


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Казанская государственная академия ветеринарной медицины  
имени Н.Э. Баумана

«УТВЕРЖДАЮ»  
Проректор по учебно-воспитательной работе  
и молодежной политике  
доцент  Д.Н. Мингалеев  
«25» мая 2023 год

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ  
«Б2.В. 03 (Пд)»

Образовательная программа	<u>35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства</u>
Квалификация выпускника	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная / заочная</u>

г. Казань, 2023

Рабочая программа «Б2.В. 03 (Пд)» преддипломной практики

Составил (а)                      профессор М.К. Гайнуллина

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
протокол № 8а  
« 16 » мая 2023г.

Зав. кафедрой, профессор                      М.К. Гайнуллина

Одобрена на заседании методического совета факультета протокол № 8

Председатель методической комиссии,  
профессор                      Р.И. Михайлова  
« 22 » мая 2023 г.

Декан факультета биотехнологии и стандартизации,  
доцент                      Р.Н. Файзрахманов  
« 25 » мая 2023 г.

Согласовано:

Заведующий                      Ч.А. Харисова  
библиотекой

« 22 » мая 2023г.

## Содержание

### Введение

- 1 Цель и задачи практики
  - 2 Место практики в структуре ООП
  - 3 Вид, тип практики, способ проведения
  - 4 Место и организация проведение практики
  - 5 Входные требования для практики, предварительные условия
  - 6 Планируемые результаты практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)
  - 7 Язык(и) преподавания
  - 8 Структура и содержание практики
    - 8.1 Структура практики
    - 8.2 Программа практики
  - 9 Тематика индивидуальных заданий
  - 10 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
    - 10.1 Литература
    - 10.2 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям
    - 10.3 Программное обеспечение и интернет-ресурсы
  - 11 Материально-техническое обеспечение практики
  - 12 Отчетность по учебной практики
  - 13 Организация текущей и промежуточной аттестации по итогам практики
    - 13.1 Промежуточная аттестация
- Приложения

## **Введение**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, преддипломная практика относится к вариативной части Блока 2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретического курса, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

### **1 Цель и задачи практики**

Цель практики: овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности и выполнение выпускной квалификационной работы.

Основные задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний по дисциплинам путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования предприятия, осуществляющего производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции;
- изучение ассортимента продукции, структуры и производственно-экономических показателей предприятия;
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;
- определение качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции в условиях лаборатории предприятия в соответствии с НТД;
- изучение первичной переработкой продукции животноводства и растениеводства;
- изучение технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучение правил и порядка стандартизации и сертификации готовой продукции;
- ознакомление с порядком упаковки, хранения и реализации готовой продукции;
- изучение санитарно-гигиенических условий и охраны труда на предприятии;
- проведение исследований по теме выпускной квалификационной работы;
- подготовка отчета о проведении практики и рекомендаций по совершенствованию технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

## **2 Место практики в структуре ОПОП**

В соответствии с учебным планом, преддипломная практика проводится в течение 6 недель на четвертом курсе обучения (7 семестр) по очной форме и на 5 курсе на заочной форме обучения. Относится к Блоку 2 (Практики). Объем практики 9 зачетных единиц. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

## **3 Тип практики, способ и форма проведения**

Вид практики: производственная

Тип практики: преддипломная.

Способ проведения производственной практики: выездной (на предприятиях агропромышленного комплекса Республики Татарстан и РФ, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, оснащенных современной техникой, реализующих инновационные технологии производства и использующих различные формы организации труда).

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

## **4 Место и организация проведение практики**

*Место проведения практики:* выездной (на предприятиях агропромышленного комплекса Республики Татарстан и РФ, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, оснащенных современной техникой, реализующих инновационные технологии производства и использующих различные формы организации труда).

Обучающийся, согласовав с руководителем, заранее выбирает себе базу практики и представляет гарантийное письмо от руководства предприятия о согласии на прохождение обучающимся практики. Если обучающийся к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с предприятием-работодателем, то ему предлагается проходить производственную практику на этом предприятии на конкретном рабочем месте.

*Организация прохождения практики* осуществляется на основе договора между академией и соответствующими предприятиями, куда будут направлены обучающиеся для прохождения практики. Организация практики возлагается на деканат, руководителя центра практического обучения обучающихся, руководителя практики от академии и руководителя практики профильного предприятия. Руководитель практики от академии и руководитель практики от предприятия назначаются приказом ректора. Практика проводится по плану и в соответствии с совместным рабочим

графиком, утвержденным руководителями практики (Приложение Г). Каждому обучающемуся выдается индивидуальное задание, разработанное и утвержденное руководителями практики (Приложение В).

*Производственная характеристика (отзыв)* дается на основе работы практиканта и должна содержать:

- оценку степени выполнения программы практики;
- умение обучающегося применять полученные в процессе теоретического обучения знания на практике;
- перечень практических навыков, связанных с работой на штатной должности или стажером.

Производственная характеристика (отзыв) подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия.

Перед направлением обучающегося на практику выпускающая кафедра проводит организационное собрание, на которое приглашаются консультанты с других кафедр. На собрании сообщаются цели и задачи практики, место и порядок ее прохождения, сроки проведения, руководители от академии, консультанты и т.п., а также выдаются необходимые документы, методические материалы и задания.

Перед прохождением преддипломной практики обучающийся получает от руководителя практики от академии программу практики и индивидуальное задание с указаниями по сбору исходной информации.

По прибытию на предприятие практиканты должны представить в отдел кадров необходимые документы и получить направление для прохождения практики в конкретном подразделении или отделе под руководством назначенного от производства специалиста. При наличии вакантных должностей на предприятиях обучающиеся могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой практики. При отсутствии такой возможности он обязан работать в качестве стажера, т.е. дублировать обязанности штатного специалиста. В период практики обучающийся полностью подчиняется режиму рабочего дня и внутреннего распорядка на предприятии, выполняя указания и поручения наравне со всеми сотрудниками.

Продолжительность рабочего дня практиканта в возрасте от 18 лет и старше при прохождении практики в организациях должна составлять не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Руководителями практики от академии назначаются, как правило, преподаватели выпускающей кафедры, которыми разрабатывается тематика индивидуальных заданий для обучающихся. В обязанности руководителя практики от академии входит контроль соблюдения сроков прохождения практики и оценка результатов выполнения обучающимися ее программы.

*Руководитель практики от академии обязан:*

- контролировать распределение обучающихся по местам практики и заключение договора на ее прохождение;
- выдать тему индивидуального задания (с изложением рекомендаций по его выполнению);

- составить примерный план распределения рабочего времени обучающегося;
- проверять выполнение программы практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать обучающегося по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики обучающимся на данном предприятии;
- проверить отчет обучающегося о практике, дать отзыв о его работе;
- принимать участие в работе комиссии по защите отчета по итогам практики.

Руководитель практики от предприятия оказывает помощь обучающемуся в сборе материалов для выполнения им индивидуального задания. Он организует обучающемуся экскурсии по цехам, знакомит с местом его будущей работы и коллективом подразделения, разъясняет должностные права и обязанности, консультирует по программе практики, предоставляет материалы для написания отчета.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики обучающегося, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от академии он может корректировать тему индивидуального задания на практику.

*Руководитель практики от предприятия обязан:*

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи с практикантами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение обучающимся производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от академии о всех случаях нарушения им правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;
- проверить отчет и дать оценку работы практиканта, отразив это в производственной характеристике (отзыве).

## **5 Входные требования для практики, предварительные условия**

До прохождения практики у обучающихся полностью или частично сформированы следующие, связанные с данной практикой, компетенции образовательной программы:

универсальные компетенции (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

общефессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и

обще профессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

**профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

## **6 Планируемые результаты практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)**

Выпускник по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с квалификацией (степенью) «бакалавр» в результате прохождения преддипломной практики должен обладать следующими компетенциями или их составляющими:

**универсальные компетенции (УК):**

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

**обще профессиональные компетенции (ОПК):**

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и обще профессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности



ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

**профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код компетенции	Индикатор достижений	Перечень планируемых результатов при прохождении практики
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИД1-ук-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</p> <p>ИД-2ук-1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи</p> <p>ИД3-ук-1 Рассматривает возможные варианты</p>	<p>ИД1-ук-1 <i>Знать:</i> - правила и порядок постановки, анализа и декомпозиции задачи.</p> <p>ИД1-ук-1 <i>Уметь:</i> - анализировать задачу и выделить ее базовые составляющие.</p> <p>ИД1-ук-1 <i>Владеть:</i> - навыками декомпозирования задачи.</p> <p>ИД-2ук-1 <i>Знать:</i> - технологии поиска, обработки и накопления необходимой информации; - технические и программные средства реализации информационных процессов.</p> <p>ИД-2ук-1 <i>Уметь:</i> - применять информационно-коммуникационные технологии для поиска и анализа информации; - использовать для решения поставленной задачи сетевые средства поиска информации;</p> <p>ИД-2ук-1 <i>Владеть:</i> - навыками библиографического поиска информации; - навыками критического анализа информации, необходимыми для решения поставленной задачи.</p> <p>ИД3-ук-1 <i>Знать:</i> - основные методы решения задач по выбранной тематике научных исследований.</p> <p>ИД3-ук-1 <i>Уметь:</i></p>

	решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	- анализировать задачи и находить оптимальные варианты их решения. ИД3-ук-1 <i>Владеть</i> : - способами оценки достоинств и недостатков задач. - навыками выбора методов и средств решения задач исследования.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 <sub>УК-3</sub> Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде  ИД4-ук-3 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	ИД-1 <sub>УК-3</sub> <i>Знать</i> : - основы психологии общения; - профессиональные этические нормы работы в команде; - основные командные стратегии для достижения поставленной цели. ИД-1 <sub>УК-3</sub> <i>Уметь</i> : - выстраивать отношения с коллегами; - вырабатывать и реализовывать свою роль в команде. ИД-1 <sub>УК-3</sub> <i>Владеть</i> : - навыками сотрудничества для достижения поставленной цели. ИД4-ук-3 <i>Знать</i> : - способы взаимодействия с другими участниками производственного и образовательного процесса. ИД4-ук-3 <i>Уметь</i> : - участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом; - подготовить отчетные и презентационные материалы по результатам работы. ИД4-ук-3 <i>Владеть</i> : - навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды; - навыками составления отдельных этапов работы, подготовки отчетной документации.
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 <sub>УК-9</sub> Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 <sub>УК-9</sub> <i>Знать</i> : основные экономические законы для принятия обоснованных решений в профессиональной деятельности ИД-1 <sub>УК-9</sub> <i>Уметь</i> : применять экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в профессиональной деятельности ИД-1 <sub>УК-9</sub> <i>Владеть</i> : навыками применения экономических знаний для принятия обоснованных экономических решений в профессиональной деятельности
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства,	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> <i>Знать</i> : - основные физические, химические и биологические законы, касающиеся процессов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> <i>Уметь</i> : - учитывать и применять законы

<p>деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных коммуникационных технологий</p>	<p>переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-1<sub>ОПК-1</sub> <i>Владеть:</i> - основной терминологией и понятийным аппаратом естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
<p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>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>	<p>ИД-1<sub>ОПК-2</sub> <i>Знать:</i> - нормативно-правовую базу, регулирующие отношения в сфере производства, хранения и переработке сельскохозяйственной продукции; - основные формы учетных документов, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. ИД-1<sub>ОПК-2</sub> <i>Уметь:</i> - использовать нормативно-правовые знания по вопросам сельского хозяйства. ИД-1<sub>ОПК-2</sub> <i>Владеть:</i> - навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; - навыками оформления документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-3</sub> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-3</sub> <i>Знать:</i> - причины и источники возникновения чрезвычайных ситуаций; - меры по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; - последствия воздействия на человека вредных и опасных производственных факторов; - основные средства и методы защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф; ИД-1<sub>ОПК-3</sub> <i>Уметь:</i> - распознавать источники, причины аварий,</p>

		<p>катастроф;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать и предотвращать развитие аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности;</li> <li>- выбирать методы защиты персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>- эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды;</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ОПК-3</sub> <i>Владеть</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития;</li> <li>- основными методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul>
<p>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-4</sub> <i>Знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в области технологии производства сельскохозяйственной продукции.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ОПК-4</sub> <i>Уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать и применять новые методы исследований и решения задач;</li> <li>- реализовывать современные технологии при производстве сельскохозяйственной продукции.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ОПК-4</sub> <i>Владеть</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами решения научно-технических задач в области современных технологий;</li> <li>- навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области поиска современных технологий производства сельскохозяйственной продукции.</li> </ul>
<p>ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-5</sub> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-5</sub> <i>Знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы исследований;</li> <li>- этапы планирования эксперимента;</li> <li>- правила составления программы наблюдений и учетов;</li> <li>- методику закладки и проведения опытов, порядок ведения документации и отчетности.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ОПК-5</sub> <i>Уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять постановку проблем исследования, обосновывать гипотезы и определять цель и задачи исследования;</li> <li>- разрабатывать программу и методику исследований;</li> <li>- составлять отчет о проведении научно-исследовательской работы.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ОПК-5</sub> <i>Владеть</i>:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами планирования и организации проведения экспериментальных исследований;</li> <li>- навыками обработки данных на основе математических и статистических методов с использованием стандартных пакетов программного обеспечения;</li> <li>- умением анализировать и интерпретировать результаты исследований.</li> </ul>
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>ИД-1<sub>ОПК-6</sub> <i>Знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы экономики производства и особенности экономической деятельности предприятия и его подразделений;</li> <li>- методы оценки эффективности производственного процесса;</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ОПК-6</sub> <i>Уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные экономические методы повышения эффективности использования ресурсов;</li> <li>- разрабатывать бизнес-планы современных проектов;</li> <li>- производить расчеты и анализ основных экономических показателей.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ОПК-6</sub> <i>Владеть</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска технико-экономической информации;</li> <li>- методиками расчета экономической эффективности технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</li> </ul>
ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	<p>ИД-1<sub>ПК-1</sub> <i>Знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методики проведения научных исследований;</li> <li>- порядок и технологию закладки научных опытов.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ПК-1</sub> <i>Уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать цели и задачи научно-исследовательской деятельности;</li> <li>- формулировать выводы по результатам проведенных исследований.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ПК-1</sub> <i>Владеть</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой расчета основных статистических величин результатов исследований;</li> <li>- навыками статистической обработки данных применением компьютерной технологии и статистического программного обеспечения.</li> </ul>
ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной	<p>ИД-1<sub>ПК-2</sub> <i>Знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные сведения об объектах интеллектуальной собственности;</li> <li>- классификацию научно-технической и патентной информации;</li> <li>- нормативные правовые акты на охраняемые результаты интеллектуальной деятельности и</li> </ul>

<p>нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	<p>деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот</p>	<p>возможности их использования. ИД-1<sub>ПК-2</sub> <i>Уметь</i>: - решать задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности в соответствии с действующим законодательством. ИД-1<sub>ПК-2</sub> <i>Владеть</i>: - способностью решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.</p>
<p>ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-3</sub> Реализует технологии производства продукции растениеводства</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-3</sub> <i>Знать</i>: - нормативные документы, определяющие требования, предъявляемые к качеству и условиям производства продукции растениеводства; - основные современные методы и способы производства продукции растениеводства. - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных растений. ИД-1<sub>ПК-3</sub> <i>Уметь</i>: - оценивать качество сырья и готовой продукции; - пользоваться технологическими инструкциями по производству продукции растениеводства; - применять практические навыки для организации производства продукции растениеводства. ИД-1<sub>ПК-3</sub> <i>Владеть</i>: - навыками анализа качества сырья и готовой продукции; - методами и приемами получения продукции растениеводства, соответствующим нормативным требованиям. - навыками реализации производства продукции растениеводства на основе современных технологий.</p>
<p>ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-4</sub> Реализует технологии производства продукции животноводства</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-4</sub> <i>Знать</i>: - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции; - основы технологии производства продукции животноводства. ИД-1<sub>ПК-4</sub> <i>Уметь</i>: - определять причины возникновения брака; - определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной</p>

		<p>характеристики продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять этапы технологического процесса, оказывающее наибольшее влияние на качество продукции и технологического процесса;</li> <li>- применять практические навыки для организации производства продукции животноводства.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ПК-4</sub> <i>Владеть</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками контроля качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации;</li> <li>- методами и приемами получения продукции животноводства, соответствующим нормативным требованиям.</li> </ul>
<p>ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-5</sub> Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-5</sub> <i>Знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные показатели качества сельскохозяйственной продукции при хранении;</li> <li>- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;</li> <li>- принципы, методы, способы и процессы хранения сельскохозяйственной продукции.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ПК-5</sub> <i>Уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- обосновывать технологии и устанавливать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ПК-5</sub> <i>Владеть</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами определения влияния характеристик оборудования на качество продукции и технологического процесса;</li> <li>- технологиями хранения сельскохозяйственной продукции.</li> </ul>
<p>ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-6</sub> Реализует технологии переработки продукции животноводства</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-6</sub> <i>Знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности и условия переработки продукции животноводства в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- технологическое оборудование для переработки продукции животноводства;</li> <li>- основы технологии переработки продукции животноводства.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ПК-6</sub> <i>Уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и реализовывать технологии переработки продукции животноводства.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ПК-6</sub> <i>Владеть</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа состояния технического контроля качества продукции на производстве;</li> <li>- навыками переработки продукции животноводства.</li> </ul>

<p>ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-7</sub>          Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-7</sub> <i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные методы и способы контроля и анализа качества продукции;</li> <li>- нормативную базу и принципы организации технохимического контроля сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- требования к сельскохозяйственному сырью и продуктам его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности;</li> <li>- способы анализа качества и управления технологическими процессами.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ПК-7</sub> <i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;</li> <li>- реализовывать требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с нормативной базой;</li> <li>- оценивать качество сырья, готовой продукции переработки, пользоваться ГОСТами;</li> <li>- использовать методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки.</li> </ul> <p>ИД-1<sub>ПК-7</sub> <i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки;</li> <li>- практическими навыками применения методик определения качества сырья и готового продукта;</li> <li>- методиками и навыками определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- контрольно-измерительной техникой для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов.</li> </ul>
--	--	---

## 7 Язык(и) преподавания

Образовательная деятельность по образовательной программе направления подготовки бакалавров 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», преддипломная практики осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском.

## 8 Структура и содержание производственная практики



## 8.1. Структура практики

Общая трудоемкость (объем) производственной практики (тип: преддипломная) составляет 9 зачетных единиц, всего 324 часов, из них 288 часов составляет контактная работа обучающегося. Практика проводится в течение 6 недель.

Проведение преддипломной практики для обучающихся очной формы обучения запланировано на 4 курсе, для обучающихся заочной формы обучения – на 5 курсе.

Вид учебной работы	Всего зачетных единиц	Всего часов		Курс/семестры	
		очная	заочная	очная	заочная
				4/7	5 курс
ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ПРАКТИКИ, в т.ч. по УП:	9	324	324	324	324
КОНТАКТНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ		288	288	288	288
Лекции (Лк)					
Практические (семинарские) занятия (ПЗ)					
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ		36	36	36	36
Контроль	-	-	-	-	-
ВИД ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (З – зачет с оценкой )		зачет с оценкой	зачет с оценкой	зачет с оценкой	зачет с оценкой

## Структура практики по разделам и видам занятий

Наименование и краткое содержание разделов и тем практики, форма	Всего (часы)	В том числе		результаты обучения (знания, умения,	Применяемые образовательные технологии	Оценочные средства
		Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем) (часы), из них	Самостоятельная работа обучающегося (часы), из них			

промежуточной аттестации по практики		Занятия лекционного типа	Занятия практического / семинарского типа	Лабораторные работы	Групповые консультации	Всего	Выполнение домашних заданий	Самостоятельное изучение теоретического материала	Всего			
Раздел 1. Подготовительный этап	10					6			4	ИД-1 <sub>УК-1</sub> ИД-2 <sub>УК-1</sub> ИД-3 <sub>УК-1</sub> ИД-1 <sub>УК-3</sub> ИД-4 <sub>УК-3</sub> ИД-1 <sub>УК-9</sub> ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> ИД-1 <sub>ОПК-3</sub>	ИКТ	ОС1
Раздел 2. Вводный этап	36					30			6	ИД-1 <sub>УК-1</sub> ИД-2 <sub>УК-1</sub> ИД-3 <sub>УК-1</sub> ИД-1 <sub>УК-3</sub> ИД-4 <sub>УК-3</sub> ИД-1 <sub>УК-9</sub> ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> ИД-1 <sub>ОПК-6</sub>	ИКТ	ОС1
Раздел 3. Основной этап	242					222			20	ИД-1 <sub>УК-1</sub> ИД-2 <sub>УК-1</sub> ИД-3 <sub>УК-1</sub> ИД-1 <sub>УК-3</sub> ИД-4 <sub>УК-3</sub> ИД-1 <sub>УК-9</sub> ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> ИД-1 <sub>ПК-1</sub> ИД-1 <sub>ПК-2</sub> ИД-1 <sub>ПК-3</sub> ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ИД-1 <sub>ПК-6</sub> ИД-1 <sub>ПК-7</sub>	ИКТ	ОС1
Раздел 4. Заключительный этап	36					30			6	ИД-1 <sub>УК-1</sub> ИД-2 <sub>УК-1</sub> ИД-3 <sub>УК-1</sub> ИД-1 <sub>УК-3</sub> ИД-4 <sub>УК-3</sub> ИД-1 <sub>УК-9</sub> ИД-1 <sub>ОПК-1</sub>	ИКТ	ОС1

									ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> ИД-1 <sub>ПК-5</sub>		
Промежуточная аттестация Зачет с оценкой									ИД-1 <sub>УК-1</sub> ИД-2 <sub>УК-1</sub> ИД-3 <sub>УК-1</sub> ИД-1 <sub>УК-3</sub> ИД-4 <sub>УК-3</sub> ИД-1 <sub>УК-9</sub> ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> ИД-1 <sub>ПК-1</sub> ИД-1 <sub>ПК-2</sub> ИД-1 <sub>ПК-3</sub> ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ИД-1 <sub>ПК-6</sub> ИД-1 <sub>ПК-7</sub>	ИКТ	ОС2
<b>Итого</b>	324				288			36			

Примечание:

- 1) ОС1 – дневник и отчет по практике
- 2) ОС2 – вопросы для устного зачета с оценкой
- 3) информационно-коммуникационные технологии (ИКТ)

## 8.2 Программа практики

Наименование разделов (этапов практики)	Трудоемкость, ч	Краткое содержание
Подготовительный этап	10	Организационные вопросы преддипломной практики. Инструктаж по технике безопасности при прохождении практики. Консультации с руководителем практики, разработка предварительного плана мероприятий и «шагов», которые следует осуществить в рамках преддипломной практики.
Вводный этап	36	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении. Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями. Ознакомление с нормативно-правовой и программно-методической документацией организации. Ознакомление с технологией производства продукции.
Основной этап	242	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции. Лабораторный контроль качества сырья,

		<p>вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции.</p> <p>Технологические операции производства и переработки и их характеристика.</p> <p>Охрана труда на предприятии.</p> <p>Изучение экономической эффективности производства продукции.</p> <p>Хранение, транспортировка, реализация продукции.</p> <p>Выполнение эксперимента (проектной разработки) на предприятии</p>
Заключительный этап	36	<p>Анализ проделанной работы и подведение ее итогов.</p> <p>Оформление обучающимся отчета о практике, дневника практики, участие в итоговом заседании с приглашением работодателей и руководителей преддипломной практики.</p> <p>Подготовка презентации для доклада.</p>
Итого	324	

## 9 Примерная тематика индивидуальных заданий на практику

Определяется темой выпускной квалификационной работы и индивидуальным заданием на практику.

Основные направления тематики выпускных квалификационных работ:

1. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки молока (мяса) крупного рогатого скота на предприятии.
2. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки молока лошадей на предприятии.
3. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки мяса овец на предприятии.
4. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки шерсти на предприятии.
5. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки пищевых яиц на предприятии.
6. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки мяса птицы на предприятии.
7. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и первичной обработки шкурок кроликов на предприятии.
8. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки мяса кроликов на предприятии.
9. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и первичной обработки пушнины на предприятии.
10. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства колбасных изделий на предприятии.
11. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства ветчинных изделий (мясных деликатесов, копченостей) на предприятии.

12. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства консервированных мясных продуктов на предприятии.
13. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства сливочного масла на предприятии.
14. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства сыров на предприятии.
15. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства молочнокислых продуктов на предприятии.
16. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства мороженого на предприятии.
17. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства продуктов пчеловодства.
18. Совершенствование санитарно-гигиенических мероприятий при получении молока-сырья в хозяйстве.
19. Мониторинг качества молока-сырья, поступающего на молокоперерабатывающее предприятие.
20. Совершенствование санитарно-гигиенических мероприятий с целью повышения качества молока пастеризованного, выпускаемого модульным молочным цехом (мини-заводом).
21. Совершенствование санитарно-гигиенических мероприятий с целью повышения качества кисломолочного продукта, выпускаемого предприятием (мини-заводом).
22. Техничко-экономическое обоснование технологии (производства, переработки, хранения, реализации) продукции на предприятии.
23. Эффективность использования различных добавок при производстве определенного вида продукции животноводства.
24. Эффективность использования различных заквасок при производстве определенного вида продукции животноводства.
25. Тема по выбору обучающегося (с обоснованием).

## **10 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **10.1 Литература**

При прохождении практики в качестве источников информации рекомендуется использовать следующую литературу

Источники информации	Кол-во экз.
Минаков, И. А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК: учебник / И. А. Минаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 404 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/136186">https://e.lanbook.com/book/136186</a>
Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург: Лань,	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/211625">https://e.lanbook.com/book/211625</a>

2022. — 544 с.	
Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 496 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/209891">https://e.lanbook.com/book/209891</a>
Бычков, А. Л. Современные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: учебно-методическое пособие / А. Л. Бычков, О. В. Дерюшева. — Новосибирск: НГТУ, 2022. — 156 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/306464">https://e.lanbook.com/book/306464</a>
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - Казань: [б. и.], 2004. - 272 с.	132 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Семенова, Е. Г. Основы технологии пищевых производств / Е. Г. Семенова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 92 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/297680">https://e.lanbook.com/book/297680</a>
Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. - 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2015. - 560 с.	95 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Островская, А. В. Основы технологии переработки кожи и меха: учебное пособие / А. В. Островская, Г. Г. Лутфуллина, И. Ш. Абдуллин. — Казань: КНИТУ, 2012. — 164 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/73349">https://e.lanbook.com/book/73349</a>
Технология мяса и мясных продуктов: в 2-х т. / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - Москва: КолосС. Кн. 1: Общая технология мяса. - 2009.	23 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Технология мяса и мясных продуктов: в 2-х кн. / И. А. Рогов. Кн. 2: Технология мясных продуктов. - Москва: КолосС, 2009	23 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 176 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/174285">https://e.lanbook.com/book/174285</a>
Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности: учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 336 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/211121">https://e.lanbook.com/book/211121</a>
Современные технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 166 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/134389">https://e.lanbook.com/book/134389</a>
Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 360 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/218849">https://e.lanbook.com/book/218849</a>

<p><a href="#">Технико-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности: учебное пособие/ Л.А. Забодалова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2009. – 224 с.</a></p>	<p>Режим доступа:  <a href="http://ksavm.senet.ru/Books/zoogigiena/Tehniko-himicheskii%20i%20mikrobiologicheskii%20kontrol%20na%20predpriyatiyah%20molochnoi%20promishlennosti%20Zabodalova%20L.A..pdf">http://ksavm.senet.ru/Books/zoogigiena/Tehniko-himicheskii%20i%20mikrobiologicheskii%20kontrol%20na%20predpriyatiyah%20molochnoi%20promishlennosti%20Zabodalova%20L.A..pdf</a></p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. В. Смирнов. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2009. - 112 с.</p>	<p>22 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ</p>

## 10.2 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Методическое пособие для студентов направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / М.К. Гайнуллина, Р.Н. Файзрахманов, Л.Р. Загидуллин, Р.Р. Хисамов.– Казань: ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, 2020. – 42 с.

## 10.3 Программное обеспечение и интернет-ресурсы

Основные сведения об Электронно-библиотечной системе	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора
«Издательство ЛАНЬ»	ООО «Издательство ЛАНЬ». Лицензионный договор № 641 от 26.12.2022 г. на предоставление права использования программного обеспечения Срок действия договора с 11.01.2023 г. по 10.01.2024 г.
«ЭБС ЛАНЬ»	ООО «ЭБС ЛАНЬ». Сетевая электронная библиотека аграрных вузов Договор № к13/06-2019 на оказание услуг от 13.06.2019 г. Срок действия договора 5 лет
«Электронное издательство ЮРАЙТ»	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ». Лицензионный договор № 429 от 29.11.2022 г. Срок действия договора с 11.01.2023 г. по 10.01.2024 г.
Цифровой образовательный ресурс IPRsmart	ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа». На Цифровой образовательный ресурс IPRsmart, электронная библиотечная система «Автоматизированная система управления Цифровой библиотекой IPRsmart (АСУ IPRsmart). Лицензионный договор № 10364/23К от 06.06.2023 г. Срок действия договора с 18.06.2023 г. по 17.06.2024 г.

«ПОЛПРЕД Справочники»	ООО «ПОЛПРЕД Справочники» Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polped.com Обзор СМИ от 22.05.2018 г. Срок действия – бессрочный
Национальная электронная библиотека НЭБ	Национальная электронная библиотека НЭБ (ФГБУ «Российская государственная библиотека») Договор № 101/04/0344/-П о подключении к НЭБ и о предоставлении доступа к объектам НЭБ от 16.07.2018 г. Срок действия – бессрочный
eLIBRARY.RU	ООО «НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА» Лицензионное соглашение № 14717 от 27.01.2017 г.Срок действия – бессрочный
Программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ»	Программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ» Лицензионный договор № 5368 на программное обеспечение «Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ 4.0» от 15.08.2022 г. Срок действия договора с 01.09.2022 г. по 01.09.2023 г.
«ВКР-СМАРТ»	ООО «Профобразование» «ВКР-СМАРТ» - «умная» система проверки на заимствования и хранения ВКР Лицензионный договор № 10 096/23 от 28.02.2023 г. Срок действия договора с 01.03.2023 г. по 29.02.2024 г.
SpringerNature	ФГБУ «Российский фонд фундаментальных исследований» (РФФИ) О предоставлении сублицензионного доступа к содержанию база данных издательства SpringerNature на условиях национальной подписки Сублицензионный договор № 809 от 24.06.2019 г.Срок действия договора 5 лет
Система автоматизации библиотек ИРБИС64+	Система автоматизации библиотек ИРБИС64+ Договор № С1-Д13/28-04-2021 об оказании услуг по поставке научно-технической продукции от 19.05.2021 г.
ООО «КонсультантПлюс. Информационные технологии»	ООО «КонсультантПлюс. Информационные технологии» Дополнительное соглашение № 1 к Договору № И-00010567 от 26.12.2016 г. оказания информационных услуг с использованием экземпляра(ов) Специального(ых) Выпуска(ов) Системы(м) КонсультантПлюс от 01.01.2020 г. Срок действия – бессрочный



SCIENCE INDEX	ООО НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА Лицензионный договор SCIENCE INDEX № SIO-14717/2022 от 24.11.2022 г. Срок действия с 24.11.2022 г. по 23.11.2023 г.
ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа»	ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа» Лицензионный договор № 2437/20 о размещении и использовании Произведений в электронно-библиотечной системе и Едином электронном образовательном ресурсе от 21.10.2020 г. Срок действия договора 5 лет
ООО «Консультант студента»	Лицензионный договор № 075ЛП-07/22 об использовании электронных версий произведений в базе данных от 27.06.2022 г. Срок действия договора 5 лет

## 11 Материально-техническое обеспечение практики

Преддипломная практика проводится на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством и переработкой продукции животноводства, оснащенных современной техникой, реализующих инновационные технологии производства и переработки и использующих различные формы организации труда.

### ПРЕДПРИЯТИЯ

#### для прохождения преддипломной практики

№ п/п	Название хозяйства (предприятия)	Сроки действия договоров
1	2	3
1.	ООО «Сэт иле» г. Казань КМК	договор № 2 от 1.04.2014 г. бессрочный
2.	ОАО «Чистопольский мяскокомбинат»	договор №148 от 25.12.2006 г. бессрочный
3.	ООО «Чистопольский Молочный комбинат» Чистопольский р-он РТ	договор от 10.03.2018 г. бессрочный
4.	Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан» «Казанский молочный комбинат»	договор №9 от 12.09 2011 г бессрочный
5.	ЗАО «Эдельвейс – М»	договор КЕ – ТТР – 786/14 от 31.12.2014 г.
6.	ООО «Агропарк мясопром» г. Казань	договор от 16.01.2015 г.

7.	ООО «Агропарк торг» г. Казань	договор от 01.12.16 г. бессрочный
8.	ООО Молочный комбинат «Касымовский» Высокогорский р-он РТ	договор 08.12.2017 г. бессрочный
9.	ООО «Казанский молочный комбинат» г. Казань	договор 06.12.2017 г. бессрочный
10.	ООО «Арча » «Балтасинский маслодельно-молочный комбинат» Балтасинский р-он РТ	договор 29.11.2017 г. бессрочный
11.	ООО «Фермерское хозяйство» «Рамаевское» Лаишевский р-он РТ	договор 01.12.2017 г. бессрочный
12.	ООО «Камский Бекон» Тукаевский р-он РТ	договор 09.01.2018 г. бессрочный
13.	ООО «Челны бройлер» Тукаевский р-он РТ	договор от 02.04.2018 г. бессрочный
14.	АО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат» г. Зеленодольск РТ	договор от 10.03.2018 г. бессрочный
15.	ООО «Чистопольский Молочный комбинат» Чистопольский р-он РТ	договор от 14.03.2018 г. бессрочный
16.	ООО «Молочная Компания Генетика Юг» Краснодарский край г. Краснодар, ул. Кореновская, 3	Договор № 208/18 от 24 октября 2018 г.
17.	ООО «Яльчинский сыродельный завод» ЧР с. Ялчики, ул. Кооперативная д. 63	договор от 18.11.2019 г. бессрочный
18.	ПАО «Группа Черкизово» Московская область г. Кашира, дер. Топканово ул. Черкизовская д. 1. В составе 36 предприятий (46) дополнительно	договор от 18.10.2019 г. бессрочный
19.	ООО «Ак Барс Пестрецы» Пестречинский р-он РТ	договор от 16.01.17 г. бессрочный
20.	ФПК «Щелковский биокомбинат»	договор от 11.01.2022 г. сроком на 5 лет
21.	ООО «Биосфера-Фиш»	договор от 10.06.2021 г. сроком на 5 лет

## 12 Отчетность по преддипломной практике

По результатам прохождения преддипломной практики обучающиеся представляют следующие документы:

- дневник практики (Приложение Б);
- отчет о практике.

Ежедневно в период практики обучающийся кратко излагает в дневнике проделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета.

По результатам прохождения преддипломной практики обучающиеся составляют отчет, отвечающий на все вопросы программы практики. К отчету, подготовленному в печатной форме, обучающийся должен приложить производственную характеристику, подписанную руководителем практики от предприятия.

Отчеты пишутся в соответствии с программой учебной практики и индивидуальными заданиями.

Отчет по преддипломной практике включает следующие разделы:

- Введение
- 1 Общие сведения, перспективы развития и оценка эффективности производства
- 2 Технология производства продукции
- 2.1 Характеристика и требования НТД к основному сырью и вспомогательным материалам
- 2.2 Описание аппаратурно-технологической схемы
- 2.3 Рецептура, материальный баланс производства продукции
- 2.4 Характеристика и требования НТД к готовой продукции
- 2.5 Хранение, транспортировка и реализация продукции
- 3 Охрана труда на предприятии
- 4 Выводы и предложения
- Список использованной литературы
- Приложения.

Отчет оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам».

При написании отчета о практике также рекомендуется пользоваться следующими нормативными документами по стандартизации:

ГОСТ 2.104–68. ЕСКД. Основные надписи.

ГОСТ 2.304–81. ЕСКД. Шрифты чертежные.

ГОСТ 2.105–95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам.

ГОСТ 7.32–2001. СИБИБД. Отчет о научно–исследовательской работе.

ГОСТ 8.417–81. ГСИ. Единицы физических величин.

Отчет должен быть отпечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм) черными чернилами через 1,5 межстрочных интервала, кегль - 12÷14, шрифт – «Times New Roman» и сброшюрован. При написании работы допускается форматирование по ширине страницы с включенной функцией переноса. Размеры полей: левое – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее и нижнее поля не менее 20 мм каждое. Абзацы в тексте печатаются с отступом 12,5÷17,0 мм. Страницы нумеруются в верхней части в правом углу. Образец оформления титульного листа приведен в приложении А.

Объем отчета зависит от темы индивидуального задания и не должен превышать 30-50 страниц. Необходимые чертежи и схемы могут выполняться карандашом. Основную часть отчета следует делить на разделы,

которые должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть ссылки в отчете. Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

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

В случае, когда отчет или его отдельные части подготовлены с использованием персонального компьютера, рекомендуется прикладывать к отчету файлы, содержащие его электронную версию. Эти файлы должны храниться в электронной базе данных кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Отчет подписывается обучающимся, руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия.

## **13 . Организация текущей и промежуточной аттестации по итогам практики**

### **13.1 Промежуточная аттестация**

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация по итогам прохождения преддипломной практики в форме дифференцированного зачета, сдача зачета осуществляется путем защиты обучающимся отчета о прохождении практики перед комиссией.

*Критерии оценивания промежуточной аттестации:*

Процедура оценивания результатов освоения программы практики включает в себя оценку уровня сформированности универсальных,

обще профессиональных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

Успеваемость обучающихся определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке знаний обучающихся во время экзаменов преподаватели руководствуются следующими критериями:

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, который своевременно представил дневник и отчет по преддипломной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в полном объеме, в процессе защиты ответил на 80 и более % вопросов, заданных членами комиссии и показал полностью освоение теоретического и практического материала, высокий уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» по программе практики и высокий уровень сформированности компетенций. Требуемые универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенции сформированы.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, который своевременно представил дневник и отчет по преддипломной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в полном объеме, в процессе защиты ответил на не менее 70 % вопросов, заданных членами комиссии и показал полностью освоение теоретического и практического материала, хороший уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» и хороший уровень сформированности компетенций по программе практики. Требуемые универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенции сформированы.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который своевременно представил дневник и отчет по преддипломной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в целом с неприципиальными нарушениями, в процессе защиты ответил на не менее 60 % вопросов, заданных членами комиссии и показал удовлетворительное освоение теоретического и практического материала, достаточный уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» и удовлетворительный уровень сформированности компетенций по программе практики. Требуемые универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенции сформированы.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он не выполнил программу практики, не представил дневник и отчет по преддипломной практике, или представил оформленный с большими нарушениями, который не содержит некоторых разделов и в процессе защиты не смог ответить на не менее 60 % вопросов, заданных членами комиссии и показал неудовлетворительное освоение теоретического и практического материала, неудовлетворительный уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть и неудовлетворительный уровень сформированности компетенций» по программе практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

*Форма титульного листа отчета по практике*

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Казанская государственная академия ветеринарной медицины  
имени Н.Э. Баумана»

Факультет биотехнологии и стандартизации

**ОТЧЕТ**

**о прохождении производственной практики (тип: преддипломная)**

на предприятии \_\_\_\_\_

---

Обучающийся:

Курс:

Группа:

Направление подготовки:

Профиль:

Казань – 20\_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

*Форма титульного листа отчета преддипломной практики*

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Казанская государственная академия ветеринарной медицины  
имени Н.Э. Баумана»

Факультет биотехнологии и стандартизации

---

ФИО

**ДНЕВНИК**

**о прохождении производственной практики (тип: преддипломная)**

на предприятии \_\_\_\_\_

---

Обучающийся:

Курс:

Группа:

Направление подготовки:

Профиль:

Казань – 20\_ г.

### Дневник прохождения практики

Дата	Содержание и объем работы	Подпись руководителя практики от организации

Подпись заверяется печатью органа, организации, предприятия, учреждения.

Обучающийся ..... / \_\_\_\_\_

Руководитель практики

от академии

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Руководитель практики

от предприятия

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



ПРИЛОЖЕНИЕ В  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанская государственная академия ветеринарной медицины  
имени Н.Э. Баумана»

Факультет биотехнологии и стандартизации

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
по преддипломной практике

Обучающемуся \_\_\_\_\_  
ФИО

Форма обучения \_\_\_\_\_

Место проведения практики: \_\_\_\_\_

Тема индивидуального задания: \_\_\_\_\_

№	Этапы практики	Время, час
1	Организационные вопросы преддипломной практики.	4
2	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии	6
3	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении	8
4	Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями	2
5	Ознакомление с технологией производства продукции	26
6	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	12
7	Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции	14
8	Технологические операции и их характеристика	134
9	Хранение, транспортировка, реализация продукции	36
10	Постановка и выполнение эксперимента (проектной разработки)	32
11	Изучение экономической эффективности производства продукции	6
12	Охрана труда на предприятии	8
13	Оформление отчета и защита результатов практике	36
	Всего	324

Руководитель практики от ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Казанская государственная академия ветеринарной медицины  
имени Н.Э. Баумана»

### Факультет биотехнологии и стандартизации СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Обучающегося \_\_\_\_\_  
ФИО

в \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

№	Этапы практики	Трудоемкость в неделях/днях
1	Подготовительный этап Организационные вопросы преддипломной практики. Инструктаж по технике безопасности при прохождении практики. Консультации с руководителем практики, разработка предварительного плана мероприятий и «шагов», которые следует осуществить в рамках преддипломной практики.	1-я неделя: 1,2 дни
2	Вводный этап Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении. Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями. Ознакомление с нормативно-правовой и программно-методической документацией организации. Ознакомление с технологией производства продукции.	1-я неделя: 3,4,5 дни
3	Основной этап Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции. Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции. Технологические операции производства и переработки и их характеристика. Охрана труда на предприятии. Изучение экономической эффективности производства продукции. Хранение, транспортировка, реализация продукции. Выполнение эксперимента (проектной разработки) на предприятии	2-5 недели: все рабочие дни 6-я неделя: 1,2 дни
4	Заключительный этап: Анализ проделанной работы и подведение ее итогов. Оформление обучающимся отчета о практике, дневника практики, участие в итоговом заседании с приглашением работодателей и руководителей преддипломной практики. Подготовка презентации для доклада.	6-я неделя: 3,4,5 дни

Руководитель практики от ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_

## ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Учебный год (20__/20__)	Изменени я	Дата и номер протокола заседания кафедры	Дата и номер протокола заседания методической комиссии	Дата и номер протокола заседания Ученого совета факультета биотехнологии и стандартизации	Подпись декана факультета биотехнологи и и стандартизац ии
1.	2024-2025	Актуализа ция для 2024 года набора	Протокол № 9 от 25.04.2024 г.	Протокол № 9 от 20.05.2024 г	Протокол № 6 от 22.05.2024 г.	