

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 27.09.2020  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5dd554049c6512d

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Майковский государственный технологический университет»

Факультет \_\_\_\_\_ аграрных технологий \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_ технологии пищевых продуктов и организации питания \_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**  
Декан факультета  
  
А. Ж. Шапацев  
« 29 » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Проректор по учебной работе  
  
Л. И. Задорожная  
« 29 » \_\_\_\_\_ 2020 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДИДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

вид практики \_\_\_\_\_ Б2.В.01.01(П) Преддипломная практика \_\_\_\_\_

по направлению подготовки  
бакалавров \_\_\_\_\_ 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции \_\_\_\_\_

по профилю подготовки \_\_\_\_\_ Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

квалификация (степень)  
выпускника \_\_\_\_\_ Бакалавр \_\_\_\_\_

программа подготовки \_\_\_\_\_ Бакалавриат \_\_\_\_\_

форма обучения \_\_\_\_\_ Очная, заочная \_\_\_\_\_

год начала подготовки \_\_\_\_\_ 2020 \_\_\_\_\_

Рабочая программа преддипломной практики (преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы) составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(наименование кафедры)

Составитель рабочей программы:

доцент, кандидат технических наук  
(должность, ученое звание, степень)



(подпись)

Едыгова С.Н.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания протокол № 10 от «29» 05 2020г.

Заведующий кафедрой

«29» 05 2020 г.

(подпись)



(Ф.И.О.)

Хатко З.Н.

## **1. Цели и задачи преддипломной практики**

**Целью преддипломной практики для выполнения выпускной квалификационной работы** является закрепление теоретических и формирование технологических навыков для получения практических результатов с элементами научно-инновационных подходов, являющихся достаточными для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Преддипломная практика целевым образом направлена на углубление и расширение первоначального профессионального опыта студента, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности. Выполнение программы преддипломной практики обеспечивает проверку теоретических и практических знаний, полученных в период обучения в университете, а также применение их при выполнении ВКР.

### **Задачами преддипломной практики являются:**

- изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в ходе подготовки выпускной квалификационной работы;
- сбор, систематизация и обобщение практического материала для использования в работе над ВКР;
- изучение и оценка действующей в организации системы управления, учета, анализа и контроля;
- обобщение и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в период обучения, формирование практических умений и навыков, приобретение первоначального опыта по профессии;
- изучение производственных технологических особенностей использования биотехнологических решений в конкретных направлениях получения и переработки сельхозсырья, относящихся к теме ВКР;
- выбор для выпускной квалификационной работы оптимальных технологических решений с учетом последних достижений науки и техники в области биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- сбор фактических материалов для выполнения ВКР;
- проведение технологических и лабораторных испытаний согласно схеме исследования;
- изучение технологии, процессов, операций и рецептур, связанных с производством, хранением и переработкой продукции;
- сбор материалов по инженерно-технологической организации работы предприятия, обратив особое внимание на оборудование, его устройство, работу, регулировки, эксплуатацию;
- сбор и обработка материала по экологии, состоянию охраны труда и технике безопасности на предприятии;
- выполнение индивидуального задания научного руководителя.

## **2. Вид, способы и формы проведения преддипломной практики**

Вид практики – преддипломная.

Преддипломная практика проводится стационарно в соответствии ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1330.

По форме проведения преддипломная практика является непрерывной и организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способ проведения преддипломной практики – выездная, стационарная.

Студентам предоставлен выбор прохождения практики:

- на основе прямых договоров, заключенных между организацией и Университетом;
- в форме самостоятельного практикума: обучающийся самостоятельно находит организацию в качестве базы практики и информирует Отдел практики о месте её прохождения за две недели до начала практики.

Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС ВО и организуемая на базе сторонних организаций, осуществляются на основе договоров между Университетом и соответствующими предприятиями, организациями и учреждениями. В договоре Университет и предприятие (организация и учреждение) оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практик, в том числе и по назначению двух руководителей практики: от Университета и предприятия или организации или учреждения. По окончании практики в установленный срок, предусмотренный программой практики, студенты сдают на проверку научному руководителю отчет.

Прохождение практики позволяет обучающимся применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранной ими профессии, а также позволяет пополнить необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

Для успешного прохождения преддипломной практики, обучающиеся должны иметь следующие «входные» знания и навыки:

### **3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате прохождения данной преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

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

**Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства.

**Уметь:** соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

**Владеть:** методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.

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

**Знать:** базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства.

**Уметь:** определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

**Владеть:** методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

#### **ПКУВ-8 Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции**

**Знать:** принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции.

**Уметь:** обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции.

**Владеть:** технологиями хранения сельскохозяйственной продукции.

#### **ПКУВ-9 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства**

**Знать:** технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства.

**Уметь:** обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

**Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.

#### **ПКУВ-10 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства**

**Знать:** технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства.

**Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства.

**Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции животноводства.

**ПКУВ-11 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства**

**Знать:** технологии хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства.

**Уметь:** обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства.

**Владеть:** технологиями хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства.

**ПКУВ-12 Способен реализовывать процессы хлебобулочного производства**

**Знать:** рецептуры и технологии процессов хлебобулочного производства; нормативную документацию в области хлебобулочного производства.

**Уметь:** обосновать выбор рецептуры и технологии производства хлебобулочных изделий.

**Владеть:** технологиями производства хлебобулочных изделий.

**ПКУВ-13 Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции**

**Знать:** технических характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.

**Уметь:** обосновать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.

**Владеть:** навыками эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.

**ПКУВ 14 Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья**

**Знать:** технические характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.

**Уметь:** обосновать использование технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.

**Владеть:** навыками эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.

**ПКУВ-15 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства**

**Знать:** показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

**Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.

**Владеть:** методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.

#### 4. Объем практики

##### 4.1. Очная форма обучения

Форма обучения	Семестр обучения	Общая трудоемкость практики			Форма контроля
		в неделях	в зачетных единицах	в академических часах	
ОФО	8	4	6	216	зачет с оценкой

#### 4.2. Заочная форма обучения

Форма обучения	Семестр обучения	Общая трудоемкость практики			Форма контроля
		в неделях	в зачетных единицах	в академических часах	
ОФО	9	4	6	216	зачет с оценкой

#### 5. Структура и содержание практики

##### 5.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в том числе контактные часы	Бюджет времени (недели, дни)
1.	Ознакомительный этап	Документальное оформление практики, прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с организацией, его географическое расположение, основные и вспомогательные цеха, численность работников, режим работы, ассортимент и объем выпускаемой продукции, перспективы развития предприятия.	16/0,44 2 дня
2.	Технологическая часть	Описывается характеристика рассматриваемого сырья и вспомогательных материалов. Студент делает всесторонний анализ существующей технологической схемы, устанавливает ее «узкие места», предлагает мероприятия по совершенствованию этой схемы и обосновывает. В разделе приводятся нормы расхода сырья и материалов на единицу готовой продукции. По результатам полученных данных составляют рецептуру расхода сырья. Затем выполняется подробное описание технологического процесса с указанием режимов и марки используемого оборудования. В конце приводятся требования к качеству готовой продукции.	90/2,5 10 дней
3.	Научно-производственный (экспериментальный, исследовательский этап)	Работа по заданной тематике. Выполнение всех видов работ, связанных со сбором фактического материала по программе практики и для подготовки выпускной квалификационной работы: натурные исследования, лабораторные исследования,	60/1,66 7 дней

		постановки экспериментов и др.		
4.	Выводы и заключения	Студент представляет результаты аналитических исследований по определению эффективности используемой предприятием технологической схемы, целесообразность и практическую значимость предложенных мероприятий, а также их экономическую оценку.	18/0,5	2 дня
5.	Оформление отчета по практике	На заключительном этапе преддипломной практики студент должен обобщить материал, собранный в период прохождения практики, оформить отчет по практике. Отчет составляется по основным разделам программы практики.	32/0,88	4 дня
<b>Итого:</b>			<b>216/6</b>	<b>4 недели</b>

### 5.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в том числе контактные часы	Бюджет времени (недели, дни)
1.	Ознакомительный этап	Документальное оформление практики, прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с организацией, его географическое расположение, основные и вспомогательные цеха, численность работников, режим работы, ассортимент и объем выпускаемой продукции, перспективы развития предприятия.	16/0,44 2 дня
2.	Технологическая часть	Описывается характеристика рассматриваемого сырья и вспомогательных материалов. Студент делает всесторонний анализ существующей технологической схемы, устанавливает ее «узкие места», предлагает мероприятия по совершенствованию этой схемы и обосновывает. В разделе приводятся нормы расхода сырья и материалов на единицу готовой продукции. По результатам полученных данных составляют рецептуру расхода сырья. Затем выполняется подробное описание технологического процесса с	90/2,5 10 дней

		указанием режимов и марки используемого оборудования. В конце приводятся требования к качеству готовой продукции.		
3.	Научно-производственный (экспериментальный, исследовательский этап)	Работа по заданной тематике. Выполнение всех видов работ, связанных со сбором фактического материала по программе практики и для подготовки выпускной квалификационной работы: натурные исследования, лабораторные исследования, постановки экспериментов и др.	60/1,66	7 дней
4.	Выводы и заключения	Студент представляет результаты аналитических исследований по определению эффективности используемой предприятием технологической схемы, целесообразность и практическую значимость предложенных мероприятий, а также их экономическую оценку.	18/0,5	2 дня
5.	Оформление отчета по практике	На заключительном этапе преддипломной практики студент должен обобщить материал, собранный в период прохождения практики, оформить отчет по практике. Отчет составляется по основным разделам программы практики.	32/0,88	4 дня
<b>Итого:</b>			<b>216/6</b>	<b>4 недели</b>

## 6. Формы отчетности практики

Формами отчетности по преддипломной практике являются дневник по практике и отчет по практике о проделанной работе. Дневник практики является основным документом, отражающим вид практики, сроки прохождения, индивидуальное задание и краткое содержание ежедневной работы.

Студенту перед выходом на практику необходимо ознакомиться с правилами его заполнения, сделать соответствующие отметки, записать индивидуальное задание, выданное руководителем и календарный график прохождения практики. Далее дневник заполняется ежедневно в соответствии с выполняемой работой. Записи о выполненной работе должны быть конкретными и заверяться подписью руководителя практики.

Отчет по преддипломной практике составляется в соответствии с основным этапом программы практики и отражает выполнение индивидуального задания. Объем отчета должен составлять 25-35 страниц машинописного текста (без учета приложений).

Отчет оформляется на бумаге формата А4 (210x297 мм) и брошюруется в единый блок. Текст отчета излагается на одной стороне листа, шрифтом TimesNewRoman, 14 размером, через 1,5 интервала. Каждая страница работы оформляется со следующими полями: левое – 3,3 мм; правое – 1,3 мм; верхнее - 20 мм; нижнее - 20 мм. Абзацный отступ в тексте - 1,5 см.

Все страницы работы должны иметь сквозную нумерацию, включая приложения. Нумерация производится арабскими цифрами, при этом порядковый номер страницы ставится в нижнем правом углу, начиная с оглавления после титульного листа.



Все структурные элементы отчета о практике брошюруются (сшиваются) в следующей последовательности:

1. Титульный лист
2. Содержание отчета;
3. Введение;
4. Основная часть (*изложение вопросов в соответствии с индивидуальным заданием*);
5. Заключение (*итоги и выводы по практике*);
6. Список использованной литературы;
7. Приложения (*копии документов, отработанных при выполнении индивидуального задания по согласованию с руководителем практики*)

По завершению практики оформленные формы отчетности (дневник прохождения практики с соответствующими подписями, отметками, датами, и отчет по практике) сдаются руководителю практики от кафедры для проверки и допуска студента к защите отчета.

Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед специальной комиссией кафедры.

В качестве промежуточной аттестации за прохождение преддипломной практики предусмотрена дифференцированная оценка (зачет). Оценка за практику выставляется на основании прошедшей защиты.

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

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции ( номер семестра согласно учебному плану)	Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
<b>ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</b>	
4	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
4	Управление качеством сельскохозяйственной продукции
6	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
7	Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции
7	Организация производства и предпринимательства в АПК
5	Технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и выпускной квалификационной работы
<b>ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</b>	
4	Экономика
6	Менеджмент
7	Организация производства и предпринимательства в АПК
6	Маркетинг
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и выпускной квалификационной работы
<b>ПК-8. Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</b>	
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
5, 6	Технология хранения и переработки продукции растениеводства

6, 7	Технология хранения и переработки продукции животноводства
6	Хранение и переработка фруктов и овощей
6	Холодильная технология
5	Технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и выпускной квалификационной работы
<b>ПК-9. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства</b>	
5, 6	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
6	Переработка вторичных растительных ресурсов
7	Основы производства пектина и пектинопродуктов
7	Основы биотехнологий переработки сельскохозяйственной продукции
8	Технология сахара и сахаристых веществ
8	Инновационные технологии в хранении и переработке продукции растениеводства
4, 5	Проектный практикум
5	Технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и выпускной квалификационной работы
<b>ПК-10. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</b>	
6	Переработка вторичных животных ресурсов
6, 7	Технология хранения и переработки продукции животноводства
7	Основы биотехнологий переработки сельскохозяйственной продукции
8	Технология молочных продуктов
8	Технология мясных продуктов
8	Инновационные технологии в хранении и переработке продукции животноводства
4, 5	Проектный практикум
5	Технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и выпускной квалификационной работы
<b>ПК-11. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства</b>	
6	Хранение и переработка фруктов и овощей
7	Основы производства пектина и пектинопродуктов
5	Технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и выпускной квалификационной работы
<b>ПК-12. Способен реализовывать процессы хлебобулочного производства</b>	
5, 6	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
5	Технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и выпускной квалификационной работы
<b>ПК-13. Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</b>	
3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и

	животноводства
5	Оборудование пищевых перерабатывающих производств
5	Технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и выпускной квалификационной работы
<b>ПК-14. Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья</b>	
3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
5	Оборудование пищевых перерабатывающих производств
5	Технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и выпускной квалификационной работы
<b>ПК-15. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства</b>	
4	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
4	Управление качеством сельскохозяйственной продукции
6	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
7	Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции
8	Санитария на перерабатывающих предприятиях
8	Гигиена на перерабатывающих предприятиях
5	Технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и выпускной квалификационной работы

**7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания**

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<b>ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</b>					
<b>Знать:</b> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	зачет с оценкой
<b>Уметь:</b> соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации; оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</b>					
<b>Знать:</b> базовые законы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; факторы, влияющие на экономическую эффективность производства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
<b>Уметь:</b> определять экономическую эффективность применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> методами расчета экономической эффективности применяемых технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

<b>ПКУВ-8 Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</b>					
<b>Знать:</b> принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	зачет с оценкой
<b>Уметь:</b> обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> технологиями хранения сельскохозяйственной продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПКУВ-9 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства</b>					
<b>Знать:</b> технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	зачет с оценкой
<b>Уметь:</b> обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПКУВ-10 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</b>					
<b>Знать:</b> технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	зачет с оценкой
<b>Уметь:</b> обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> технологиями хранения и переработки продукции животноводства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПКУВ-11 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства</b>					

<b>Знать:</b> технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	зачет с оценкой
<b>Уметь:</b> обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> технологиями хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПКУВ-12 Способен реализовывать процессы хлебобулочного производства</b>					
<b>Знать:</b> рецептуры и технологии процессов хлебобулочного производства; нормативную документацию в области хлебобулочного производства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	зачет с оценкой
<b>Уметь:</b> обосновать выбор рецептуры и технологии производства хлебобулочных изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> технологиями производства хлебобулочных изделий.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПКУВ-13 Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</b>					
<b>Знать:</b> технических характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	зачет с оценкой
<b>Уметь:</b> обосновать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками эксплуатации механических и автоматических устройств при	Частичное владение	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении	Успешное и систематическое	

производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	навыками		навыков допускаются пробелы	применение навыков	
<b>ПКУВ 14 Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья</b>					
<b>Знать:</b> технические характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	зачет с оценкой
<b>Уметь:</b> обосновать использование технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПКУВ-15 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства</b>					
<b>Знать:</b> показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	зачет с оценкой
<b>Уметь:</b> осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

### **7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Обзор литературы (формулируется студентом самостоятельно и согласовывается с руководителем ВКР).

Анализ, обоснование и описание технологической схемы (с учетом предлагаемых мероприятий).

План НИРС (УИРС).

Выводы и рекомендации производству.

Список использованной литературы.

### **7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **Требования к написанию отчета по практике.**

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает материалы, отражающие общие сведения об организации, выполненную работу по изучению структуры управления, процесса планирования и т.д.

Отчет должен быть оформлен и полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы студентом в соответствии с программой практики. В отчете описывается методика проведения исследований, отражаются результаты выполнения индивидуального задания. В заключение отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности организации. Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Изложение материалов в отчете должно быть последовательно, лаконично, логически связано.

Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед специальной комиссией кафедры. В качестве промежуточной аттестации за прохождение практики предусмотрена дифференцированная оценка (зачет). Оценка за практику выставляется на основании прошедшей защиты. Оценка по практике учитывает: степень усвоения теоретического материала; степень выполнения обучающимся заданий, обозначенных в программе практики; качество выполнения отчёта; полноту раскрытия содержания всех заданий по практике; отзывы руководителей практики; надлежащее оформление отчёта; итоги защиты отчёта обучающимся.

Критерии дифференциации оценки по практике:

**Оценка «отлично»** – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания, полученные во время прохождения практики и умение уверенно применять их при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование изложенного материала.

**Оценка «хорошо»** – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в отчете некоторые неточности, которые может пояснить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

**Оценка «удовлетворительно»** – выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки понятий, нарушения логической последовательности в изложении разделов программы практики, но при этом он владеет основными разделами учебной практики, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания на практике.

**Оценка «неудовлетворительно»** – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания отчета по практике, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные данные при решении практических задач.



## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **а) основная литература:**

1. Манжесов В.И. Технология хранения продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова - СПб.: ГИОРД, 2018. - 464 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791881.html>.
2. Никифорова, Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. - 149 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>.
3. Никифорова, Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства. Ч. 2: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. - 134 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78845.html>.
4. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие для вузов / [Е.И. Пономарева и др.]. - СПб.: Лань, 2017. - 316 с.
5. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства: учебник для бакалавров / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. - СПб.: Лань, 2014. - 672 с.
6. Романова, Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.В. Романова, В.В. Введенский. - М.: РУДН, 2010. - 185 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785209034995.html>.
7. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / под ред. Н.М. Личко. - М.: КолосС, 2006. - 616 с.
8. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия: учебное пособие для студентов вузов / [В.Д. Муха и др.]. - М.: КолосС, 2007. - 580 с.
9. Технология хранения и переработки плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебный практикум / М.В. Селиванова [и др.]. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Параграф, 2017. - 80 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/76060.html>.

### **б) дополнительная литература**

1. Абдразаков, Ф.К. Организация производства продукции растениеводства с применением ресурсосберегающих технологий [Электронный ресурс]: учебное пособие /Ф.К. Абдразаков, Л.М. Игнатъев - М.: ИНФРА-М, 2015. - 112 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=478435>.
2. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Г. И. Баздырева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 725 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=437783>.
3. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. - СПб. : Лань, 2017. - 380 с.
4. Технология производства продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебник / под ред. А.Ф. Сафонова, В.А. Федотова. - М.: КолосС, 2013. - 487 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953207201.html>.
5. Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. - СПб.: Лань, 2017. - 208 с.

## 9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

### 9.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Операционная система «Windows»	Договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; распространяемое свободно (бесплатное не требующее лицензирования)
Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»	v22.4.73, от 17.11.2016
Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»	№ лицензии 26FE -000451-5729CF81. Срок лицензии 07.02.2016
Офисный пакет «WPS Office»	Бесплатно, 01.02.2016
Программа для работы с архивами «7 zip»	№ 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный
Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»	01.02.2016, свободная лицензия

### 9.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (<http://e.lanbook.com>)
2. Электронная библиотечная система «IPRBooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
3. Электронная библиотечная система «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>)
4. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» ([www.znanium.com](http://www.znanium.com)).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>).

**10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения преддипломной практики**

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<b>Специальные помещения</b>		
<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного, семинарского типа, проведения консультаций и текущего контроля: 385000, Российская Федерация, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская д. 210 каб. 2-42</p> <p>Учебные аудитории для самостоятельной работы: Компьютерный класс: 385000, Российская Федерация, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская д. 191 каб. 321</p> <p>Читальный зал: 385000, Российская Федерация, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, д. 191</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, аудио-, видеотека, справочная литература; таблицы и слайды по направлению подготовки; видеofilмы, учебно-методические пособия.</p>	<p>1. Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: – Офисный пакет OpenOffice; – Тестовая система собственной разработки, правообладатель ФГБОУ ВО «МГТУ», свидетельство №2013617338</p> <p>2. Антивирусные программы: KasperskyEndpointSecurity - № лицензии 17E0160128131746-40772. Количество: 400 рабочих мест. Срок действия 1 год.</p>
<b>Помещения для самостоятельной работы</b>		
<p>В качестве помещений для самостоятельной работы: компьютерный класс ауд. адрес: 385000, Российская Федерация, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская д. 210 каб. 2-42</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 20 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет</p>	<p>Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система на базе Linux;</li> <li>2. Офисный пакет OpenOffice;</li> <li>3. Антивирусные программы: KasperskyEndpointSecurity - № лицензии 17E0160128131746-40772. Количество: 400 рабочих мест. Срок действия 1 год.</li> </ol>

**Дополнения и изменения в рабочей программе**  
ЗА \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ УЧЕБНЫЙ ГОД

В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА \_\_\_\_\_

для направления 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ВНОСЯТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

З.Н. Хатко