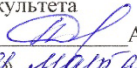


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 21.03.2025 14:17:39
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf73

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО
Декан биолого-технологического
факультета


А.И. Афанасьева
«21» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе


С.И. Завалишин
«21» марта 2024 г.

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

Б2.В.01(Пд) ПРОГРАММА ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Программа преддипломной практики составлена на основе требования федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования № 936 от 11.08.2020 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол №14 от «30» января 2024г.

И.о. зав. кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент  В.В. Горшков

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета,
протокол № 7 от «27» февраля 2024 г.

Председатель методической комиссии
канд. биол. наук, доцент  Л.А. Бондырева

Составитель:
канд. с.-х. наук, доцент  А.И. Яшкин

Оглавление

1	Название типа, способа, формы и места проведения практики	4
2	Цель и задачи практики	4
3	Место практики в структуре ОПОП ВО	4
4	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
5	Требования к результатам обучения при прохождении практики	5
6	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часа	6
7	Содержание практики	6
8	Форма отчетности по практике	8
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	8
10	Методические указания, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	11
11	Список учебной литературы и ресурсов сети Internet, необходимых для проведения преддипломной практики	12
12	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса при проведении преддипломной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	12
13	Описание материально-технической базы	13
	Приложения	14

1 Название типа, способа, формы и места проведения практики

Вид практики: преддипломная практика.

Тип практики: преддипломная.

Способ проведения: стационарная.

Форма проведения: дискретная по видам практик путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Место проведения практики: стационарно в структурных подразделениях вуза, включая базовые кафедры.

2 Цель и задачи практики

Целью преддипломной практики является сбор, обработка и оформление необходимого теоретического и научно-практического материала в рамках подготовки и выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

В задачи преддипломной практики входит:

- систематизация, закрепление и расширение знаний, полученных при освоении дисциплин (модулей) и прохождении учебных и производственных практик;
- овладение способами организации и проведения технологических процессов;
- развитие навыков в проведении различных технологических, технических и технико-экономических расчетов, лежащих в основе деятельности пищевых предприятий;
- участие в разработке и исследовании новых видов продукции и технологий на основе проводимых научных исследований;
- создание письменного научного отчета и подготовка его к защите.

3 Место практики в структуре ОПОП ВО

Преддипломная практика входит в часть блока 2 учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений. Преддипломная практика проводится в 8 семестре.

4 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень дисциплин и практик к предшествующим знаниям практики: Технохимический контроль в отрасли, Методы исследования свойств мяса и мясопродуктов, Методы исследования свойств молока и молочных продуктов, Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясопродуктов, Технология рыбы и рыбных продуктов, Экономика и управление производством, Методика научных исследований в пищевой отрасли, Статистические методы обработки экспериментальных данных, Технологическая практика.

Последующая государственная итоговая аттестация: Выполнение, подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

5 Требования к результатам обучения при прохождении практики

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых преддипломной практикой

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично практикой	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень результатов обучения, формируемых преддипломной практикой		
		по завершении прохождения преддипломной практики выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
ПК-3 Способен учить сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий	ИД-1 Учитывает сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий	основные нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья и продуктов питания	пользоваться нормативной и технической документацией для обеспечения технологического процесса	методическими подходами по обеспечению необходимого уровня качества продукции в соответствии с нормативными требованиями
ПК-4 Способен осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 Осуществляет технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	современное испытательное оборудование и оборудование для переработки молока и мяса в полуфабрикаты и продукты питания животного происхождения, информационно-измерительные системы, методики и диапазоны измерений, предельно допустимые погрешности	совместно с техническими службами выполнять подготовку оборудования к эксплуатации и его переналадку, калибровку, проводить измерения величин показателей при входном, операционном контроле и в период хранения продукции	умением самостоятельной эксплуатации и обслуживания технологического и испытательного оборудования при изменении схем процессов и освоении новых методов исследований, навыками технологического и лабораторного контроля с использованием средств измерений и методик их выполнения
ПК-5 Способен применять методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	ИД-1 Применяет методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	процессы жизненного цикла продукции и параметры контроля каждой производственной операции	использовать методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; обрабатывать и представлять результаты анализа в форме отчетов	навыками организации производственного контроля на всех стадиях жизненного цикла продукции в условиях реального производства

6 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах

Преддипломная практика по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» осуществляется в следующем объеме (табл. 2).

Таблица 2 – Распределение трудоемкости преддипломной практики, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Наименование работы	Трудоемкость работы	
	очное обучение	заочное обучение
Общая трудоемкость практики (з.ед. / академ.час), в т.ч.:	6 / 216	6 / 216
контактная работа со студентами (академ.час.)	3	1
самостоятельная работа студентов (академ.час.)	213	215

Продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели.

7 Содержание практики

Преддипломная практика проходит в форме индивидуальной самостоятельной работы и контактной работы студента с научным руководителем. Она направлена на выполнение цели и задач, определенных в индивидуальном задании и направленных на формирование соответствующих компетенций. Содержание работы студента в рамках преддипломной практики определяется руководителем практики с кафедры. Практика начинается с установочного занятия с научным руководителем, на котором студенты знакомятся с целями и задачами практики, объемом и особенностями работ, требованиями к ВКР. Всем студентам выдается индивидуальное задание вместе с календарным планом его выполнения за подписью научного руководителя.

План прохождения преддипломной практики указан в табл. 3.

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением «Об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ».

Таблица 3 – Содержание преддипломной практики (академ. часы)

№ п/п	Наименование этапа (периода)	Изучаемые вопросы	Объем контактной работы со студен- тами	Объем СРС	Форма теку- щего кон- троля *	Формируемые компетенции
1	Подготовительный этап	Получение индивидуального задания и рабочего графика. Инструктаж по технике безопасности.	2/0,5	-/2	ТБ, ОРГ	ПК-3, ПК-4, ПК-5
		Составление рабочего плана по теме выпускной квалификационной работы.	-	4/4	ОРГ	ПК-3, ПК-4, ПК-5
2	Основной этап	Формулировка цели и задач исследования. Описание материалов и методов исследований.	-	30/30	ОРГ	ПК-3, ПК-4, ПК-5
		Анализ и обработка собранного фактического материала, полученного самостоятельно на современном оборудовании в производственных или лабораторных условиях с использованием новейших методик работы. Оценка экспериментальных результатов с точки зрения научной и практической значимости. Подбор адекватных способов и технологии оформления результатов исследований и их представления.	-	164/164	ОРГ	ПК-3, ПК-4, ПК-5
3	Заключительный этап	Подготовка отчета по преддипломной практике.	-	15/15	ОРГ	ПК-3, ПК-4, ПК-5
		Защита отчета по преддипломной практике.	1/0,5	-	АТ, 3**	ПК-3, ПК-4, ПК-5
Всего часов			3/1	213/215		

*Форма текущего контроля: отметка в рабочем графике (ОРГ), инструктаж по технике безопасности (ТБ), заполнение аттестационного листа (АТ).

** Форма промежуточной аттестации: зачет (З).

В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

8 Форма отчетности по практике

Результаты работы студентов в период прохождения преддипломной практики оцениваются в ходе текущей и промежуточной аттестации. Работа студентов предусматривает:

- изучение методических указаний о порядке прохождения преддипломной практики;
- формулировка цели и задач проводимых исследований, описание материалов и методов исследований;
- анализ и обработка собранного в период прохождения производственной и преддипломной практики фактического материала, предназначенного для включения в отчет по преддипломной практике и в выпускную квалификационную работу.

Текущий контроль знаний студентов осуществляется в период прохождения практики путем контроля со стороны научного руководителя за выполнением всех этапов практики в виде выставления отметки в рабочем графике, который является неотъемлемой частью отчета и оформляется согласно приложению 3.

Заключительной формой контроля (промежуточный контроль) знаний студентов является защита отчета по итогам прохождения преддипломной практики в соответствие с методическими указаниями и индивидуальным заданием.

Сдача отчета о практике осуществляется на последней неделе практики, не позднее дня, предшествующего началу государственной итоговой аттестации. Форма промежуточной аттестации по преддипломной практике – зачет.

9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Отчет по практике должен иметь структуру, представленную ниже:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- анализ выполненной работы:
 - анализ и обработка собранного фактического материала:
 - материал и методика исследований;
 - результаты исследований и их анализ;
- выводы;
- список использованных источников литературы;
- предложение производству;
- приложения:
 - рабочий график и индивидуальное задание;
 - выписка из журнала вводного инструктажа по технике безопасности;
 - аттестационный лист;
 - прочее.

Титульный лист оформляется согласно приложению 4. Введение должно содержать цель, задачи практики, актуальность темы научной работы.

Раздел «Анализ выполненной работы» является основной частью отчета и в полной мере согласуется с заданием на практику. Основная часть должна составлять не менее 90 % общего объема документа. Подраздел «Анализ и обработка собранного фактического материала» включает экспериментальную часть, в которой отражены цель и задачи, материалы и методика исследований, а также основные результаты исследований (эксперимента). В конце раздела приводится расчет экономической эффективности проведенных исследований. Выводы по выполненной работе должны отвечать определенным требованиям: логически вытекать из содержания исследования, основываться на полученных результатах, согласовываться теоретическими положениями, отражать научную новизну, быть конкретными, краткими, четкими. Количество выводов, как правило, соответствует числу поставленных задач.

Предложения производству должны отражать новизну технологии производства, оборудования, методы контроля качества, средства автоматизации, организации труда и др., технико-экономические показатели проектируемого предприятия, свидетельствующие о целесообразности введения инновации на перерабатывающем предприятии. В список использованных источников включают литературные источники, использованные при написании отчета. Библиографическое описание каждого из источников дается в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.

Ниже в табл. 4 и 5 представлены критерии оценивания степени выполнения индивидуального задания и отчета по преддипломной практике.

Таблица 4 – Критерии оценивания степени выполнения индивидуального задания

4-балльная шкала (уровень освоения)	Бинарная шкала	Критерии
Отлично (повышенный)	Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению.
Хорошо (базовый уровень)		Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.
Удовлетворительно (пороговый)		Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей), задания, имеются замечания по отчету.
Неудовлетворительно (уровень не сформирован)	Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по отчету.

Таблица 5 – Критерии оценивания отчета по преддипломной практике

4-балльная шкала (уровень освоения)	Бинарная шкала	Критерии
Отлично (повышенный)	Зачтено	При защите отчета студент продемонстрировал глубокие и системные знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на поставленные вопросы. Студент получил положительный отзыв от руководителя
Хорошо (базовый уровень)		При защите отчета студент показал глубокие знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Студент ответил на поставленные вопросы, но допустил некоторые ошибки, которые при наводящих вопросах были исправлены. Студент получил положительный отзыв от руководителя.
Удовлетворительно (пороговый)		Отчет имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность его изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя имеются существенные замечания.
Неудовлетворительно (уровень не сформирован)	Не зачтено	Отчет не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает установленным требованиям. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В отзыве руководителя имеются существенные критические замечания

Примерный перечень индивидуальных заданий

- 1 Производство молочных, мясных и рыбных продуктов с заданным составом и свойствами.
- 2 Применение методов пищевой биотехнологии в производстве продуктов питания общего и функционального назначения.
- 3 Современные способы фортификации (обогащения) продуктов питания эссенциальными нутриентами.
- 4 Разработка рецептур и технологий продуктов функционального и специализированного питания для различных групп потребителей.
- 5 Адаптация методов пищевой комбинаторики к производству продукции общего и специального питания.
- 6 Разработка рецептур и технологий сырьевых компонентов, имитирующих мясные, молочные и рыбные продукты, для использования в специализированном питании.
- 7 Разработка проекта реконструкции производственного участка пищевого производства.
- 8 Разработка проектов стандартов, инструкций, других регламентирующих документов и форм записей для пищевого производства.
- 9 Современные способы транспортировки и хранения продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения.
- 10 Использование пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в производстве продуктов питания.
- 11 Методы социологических исследований для проектирования и разработки пищевой продукции, соответствующей запросам потребителей.
- 12 Разработка рецептур и технологий продуктов питания животного происхождения для целей импортозамещения.
- 13 Подготовка обзора отечественных и зарубежных источников литературы по выбранной теме исследования.
- 14 Подготовка обзора подходов и методик для выполнения выбранной темы исследования.
- 15 Разработка схемы эксперимента и определение порядка и последовательности этапов его выполнения
- 16 Проведение анализа полученных экспериментальных данных с использованием методов математической статистики и прикладных компьютерных программ.
- 17 Обобщение и анализ полученных экспериментальные данные.
- 18 Определение параметров и показателей, характеризующих объект исследования, и подбор методик для их определения.
- 19 Современные методы исследования органолептических показателей продовольственного сырья и продуктов питания.
- 20 Методы физико-химических, микробиологических и реологических исследований продовольственного сырья и продуктов питания.
- 21 Экологический менеджмент и природоохранные мероприятия в системе производства продуктов питания.
- 22 Системы управления качества производства продуктов питания в соответствии с международными стандартами ISO серии 9000.
- 23 Мероприятия системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами HACCP и требованиями стандартов ISO серии 22000.

Примерный перечень вопросов на защите отчета

- 1 Какие устройства и приборы вы использовали при выполнении работы?
- 2 В какой лаборатории вы проводили собственные исследования?

- 3 Какие информационные базы и ресурсы вы использовали для поиска информации по теме работы?
- 4 Опишите методику и организацию проведения вашей работы.
- 5 Сформулируйте новизну вашего исследований и его практическую значимость.
- 6 Назовите объекты вашего исследования.
- 7 Перечислите основные методы исследований, использованных в работе.
- 8 Какие современные методы используют для исследования органолептических показателей продовольственного сырья и пищевой продукции?
- 9 Как и для чего используют современные методы физико-химических и микробиологических исследований продовольственного сырья и пищевой продукции?
- 10 В чем актуальность вашей работы?
- 11 Есть ли у вас опубликованные работы и опыт участия в научно-практических конференциях?
- 12 Из каких этапов состояло ваше индивидуальное задание?
- 13 Какие практические (прикладные) результаты получены вами?
- 14 Какие статистические методы вы использовали в работе?
- 15 Охарактеризуйте принципы методов, использованных в работе.
- 16 Какие профессиональные навыки получены вами при выполнении работы?
- 17 Объясните механизм повышения пищевой ценности разработанного вами продукта.
- 18 С какой целью вы пересматривали рецептуру продукта / обогащали продукт?
- 19 Как изменяются потребительские свойства разработанного вами продукта?
- 20 Перечислите основные контрольные точки технологического процесса согласно программы производственного контроля.
- 21 Укажите основные мероприятия по поддержанию экологической безопасности пищевого производства.
- 22 Назовите опасные факторы и критические контрольные точки технологического процесса согласно плану ХАССП.
- 23 Перечислите основные меры по обеспечению требований охраны труда и техники безопасной работы в производственном цехе, учебной или испытательной лаборатории.

10 Методические указания, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В процессе прохождения преддипломной практики студент должен закончить работу по анализу и обработке собранного фактического материала, предназначенного для включения в выпускную квалификационную работу. Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета студента. Заслушивание отчета происходит на заседании кафедры. Особое внимание уделяется методике проведения работ и прежде всего умению использовать современные экспериментальные методы работы с продовольственным сырьем и пищевой продукцией в производственных и лабораторных условиях, навыки работы с современной аппаратурой. После доклада студенту задаются вопросы по его работе и оценивается объем и качество выполнения задания и качество представленного отчета. Определяется степень готовности собранного экспериментального материала для его последующего включения в выпускную квалификационную работы. По итогам аттестации заполняется аттестационный лист (приложение 6) и выставляется зачет.

11 Список учебной литературы и ресурсов сети Internet, необходимых для проведения преддипломной практики

Список основной учебной литературы

- 1 Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143200/>.
- 2 Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово: КемГУ, 2015. — 190 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/135236/>.

Список дополнительной учебной литературы

- 1 Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов: в 2 кн.: учебник для вузов [Текст] / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - Москва: КолосС, 2009 - Кн. 2: Технология мясных продуктов. - 2009. - 711 с.
- 2 Подготовка и защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлениям : «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Продукты питания животного происхождения», квалификация (степень) «Бакалавр»: учебное пособие [Текст] / В. В. Горшков [и др.] ; АГАУ. – Барнаул: АГАУ, 2015. – 162 с.
- 3 Подготовка и защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлениям : «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Продукты питания животного происхождения», квалификация (степень) «Бакалавр» [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Горшков [и др.]. – Электрон. текстовые дан. (1 файл: 2,93 МБ). – Барнаул: АГАУ, 2015. – 163 с. – Загл. с титул. экрана. – Б. ц.
- 4 Яшкин, А. И. Программа и методика проведения преддипломной практики [Электронный ресурс]: методические рекомендации для студентов, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения» / А. И. Яшкин, Н. И. Владимиров; Алтайский ГАУ. - Электрон. текстовые дан. - Барнаул: Алтайский ГАУ, 2020. - 28 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.

12 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса при проведении преддипломной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1 Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.

2 Пакет программ OpenOffice для работы с текстовыми документами, электронными таблицами и для создания презентаций.

3 Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины, находящиеся в доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.

4 ЭБС: ЛАНЬ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM– znanium.com; BOOK.RU– book.ru; РУКОНТ – lib.rucont.ru; НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА – elibrary.ru.

13 Описание материально-технической базы

Для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической) имеются учебные аудитории, а также помещения для выполнения самостоятельной работы, хранения и обслуживания учебного оборудования.

Таблица 6 – Перечень материально-технического обеспечения

№ ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
502	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Доски учебные 1600*1200мм - 1 шт. Кафедра закрытая (500*640*1270) - 1 шт. Стол лекционный (2500*600*750) - 1 шт. Доски учебные 1600*1200мм-1 шт. Мультимедийный проектор (для стац. использования) в комплекте - 1 шт. Мебель аудиторная – 25 шт.
245а, 245б гл. корп.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с выходом в интернет
511 корп. 7б	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с подключением к сети «Интернет»

Аннотация
преддипломной практики

Цель преддипломной практики – сбор, обработка и оформление необходимого теоретического и научно-практического материала в рамках подготовки и выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Прохождение преддипломной практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично преддипломной практикой
1	ПК-3: способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий
2	ПК-4: способен осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
3	ПК-5: способен применять методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

Трудоемкость практики, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Наименование работы	Трудоемкость работы	
	очное обучение	заочное обучение
Общая трудоемкость практики (з.ед. / академ.час), в т.ч.:	6 / 216	6 / 216
контактная работа со студентами (академ.час.)	3	1
самостоятельная работа студентов (академ.час.)	213	215

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Перечень изучаемых тем:

- 1 Составление рабочего плана согласно индивидуальному заданию на практику.
- 2 Формулировка цели и задач исследования. Описание материалов и методов исследования.
- 3 Анализ и обработка собранного фактического материала, полученного в производственных или лабораторных условиях с использованием новейших методик работы. Оценка экспериментальных результатов с точки зрения научной и практической значимости.
- 4 Подготовка отчета по преддипломной практике. Защита отчета по практике.

Приложение 2 к программе практики

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
основной учебной литературы

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. - Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. - 134 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/143200 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
2	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : в 2 кн. : учебник для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - . - Текст : непосредственный. Кн. 2 : Технология мясных продуктов. - 2009. - 711 с. : ил. - ISBN 978-5-9532-0644-0 : 1462.00 р.	8

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
дополнительной учебной литературы

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Подготовка и защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлениям : "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", "Продукты питания животного происхождения", квалификация (степень) "Бакалавр" : учебное пособие / В. В. Горшков, В. Н. Гетманец, Г. А. Прищепина, Н. И. Владимиров ; АГАУ. - Барнаул : АГАУ, 2015. - 162 с. - 99.62 р. - Текст : непосредственный.	40
2	Подготовка и защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлениям : "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", "Продукты питания животного происхождения", квалификация (степень) "Бакалавр" : учебное пособие / В. В. Горшков, В. Н. Гетманец, Г. А. Прищепина, Н. И. Владимиров. - Барнаул : АГАУ, 2015. - 163 с. - Загл. с титул. экрана. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	Сайт Алтайского ГАУ, эл. библиотека
3	Яшкин, А. И. Программа и методика проведения преддипломной практики : методические рекомендации для студентов, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения» / А. И. Яшкин, Н. И. Владимиров ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2020. - 28 с. - Загл. с титул. экрана. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	Сайт Алтайского ГАУ, эл. библиотека

Составитель:
доцент, канд. с.-х. наук
А. И. Яшкин



Список верен:
Зав. библиотекой



Е.Б. Городкова

Должность работника библиотеки

подпись

И.О. Фамилия

Приложение 3 к программе практики

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО
руководитель практики

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой

подпись _____ ФИО
«__» _____ 20__ г.

подпись _____ ФИО
«__» _____ 20__ г.

Рабочий график и индивидуальное задание

на прохождение преддипломной практики
обучающегося _____
Ф.И.О.

№ п/п	Сроки выполнения	Формулировка и содержание задания	Форма текущего контроля	Подпись руководителя

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Задание выдал руководитель практики

подпись

ФИО

Задание принял к исполнению обучающийся

подпись

ФИО

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

О Т Ч Е Т

о прохождении преддипломной практики
по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
программа подготовки – прикладной бакалавриат

Отчет принят:
руководитель практики

подпись

ФИО

Отчет выполнен:
обучающийся

подпись

ФИО

Отчет согласован с:
заведующим кафедрой технологии производства
и переработки продукции животноводства

подпись

ФИО

Отметка, полученная по результатам защиты отчета _____

прописью

Барнаул 20__г.

ВЫПИСКА

из журнала вводного инструктажа _____
(название организации)

Дата	Фамилия И.О. инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующего	Подпись	
						инструктирующего	инструктируемого

Выписка верна:

_____ «__» _____ 20__ г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Тип:

Семестр: 8

учебной группы _____,

Ф.И.О. студента

проходившего(ей) преддипломную практику по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в организации _____

наименование организации, юридический адрес

в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Уровень сформированности профессиональных компетенций (ПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий (ПК-3)	Готов к контролю производственных процессов на основе стандартных и сертификационных испытаний в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции	достаточный / недостаточный
Способен осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-4)	Проводит базовую регулировку, настройки и наладку технологического оборудования, применяемого для производства продуктов животного происхождения	достаточный / недостаточный
Способен применять методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- микро- ингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции (ПК-5)	Применяет методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов и других добавок	достаточный / недостаточный

Уровень сформированности компетенций: _____
достаточный / недостаточныйЗаключение: аттестуемый (ая) _____ профессиональными компетенциями.
овладел(а)/не овладел(а)Руководитель практики _____
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата «__» _____ 20__ г.