

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии факультета
№ 5 от «10» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Преддипломная практика»

Вид практики	Производственная
Тип практики	Преддипломная
Направление подготовки / специальность	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров, Технология мяса и мясных продуктов
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3
Трудоемкость дисциплины, час.	108

Разработчик:

Доцент кафедры заразных болезней им. академика
РАСХН Ю.Ф. Петрова

Фисенко С.П.

(подпись)

Иваново 2023

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом профессиональной практической подготовки бакалавра и проводится после освоения студентом программ теоретического и практического обучения. Цель практики – подготовить студента к выполнению и защите выпускной квалификационной работы, сформировать у него умение рационально использовать теоретические и практические знания, полученные при обучении в ВУЗе. Для решения ряда практических вопросов от студентов требуется инициатива и самостоятельность.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- сбор и анализ материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы;
- выполнение индивидуального задания, связанного с темой выпускной квалификационной работы и характером предполагаемой деятельности;
- выполнение специальных, дополнительных заданий руководителя выпускной квалификационной работы.

Особенностью преддипломной практики является ее полная индивидуализация, в силу чего программа преддипломной практики должна носить общеметодический характер. Для каждого студента требуется ее конкретизация с учетом темы выпускной квалификационной работы.

2. ОСНОВНЫЕ БАЗЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В качестве баз преддипломной практики используются передовые сельскохозяйственные предприятия различных форм собственности, птицефабрики, учреждения государственной ветеринарной службы и другие организации, которые могут обеспечить успешное выполнение студентом программы преддипломной практики и квалифицированное руководство.

Как правило, студент направляется на преддипломную практику в ту же организацию, учреждение или хозяйство, где проходил ветеринарно-санитарную практику.

Перечень предприятий, учреждений и организаций, с которыми университет имеет договоры на проведение ветеринарно-санитарной практики

1. ОАО СХП «Вошажниково» Ярославская область.
2. АО учхоз «Чернореченский»
3. ЗАО «Вергуза» Ивановского района Ивановской области
4. АПК «Воронежский» Кольчугинского района Владимирской области
5. СПК «ЛУЧ» Вичугского района Ивановской области.
6. СПК «Подolino Палехского района Ивановской области
7. СПК «Гавриловской» Суздальского района.
8. ООО «Борисоглебское» Мурамского района Владимирской области.
9. ООО «Паново» Палехского района Ивановской области Шуйская СББЖ
10. ООО СП «Нельша» Тейковского района Ивановской области
11. СПК «Перемиловский» Шуйского района Ивановской области.
12. ООО СХП «Муравия» Ковровского района Владимирской области
13. Всероссийский студенческий сельскохозяйственный отряд «Альтаир»
14. ООО «Мелаго» Мелинковского района, Владимирской области
15. СПК колхоз «Ополье», Юрьев-Польского района Владимирской области
16. СПК «Авангард», Пучежского района Ивановской области
17. СПК к-з «Никольское», Комсомольского района Ивановской области
18. СПК к-з «Горячевский», Савинского района, Ивановской области
19. ООО «Альянс», Приволжского района Ивановской области
20. МУП «Вожский», Приволжский района Ивановской области
21. ООО «Ильинское-агро», Ильинского района Ивановской области

22. СПК ПЗ «Ленинский путь», Пучежского района Ивановской области

23. ООО СХК «Решма», Кинешемского района Ивановской области

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным

планом практика относится к **Обязательной части**

Обеспечивающие

(предшествующие)

дисциплины, практики

Технологическая практика

Обеспечиваемые

(последующие) дисциплины,

практики

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ИД-3_{УК-1} Знать: возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИД-3_{УК-1} Уметь: рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИД-3_{УК-1} Владеть: навыками решения задач, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>Все</p>
<p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1 ОПК-1 Знать: принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ИД-2 ОПК-1 Уметь: понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ИД-3 ОПК-1 Владеть: навыками работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Все</p>

	деятельности	
<p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ИД-1 ОПК-3 Знать: знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ИД-2 ОПК-3 Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ИД-3 ОПК-3 Владеть: навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	Все
<p>ПК -1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИД-1_{ПК-1} Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-2_{ПК-1} Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ИД-3_{ПК-1} Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p> <p>ИД-4_{ПК-1} Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-5_{ПК-1} Умеет применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-6_{ПК-1} Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-7_{ПК-1} Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и</p>	Все

	<p>экологической безопасности</p> <p>ИД-8_{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-9_{ПК-1} Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	
<p>ПК-2</p> <p>Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-1_{ПК-2} Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-2_{ПК-2} Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-3_{ПК-2} Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-4_{ПК-2} Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ИД-5_{ПК-2} Умеет осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-6_{ПК-2} Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-7_{ПК-2} Владеет входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p> <p>ИД-8_{ПК-2} Осуществляет контроль технологических</p>	<p>Все</p>

	параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-3} Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения ИД-2 _{ПК-3} Умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения ИД-3 _{ПК-3} Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Все

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) и виды работы на практике	Трудоемкость, час.		Форма текущего контроля
		работа под руководством преподавателя	самостоятельная работа	
1. Подготовительный этап				
1.1.	Инструктаж по техника безопасности при выполнении производственных заданий. Организационные вопросы. Определение цели, места и порядка прохождения преддипломной практики, формирование индивидуального задания на практику, определение перечня и последовательности работ для реализации индивидуального задания. Задание должно однозначно определить область поиска, предмет поиска и вероятный конечный продукт.	2	2	Журнал по технике безопасности
1.2.	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации о достижениях отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний.		12	Обзорная глава по теме ВКР
2. Производственный (экспериментальный, исследовательский) этап				
2.1.	Знакомство со структурой предприятия - базой практики, составление плана работы		2	Заключение руководителя
2.2.	Сбор научного материала по теме выпускной квалификационной работы. Выполнение индивидуального задания по теме выпускной квалификационной работы (участие в проведении научных исследований).		68	
3. Обработка и анализ полученной информации				

3.1.	Обработка, анализ, экономическое обоснование результатов исследований		8	Заключение руководителя
4. Подготовка отчета				
4.1.	Составление отчета, являющегося частью выпускной квалификационной работы		10	Заключение руководителя
4.2.	Представление результатов выполнения индивидуальных заданий (отчета) на расширенном заседании выпускающих кафедр		2	
5.	Зачет		2	

5.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля*

* Э – экзамен, З – зачет, ЗаО – зачет с оценкой, КП – курсовой проект, КР – курсовая работа, К – контрольная работа.

5.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	9 сем.	10 сем.
Контроль								2		
Самостоятельная работа								106		
Форма контроля								3		

5.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
Контроль					2	
Самостоятельная работа					106	
Форма контроля					3	

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Форма промежуточной аттестации студента по результатам преддипломной практики – зачет выставляется на основании защиты студентом результатов выполнения индивидуальных заданий. На расширенное заседание выпускающей кафедры студент предоставляет:

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики
- отзыв руководителя практики от университета (руководителя ВКР)
- журнал исследований
- черновой вариант выпускной квалификационной работы
- презентацию по теме выпускной квалификационной работы

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. Основная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко - СПб.: Лань, 2010. –480с.
2. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2012. — 239 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=3738 — Загл. с экрана.
3. Храмов А.Г. Безотходная переработка молочного сырья : уч. пособие для студ. вузов / А. Г. Храмов, П. Г. Нестеренко. - М. :КолосС, 2008. – 200 с.

4. Мамаев А.В. Молочное дело [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко. — Электрон.дан. — СПб.: Лань, 2013. — 383 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=30199 — Загл. с экрана
5. Технология молока и молочных продуктов: учебник для студ. Вузов.-М., КолосС - 2008. 455с.
6. Голубева Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева.- Электрон.дан. — СПб.: Лань, 2019. — 380 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/119288> — Загл. с экрана.
7. Технология молока и молочных продуктов: учеб. для вузов/ Крусь Н.Г. – М.: Колос С, 2008
8. Основы технологии производства и первичной обработки продуктов животноводства/ Л.Ю. Киселев. СПб: Лань, 2013, 448 с.
9. Молочное дело: учебник/ Хромова Л.Г., Востроилов А.В., Байлова Н.В. СПб: Лань, 2020.- 332 с.

7.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Барабанщиков Н.В. Молочное дело / Н. В. Барабанщиков. - М.: Колос, 1983. – 414 с., 94 экз.
2. Промышленное производство молока. - М. : Колос, 1981. – 303с.
3. Харченко Г.М. Технологическое оборудование для переработки молока [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон.дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2011. — 204 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4584 — Загл. с экрана.
4. Хазанов Е.Е. Технология и механизация молочного животноводства : учеб. пособие / Е. Е. Хазанов, Гордеев В.В., Хазанов В.Е. ; под ред. Е.Е.Хазанова. - СПб: Лань, 2010. – 352с.
5. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков. - М. : Колос, 2000.
6. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: Учебное пособие./И.Г.Серегин, М.Ф.Боровков, В.Е. Никитченко. - СПб: ГИОРД, 2005.-472с.
7. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514 — Загл. с экрана.
8. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2013. — 136 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58744 — Загл. с экрана.
9. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877 — Загл. с экрана.
10. Технология производства и переработки животноводческой продукции/ Н.Г. Макарецова. – Калуга: Мапус – Криит, 2005, 688 с.
11. Технология и техника переработки молока/ С.А. Бредихин и др. – М.: Колос С, 2013, 400 с.
12. Методы исследования молока и молочных продуктов: учебник/ Г.Н. Круев, А.М. Талыгина, З.В. Волокитина. – М.: Колос, 2000, - 368 с.
13. Ветеринарная санитария: учеб. пос. для студ. вузов. – СПб.: Лань, 2011, - 368 с.

14. Технология и механизация молочного животноводства: учеб.пособ./Е.Е. Хазанов и др.
– СПб: Лань, 2010, 352 с.

7.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики

- 1) Библиотека ИвГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
- 2) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

7.4. Методические указания для обучающихся для прохождения практики

1. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы/ Крючкова Е.Н., Пронин В.В., Турков В.Г., Фисенко С.П. – Иваново: ФГБОУ ВО «Ивановская ГСХА имени Д.К. Беляева», 2023.– 18 с.

7.4. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

7.5. Информационные справочные системы, используемые для проведения практики (при необходимости)

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» <http://www.lanbook.com/>
2. Электронная библиотечная система <http://Library-ivgsha.ucoz.ru>
3. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В качестве баз практики используются сельскохозяйственные предприятия различных форм собственности, оснащённые современным технологическим оборудованием, передовые предприятия, которые могут обеспечить успешное выполнение студентом программы производственной практики и квалифицированное руководство.

Во время прохождения производственной практики студент может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (специальное лабораторное оборудование, компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Во время прохождения преддипломной практики студент может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (специальное лабораторное оборудование, компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации. В процессе прохождения практики обучающийся использует современные компьютерные системы, Интернет-ресурсы, библиотечные ресурсы ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
2	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

«Преддипломная»

Вид практики **Производственная**

Тип практики **Преддипломная**

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
<p style="text-align: center;">УК-1</p> <p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p style="text-align: center;">ИД-3_{УК-1}</p> <p>Знать: возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p style="text-align: center;">ИД-3_{УК-1}</p> <p>Уметь: рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p style="text-align: center;">ИД-3_{УК-1}</p> <p>Владеть: навыками решения задач, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>Отчёт по практике Зачет</p>	<p>Комплект заданий на практику и вопросов к зачету</p>
<p style="text-align: center;">ОПК-1</p> <p>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p style="text-align: center;">ИД-1 ОПК-1</p> <p>Знать: принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p style="text-align: center;">ИД-2 ОПК-1</p> <p>Уметь: понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p style="text-align: center;">ИД-3 ОПК-1</p> <p>Владеть: навыками работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Отчёт по практике Зачет</p>	<p>Комплект заданий на практику и вопросов к зачету</p>

<p style="text-align: center;">ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p style="text-align: center;">ИД-1 ОПК-3 Знать: знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ИД-2 ОПК-3 Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ИД-3 ОПК-3 Владеть: навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p style="text-align: center;">Отчёт по практике Зачет</p>	<p style="text-align: center;">Комплект заданий на практику и вопросов к зачету</p>
<p>ПК -1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИД-1_{ПК-1} Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ИД-2_{ПК-1} Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями ИД-3_{ПК-1} Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения ИД-4_{ПК-1} Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения ИД-5_{ПК-1} Умеет применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения ИД-6_{ПК-1} Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ИД-7_{ПК-1} Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический,</p>	<p style="text-align: center;">Отчёт по практике Зачет</p>	<p style="text-align: center;">Комплект заданий на практику и вопросов к зачету</p>

	<p>химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ИД-8_{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-9_{ПК-1} Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>		
<p>ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-1_{ПК-2} Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-2_{ПК-2} Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-3_{ПК-2} Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-4_{ПК-2} Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ИД-5_{ПК-2} Умеет осуществлять технологические регулировки</p>	<p>Отчёт по практике Зачет</p>	<p>Комплект заданий на практику и вопросов к зачету</p>

	<p>оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-6_{ПК-2} Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-7_{ПК-2} Владеет входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p> <p>ИД-8_{ПК-2} Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>		
<p>ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИД-1_{ПК-3} Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-2_{ПК-3} Умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-3_{ПК-3} Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Отчёт по практике Зачет</p>	<p>Комплект заданий на практику и вопросов к зачету</p>

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатель и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
не зачтено	зачтено			

Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

3. Оценочные средства

3.1. Примерные вопросы

1. Какова основная цель преддипломной практики и раскройте ее содержание?
2. Какие методики использовались при выполнении преддипломной практики по теме исследований?
3. Перечислить задачи проводимой экспериментальной работы на практике.
4. Как осуществлялась статистическая обработка полученных результатов исследования?
5. Какие программы применялись при проведении научно-исследовательских разработок во время прохождения практики?

6. Какова эффективность проводимых исследований и какими критериями она оценивалась?
7. Какова научная гипотеза при решении теоретических проблем при прохождении практики?
8. Какие приняты решения по обеспечению экологической безопасности по теме исследований?
9. Какие решаются эколого-экономические проблемы решаются?
10. Какие приборы применялись для оценки полученных показателей при прохождении практики?
11. Какие современные технологии учитывались при решении основных задач по исследуемой проблеме во время прохождения преддипломной практики?

3.1.2. Методические материалы

На расширенном заседании выпускающей кафедры студент выступает с докладом по теме выпускной квалификационной работы, представляет результаты проведенных экспериментов. Комиссия оценивает полноту и качество выполнения индивидуального задания на преддипломной практике. Учитывая отзыв научного руководителя, выступление студента, ответы на вопросы, выставляется зачет.