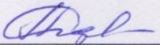


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный аграрный университет»

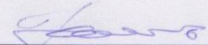
СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического факультета

 А. И. Афанасьева  
«07» \_\_\_\_\_ 09 \_\_\_\_\_ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 И. А. Косачев  
«07» \_\_\_\_\_ 09 \_\_\_\_\_ 2016 г.

**Кафедра технологии производства  
и переработки продукции животноводства**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
«Преддипломная практика»**

Направление подготовки (специальность)

**35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции»**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

Программа подготовки

**Прикладной бакалавриат**

Барнаул 2016

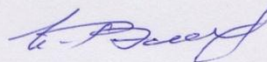
Рабочая программа практики «Преддипломная практика» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в соответствие с учебным планом, утвержденным ученым советом университета:

- в 2016 г. для очной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол №32 от *8 июня* 2016 г.

Зав. кафедрой:

профессор, д-р с.-х. наук

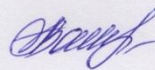


Н. И. Владимиров

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 1 от «08» 09 2016 г.

Председатель методической комиссии:

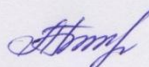
доцент, канд. биол. наук



Л. А. Бондырева

Составитель:

доцент, канд. б. наук



Л. А. Попова



Лист внесения дополнений и изменений в рабочую программу практики  
«Преддипломная практика»

<p>на 2017-2018 учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № 1 от 05.09 2017г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. Изменен текст</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>к.б.н. профессор <i>А.И. Писецкая</i> И.О.Фамилия ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ И.О.Фамилия ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой <i>Владимиров Н.В.</i> И.О.Фамилия ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>	<p>на 201_ -201_ учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ И.О.Фамилия ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ И.О.Фамилия ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ И.О.Фамилия ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>
<p>на 201_ -201_ учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ И.О.Фамилия ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ И.О.Фамилия ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ И.О.Фамилия ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>	<p>на 201_ -201_ учебный год</p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г.</p> <p>В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ И.О.Фамилия ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ И.О.Фамилия ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ И.О.Фамилия ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>

## Содержание

1	Цель и задачи преддипломной практики	5
2	Место преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	6
3	Требования к результатам освоения содержания преддипломной практики	7
4	Распределение трудоемкости по видам занятий преддипломной практики	9
5	Тематический план прохождения преддипломной практики	10
6	Образовательные технологии	12
7	Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	13
8	Учебно-методическое обеспечение преддипломной практики	17
9	Материально-техническое обеспечение преддипломной практики	18
	Приложение 1. Аннотация практики	19
	Приложение 2. Список имеющихся в библиотеке университета изданий учебной литературы	21

## **1 Цель и задачи преддипломной практики**

Преддипломная практика ставит перед студентами цель – собрать необходимый материал по теме выпускной квалификационной (бакалаврской) работы его систематизировать, обработать литературный обзор.

Преддипломная практика ставит перед студентами следующие задачи:

- изучить особенности хозяйственно-производственной деятельности предприятия, на базе которого будет выполнена работа;
- изучить технологию, процессы, операции и рецептуру связанные с производством, хранением и переработкой продукции;
- собрать и обработать материалы по состоянию охраны природы;
- выполнить индивидуальное задание научного руководителя.
- участвовать в разработке новых видов продукции и технологий на основе проводимых научных исследований.

Преддипломная практика является заключительным этапом обучения студента и базируется на знаниях, полученных в вузе, использовании прогрессивного опыта работы пищевых предприятий.

Преддипломная практика является основой для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

## 2 Место преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Преддипломная практика входит в базовую часть цикла ОПОП Б2 «Практики», включенного в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Преддипломная практика проводится после завершения теоретического на 4 курсе для очной формы обучения.

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание преддипломной практики

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Основы научных исследований	Организация экспериментальных исследований. Методы обработки данных. Составление научных отчетов.
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Общая характеристика предприятия. Основные технологические этапы производства продукции. Производственный контроль и управление качеством. Охрана окружающей среды. Охрана труда
Технология мяса и мясопродуктов	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов. Производство мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов. Основное технологическое оборудование.
Технология молока и молочных продуктов	Технология производства цельномолочной, кисломолочной продукции, сыров, масла, мороженого.
Технохимический контроль с-х сырья и продуктов переработки	Производственный контроль молока и молочных продуктов. Производственный контроль мяса и мясопродуктов.

### 3 Требования к результатам освоения содержания преддипломной практики

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых преддипломной практикой

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично преддипломной практикой	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых преддипломной практикой		
		по завершении прохождения преддипломной практики выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
Готовность реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ПК - 4	Современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства	выявлять основные технологические факторы, влияющие на качество готовой продукции	информацией об особенностях конструкции и технических характеристиках современных видах технологического оборудования. Методиками по контролю показателей качества продукции

### 4 Распределение трудоемкости по видам занятий преддипломной практики

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости преддипломной практики, реализуемой по учебному плану по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для очной формы обучения

Вид занятий	Всего	в т. ч. по семестрам
		VIII
1 Аудиторные занятия, часов, всего	-	-
в том числе:		
1.1 Лекции	-	-
1.2 Лабораторные занятия	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	-	-
2 Самостоятельная работа, часов, всего	324	324
в том числе:		
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-
2.3 Самостоятельное изучение	262	262
2.4 Текущая самоподготовка	50	50
2.5 Подготовка и сдача зачета	12	12
2.6 Контрольная работа	-	-

Итого часов	<b>324</b>	<b>324</b>
Форма промежуточной аттестации*		3
Общая трудоемкость, зачетных единиц	<b>9</b>	<b>9</b>

\* формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (3)



## 5 Тематический план прохождения преддипломной практики

### 5.1 Тематический план по видам учебной работы, самостоятельного изучения разделов преддипломной практики

Таблица 5.1.1 – Тематический план преддипломной практики

№ п/п	Наименование этапа	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
			лекции	лабораторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап	Составление рабочего плана по теме выпускной квалификационной работы	-	-	-	4	Написание разделов ВКР
2	Теоретический этап	1 Подготовка литературного обзора по теме исследования, формулировка цели и задач исследования	-	-	-	320	3
		2 Анализ и обработка собранного фактического материала. Оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости	-	-	-		
<b>Всего</b>			-	-	-	<b>324</b>	<b>х</b>

\*Формы текущего контроля: зачет (3).

## 5.2 Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Результаты самостоятельной работы студентов (СРС) в период прохождения преддипломной практики оцениваются в ходе текущей и промежуточной аттестации. Самостоятельная работа студентов предусматривает изучение методических указаний о порядке прохождения преддипломной практики, составление литературного обзора по теме исследований, анализ и обработка собранного в период прохождения производственной практики фактического материала, предназначенного для включения в отчет по преддипломной практике и в выпускную квалификационную работу бакалавра.

## 6 Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, по преддипломной практике в соответствии с данной рабочей программой составляет 16 %.

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на занятиях по учебному плану по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для очной формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
VIII	Внеаудиторная самостоятельная работа	<i>Использование ресурсов локальной сети вуза, электронно-библиотечной системы и сети Internet:</i> Тема: «Составление литературного обзора по теме исследований»	36
Итого			36

\*- в одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий

## **7 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

### 7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости

Текущий контроль знаний студентов осуществляется в процессе прохождения преддипломной практики путем контроля за выполнением всех разделов отчета согласно утвержденному календарному плану.

### 7.2. Характеристика фондов оценочных знаний для промежуточной аттестации

Заключительной формой контроля (промежуточный контроль) знаний студентов является защита отчета по итогам прохождения преддипломной практики в соответствии с методическими указаниями. Отчет предоставляется вместе с календарным планом.

## 7.2.1 Структура и содержание отчета по преддипломной практике

Отчет по практике должен иметь структуру, представленную ниже:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Анализ выполненной работы:
  - Литературный обзор;
  - Анализ и обработка собранного фактического материала:
    - ✓ материал и методика исследований;
    - ✓ результаты исследований и их анализ;
- Выводы.
- Список использованных источников литературы.
- Предложение производству.
- Приложения.
  - задание и календарный план практики;
  - прочее.

Введение должно содержать цель, задачи практики, актуальность темы научной работы.

Раздел «Анализ выполненной работы» является основной частью отчета. Основная часть должна составлять не менее 90 % общего объема документа. Раздел должен содержать литературный обзор, котором отражается современное состояние проблемы, ее актуальность. Основной задачей раздела является освещение изученности вопроса по теме выпускной квалификационной работы.

Подраздел «Анализ и обработка собранного фактического материала» включает характеристику финансово-хозяйственной деятельности предприятий пищевой или перерабатывающей промышленности и экспериментальную часть, в которой отражены материал и методика исследований, цель и задачи,



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 сельскохозяйственном или 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.

## 8 Учебно-методическое обеспечение преддипломной практики

### *Список основной учебной литературы*

1. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов : учебное пособие [Электронный ресурс] / А. Т. Васюкова. – 3-е изд. – Электрон. текстовые дан. (1 файл). – Москва : Дашков и К, 2013. – 104 с.
2. Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие [Текст] / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. – 512 с.
3. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции : учебник для вузов [Текст] / ред. В. И. Манжесов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 536 с.

### *Список дополнительной учебной литературы*

4. 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.
5. Крусъ, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусъ [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина. – Москва : КолосС, 2006. – 455 с.
6. 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.
7. Программа и методика проведения учебной и производственной практик: метод. указания для студентов биолого-технологического факультета. Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) выпускника Бакалавр [Текст] / А. И. Афанасьева [и др.] ; АГАУ. – Барнаул, 2015. – 44 с.

## **9 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики**

Лекционные аудитории и аудитории для проведения практических занятий оснащены средствами для демонстрации мультимедийных презентаций, воспроизведения аудио- и видеоинформации. Имеется компьютерный класс. Компьютерный класс оснащен выходом в сеть Internet.

Приложение 1 к программе  
преддипломной практики

Аннотация практики  
«Преддипломная практика»

Целью преддипломной практики является сбор и подготовка необходимого материала, выполнение специальной части выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Таблица 1 – Прохождение преддипломной практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично преддипломной практикой
1	Готовность реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4)

Таблица 2 – Трудоемкость практики, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции »

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	сокращенная
1 Аудиторные занятия, всего, часов	-	-	-
в том числе:			-
1.1 Лекции	-	-	-
1.2 Практические (семинарские) занятия	-	-	-
1.3 Лабораторные работы	-	-	-
2 Самостоятельная работа, часов	324	-	-
Всего часов	324	-	-
<b>Общая трудоемкость, зачетных единиц</b>	<b>9</b>	-	-

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Перечень изучаемых тем:**

1. Составление плана выпускной квалификационной работы.
2. Составление литературного обзора по теме исследований.
3. Анализ и обработка собранного фактического материала.



Приложение 2 к программе  
преддипломной практики

Список имеющихся в библиотеке университета изданий  
основной учебной литературы по состоянию на 1 сентября 2016 года

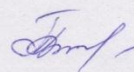
№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
1	Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов : учебное пособие [Электронный ресурс] / А. Т. Васюкова. – 3-е изд. – Электрон. текстовые дан. (1 файл). – Москва : Дашков и К, 2013. – 104 с. <a href="http://e.lanbook.com/view/book/56269/">http://e.lanbook.com/view/book/56269/</a>	ЭБС «Лань»
2	Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие [Текст] / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. – 512 с.	30
3	Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции : учебник для вузов [Текст] / ред. В. И. Манжесов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 536 с.	55

Список имеющихся в библиотеке университета изданий  
дополнительной учебной литературы по состоянию на 1 сентября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
4	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.	8
5	Крусь, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов [Текст] / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина. - Москва : КолосС, 2006. - 455 с.	27
6	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.	40
7	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.	Сайт Алтайского ГАУ, эл. библиотека
8	Программа и методика проведения учебной и производственной практик: метод. указания для студентов биолого-технологического факультета. Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) выпускника Бакалавр [Текст] / А. И. Афанасьева [и др.] ; АГАУ. - Барнаул, 2015. - 44 с.	3

Составитель:

доцент, биол. наук

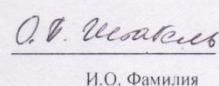


Л. А. Попова

Список верен

Алтайский государственный университет  
Зав. отд. библиотека  
Должность работника библиотеки

  
подпись

  
И.О. Фамилия