эталонном уровне.

### Шкала оценивания отчета по преддипломной практике

Результат зачета	Критерии оценивания
<i>Зачет с оценкой «отлично»</i>	При устном ответе на вопросы, по результатам прохождения практики, обучающийся продемонстрировал умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность,

	творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации.
<i>Зачет с оценкой «хорошо»</i>	Письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями, но с незначительными недочетами, дневник практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «хорошо» предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у обучающегося соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.
<i>Зачет с оценкой «удовлетворительно»</i>	Отчет составлен с недочетами, дневник практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «удовлетворительно» предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у обучающегося соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.
<i>Зачет с оценкой «неудовлетворительно»</i>	Письменный отчет не соответствует установленным требованиям, дневник практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит ежедневных сведений о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

### **8.6 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по производственной преддипломной практике, проводится в форме промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков, характеризующих сформированность компетенций по производственной преддипломной практике требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в форме зачета с оценкой.

Краткая характеристика процедуры реализации и промежуточной аттестации по производственной преддипломной практике для оценки сформированности компетенций:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Индивидуальное задание	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций	Темы индивидуальных заданий
2	Отчет по практике	Средство контроля прохождения практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению данного вида практики. При оценивании отчета учитывается уровень сформированности компетенций	Порядок подготовки и защиты отчета по практике; индивидуальные задания по производственной преддипломной практике.
3	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения программы практики, организованное в виде собеседования преподавателя с обучающимся. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию практики, компоненты «уметь» и «владеть» - практико-ориентированными вопросами	Перечень вопросов к зачету с оценкой



Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х.

  
\_\_\_\_\_

подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «22» апреля 2024 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой

канд. тех. наук, доцент Баймишев Р.Х.

  
\_\_\_\_\_

подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета  
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева

  
\_\_\_\_\_

подпись

Руководитель ОПОП ВО

канд. с.-х. наук, доцент Е.Г. Александрова

  
\_\_\_\_\_

подпись

И. о. начальника УМУ

М.В. Борисова

  
\_\_\_\_\_

подпись