

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
кафедра Биотехнологий и производства продуктов питания

УТВЕРЖДАЮ  
Декан \_\_\_\_\_

« 15 » 11. 2022

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б2. В. 02 (ПД)

## Преддипломная практика

Учебный план В35.03.07-22-1ТТ.plx  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Квалификация бакалавр  
Форма обучения очная  
Общая трудоемкость 3 ЗЕТ  
Часов по учебному плану 108  
Виды контроля в семестрах:  
зачет - 8  
в том числе:  
контактная работа 0  
самостоятельная работа 106  
часы на контроль

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр на<br>курсе>) | 8 (4.2) |     | Итого |     |
|---|---------|-----|-------|-----|
|   | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Неделя                                    |         |     |       |     |
| Вид занятий                               | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Консультации                              | 2       | 2   | 2     | 2   |
| В том числе в форме<br>практ.подготовки   | 106     | 106 | 106   | 106 |
| Контактная работа                         | 2       | 2   | 2     | 2   |
| Сам. работа                               | 106     | 106 | 106   | 106 |
| Итого                                     | 108     | 108 | 108   | 108 |

Кемерово 2022 г.

Программу составил(и):

канд. техн. наук, доцент, Егушова Елена Анатольевна



Рабочая программа дисциплины

**Преддипломная практика**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:


35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
утвержденного учёным советом вуза от 23.06.2022 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры  
**биотехнологий и производства продуктов питания**

Протокол №4 от 25 октября 2022 г.

Срок действия программы: 2022-2026 уч.г.

Зав. кафедрой  Егушова Е.А.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической  
комиссией  факультета

Протокол № 4 от 15 ноября 2022 г.

Председатель методической комиссии



---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году  
на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году  
на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году  
на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году  
на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подпись      расшифровка

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |
|--|
| <b>Цель:</b>   |
| - формирование у бакалавров профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению знаний и навыков для выполнения выпускной квалификационной работы. |
| - научиться формулировать и решать задачи, возникающие в процессе содержания, кормления, разведения и селекции животных производственные технологии при планировании и реализации зоотехнических мероприятий;              |
| - научиться применять современные информационные и производственные технологии при планировании и реализации переработки сельскохозяйственного сырья и производства продуктов животного происхождения;                     |
| - научиться применять знания, полученные в ходе учебного процесса;   |
| - осуществлять подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.   |
| <b>Задачи:</b>   |
| • закрепление и актуализация теоретических знаний в области качества и безопасности сырья и продуктов биологического происхождения;  |
| • формирование умений, необходимых для осуществления оценки безопасности сырья и продуктов животного происхождения на всех этапах производства, хранения и реализации;   |
| • формирование навыков лабораторного анализа сырья и готовой продукции (определение физико-химических и микробиологических показателей);   |
| приобретение навыков технико-технологического проектирования малых предприятий по переработке сырья животного происхождения;   |
| • подготовка к практической деятельности в области контроля качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения;   |
| • подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы.  |

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

|                   |  |
|-------------------|--|
| Цикл (раздел) ОП: |  |
| <b>2.1</b>        | <b>Входной уровень знаний:</b>   |
| 2.1.1             | Стандартизация и подтверждение соответствия продукции АПК  |
| 2.1.2             | Технология хранения и переработки продукции животноводства   |
| 2.1.3             | Технология хранения и переработки продукции растениеводства  |
| 2.1.4             | Инновационные технологии производства продукции животноводства   |
| 2.1.5             | Безопасность жизнедеятельности   |
| 2.1.6             | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и продукции  |
| 2.1.7             | Управление качеством сельскохозяйственной продукции  |
| 2.1.8             | Качество и безопасность сельскохозяйственной продукции   |
| 2.1.9             | Инновационные технологии производства продукции растениеводства  |
| <b>2.2</b>        | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|  |  |
|--|--|
| <b>ПК-2.1: Определяет способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение</b>       |  |
| <b>Знать:</b>  |  |
| Уровень 1  | параметры качества сельскохозяйственной продукции, основные способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции             |
| <b>Уметь:</b>  |  |
| Уровень 1  | обосновывать способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение                                  |
| <b>Владеть:</b>  |  |
| Уровень 1  | навыками определения соответствия выбранных способов и режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение |
| <b>ПК-2.2: Определяет соответствие условий хранения различных видов сельскохозяйственной продукции, обеспечивающие сохранность</b> |  |
| <b>Знать:</b>  |  |
| Уровень 1  | условия сохранности различных видов сельскохозяйственной продукции, применяемое техническое оснащение, обеспечивающее сохранность                |
| <b>Уметь:</b>  |  |

|   |  |
|---|--|
| Уровень 1   | осуществлять выбор условий и параметров хранения, технического оснащения различных видов сельскохозяйственной продукции  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками обоснования и эффективного выбора условий и параметров хранения, технического оснащения при хранении различных видов сельскохозяйственной продукции                         |
| <b>ПК-2.3: Способен провести товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции</b>  |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | методы и способы проведения товароведческой экспертизы   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | обосновывать выбор методов и способов проведения товароведческой экспертизы  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | методами проведения и анализа результатов товароведческой экспертизы   |
| <b>ПК-3.1: Демонстрирует знание технологий переработки продукции растениеводства, применяемое оборудование и принцип его работы</b>                       |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | условия, способы хранения, основные этапы подготовки к переработке, применяемое оборудование и его классификацию   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | обосновывать выбор технологий хранения и подготовки к переработке продукции растениеводства и животноводства, производить подбор оборудования по заданным технологическим параметрам |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками реализации технологий хранения и подготовки к переработке продукции растениеводства и животноводства  |
| <b>ПК-3.2: Демонстрирует знание технологии переработки продукции животноводства, применяемое оборудование и принцип его работы</b>                        |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | технологические процессы переработки продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу применяемого оборудования   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | обосновывать выбор технологии переработки продукции растениеводства и животноводства   |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства  |
| <b>ПК-7.1: Демонстрирует знания основных понятий, способов и методов исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b> |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | основные понятия, способы и методы исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | : обосновывать выбор способов и методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками определения способов и методов научных исследований, планирования и проведения экспериментов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.           |
| <b>ПК-7.2: Способен рационально использовать современные способы и методы научных исследований, обрабатывать и анализировать полученные результаты</b>    |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | современные способы и методы научных исследований  |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | обрабатывать и анализировать полученные результаты научных исследований  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками рационального использования современных способов и методов научных исследований, обрабатывать и анализировать полученные результаты   |
| <b>ПК-7.3: Способен оформлять отчетность по проведенным научным исследованиям в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>     |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | формы отчетности по проведенным научным исследованиям в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  |
| <b>Уметь:</b>   |  |

|   |  |
|---|--|
| Уровень 1   | использовать нормативные документы при составлении отчетности по проведенным научным исследованиям в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции           |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками составления и оформления отчетности по проведенным научным исследованиям в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.                           |
| <b>ПК-5.1: Демонстрирует знания основных методов анализа и планирования технологических процессов; критериев оценки эффективности работы основного технологического оборудования</b>                |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | основные методы анализа и планирования технологических процессов   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | обосновывать критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками анализа технологических процессов и оценкой эффективной работы технологического оборудования  |
| <b>ПК-6.1: Демонстрирует знания классификации управленческих решений; принципов организации производственного процесса; основных приемов риск-менеджмента при принятии управленческих решений</b>   |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | классификацию управленческих решений, принципы организации производственного процесса, основные методы оценки риска, приемы риск-менеджмента при принятии управленческих решений |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | оценивать риски и принимать управленческие решения в условиях неопределенности   |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | инструментарием принятия управленческих решений в рискованных ситуациях  |
| <b>ПК-6.2: Способен оценить эффективность управленческого решения; рассчитать производственный цикл простого процесса; провести анализ рисков</b>   |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | методы оценки эффективности управленческого решения, способы расчета производственного цикла простого процесса   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | проводить анализ рисков, рассчитывать производственный цикл простого процесса  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | методами оценки эффективности управленческого решения, расчетом производственного цикла простого процесса  |
| <b>ПК-6.3: Демонстрирует навыки разработки управленческих решений; владения методами планирования и прогнозирования; приемами для снижения степени риска</b>  |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | приемы снижения степени риска, методы планирования и прогнозирования   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | применять методики планирования и прогнозирования при разработке управленческих решений  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками разработки мероприятий, направленных на снижение степени риска  |
| <b>ПК-8.1: Демонстрирует знания основ биотехнологических процессов при производстве и переработки сельскохозяйственного сырья; структуру создания безотходных и экологически чистых производств</b> |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | структуру создания безотходных и экологически чистых производств   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | применять базовые знания основ биотехнологии при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками реализации биотехнологических процессов с учетом биохимических и физико-химических процессов при переработке сельскохозяйственного сырья                                |
| <b>ПК-8.2: Способен комплексно перерабатывать сельскохозяйственное сырье; формулировать предложения по созданию безотходных и экологически чистых производств</b>                                   |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | методы переработки сельскохозяйственного сырья, способы создания безотходных и экологически чистых производств   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | обосновывать и формулировать предложения по созданию безотходных и экологически чистых производств   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Владеть:</b>  |   |
| Уровень 1  | навыками реализации технологических процессов по комплексной переработки сельскохозяйственного сырья, в том числе безотходных и экологически чистых производств   |
| <b>ПК-8.3: Демонстрирует навыки комплексной переработки сельскохозяйственного сырья; создания безотходных и экологически чистых производств</b>  |   |
| <b>Знать:</b>  |   |
| Уровень 1  | методы комплексной переработки сельскохозяйственного сырья, создания безотходных и экологически чистых производств  |
| <b>Уметь:</b>  |   |
| Уровень 1  | создавать безотходные и экологически чистые производства  |
| <b>Владеть:</b>  |   |
| Уровень 1  | навыками внедрения комплексной переработки сельскохозяйственного сырья  |
| <b>ПК-9.1: Демонстрирует знания новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>   |   |
| <b>Знать:</b>  |   |
| Уровень 1  | техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  |
| <b>Уметь:</b>  |   |
| Уровень 1  | применять знания новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции   |
| <b>Владеть:</b>  |   |
| Уровень 1  | навыками достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  |
| <b>ПК-9.2: Способен осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; использовать новейшие достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b> |   |
| <b>Знать:</b>  |   |
| Уровень 1  | методы осуществления поиска и выбора новейших достижений техники и технологий в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции   |
| <b>Уметь:</b>  |   |
| Уровень 1  | осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции   |
| <b>Владеть:</b>  |   |
| Уровень 1  | навыками использовать новейшие достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  |
| <b>ПК-9.3: Демонстрирует навыки поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>  |   |
| <b>Знать:</b>  |   |
| Уровень 1  | навыки поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  |
| <b>Уметь:</b>  |   |
| Уровень 1  | демонстрировать навыки поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  |
| <b>Владеть:</b>  |   |
| Уровень 1  | навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции  |
| <b>ПК-10.1: Демонстрирует знания регламента технологического процесса, технических средств для измерения параметров процесса, свойств сырья и готовой продукции</b>  |   |
| <b>Знать:</b>  |   |
| Уровень 1  | : основные свойства сырья и готовой продукции, устройство и принцип работы технических средств для измерения и контроля параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции, виды и структуру технологического регламента |
| <b>Уметь:</b>  |   |
| Уровень 1  | применять технические средства для контроля и определения параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции   |
| <b>Владеть:</b>  |   |
| Уровень 1  | навыками использования регламента технологического процесса в производственной деятельности   |

|   |  |
|---|--|
| <b>ПК-10.2: Способен организовать и вести технологический процесс, проводить анализ по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов</b>  |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | принцип организации технологических процессов, параметры качества сырья и вспомогательных материалов   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | проводить анализ по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками организации и ведения технологических процессов   |
| <b>ПК-4.1: Демонстрирует знания основных аспектов безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья</b>  |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | применять нормативную и законодательную базу для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на основе нормативной и законодательной базы   |
| <b>ПК-4.2: Способен рационально и эффективно использовать современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</b> |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки   |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | использовать современные методы определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками рационального использования современных методов для определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки   |
| <b>ПК-3.3: Способен применять знания особенностей морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур; обосновать выбор технологического оборудования, схемы технологического процесса и режимов их переработки</b>   |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | особенности морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур  |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | обосновать выбор технологического оборудования   |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками применения знаний морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур при обосновании выбора технологического оборудования, корректировки схем технологического процесса и режимов их переработки |
| <b>ПК-5.2: Демонстрирует навыки работы с данными технологических процессов; составления планов развития, управления объектами</b>   |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| Уровень 1   | технологические процессы, методы составления планов развития и управления объектами  |
| <b>Уметь:</b>   |  |
| Уровень 1   | демонстрировать навыки работы с технологическими процессами, составлять планы развития, управлять объектами  |
| <b>Владеть:</b>   |  |
| Уровень 1   | навыками работы с технологическими процессами  |

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

|            |   |
|------------|---|
| <b>3.1</b> | <b>Знать:</b>   |
| 3.1.1      | - иметь представление о современных методах и методиках исследования сельскохозяйственного сырья и продукции животного происхождения, |



|                     |  |
|---------------------|--|
| 3.1.2               | -знать материал и методы организации и проведения научно-исследовательской работы в области производства и переработки продукции животноводства; |
| 3.1.3               | - знать способы обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций;   |
| 3.1.4               | - знать методы анализа и самоанализа, способствующие развитию личности работника.  |
| <b>3.2 Уметь:</b>   |  |
| 3.2.1               | -пользоваться доступными интернет ресурсами,   |
| 3.2.2               | -обобщать результаты аналитического обзора литературных источников, производить патентный поиск,   |
| 3.2.3               | - формулировать научную проблематику, обосновывать выбранное научное направление,  |
| 3.2.4               | - подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании,   |
| 3.2.5               | - пользоваться методиками проведения научных исследований,   |
| 3.2.6               | - делать обоснованные заключения по результатам исследований,  |
| 3.2.7               | - реферировать и рецензировать научные публикации,   |
| 3.2.8               | - вести научные дискуссии не нарушая законов этики, логики и правил аргументирования,  |
| 3.2.9               | - проводить статистическую обработку результатов экспериментов.  |
| <b>3.3 Владеть:</b> |  |
| 3.3.1               | - иметь навыки к методам организации и проведения научно-исследовательской работы в области производства и переработки продукции животноводства, |
| 3.3.2               | - владеть способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций,   |
| 3.3.3               | - владеть методами анализа и самоанализа для развития личности.  |

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код зан. | Наименование разделов и тем /вид занятия/  | Семестр / Курс | Часов | Компетен-ции | Уровень сформ-ти комп.           | Акт. и инт. формы обуч-я. | Литера-тура | Формы контроля     |
|----------|--|----------------|-------|--------------|----------------------------------|---------------------------|-------------|--------------------|
|          | <b>Раздел 1. 1.Содержание практики. Организационный этап</b>   |                |       |              |                                  |                           |             |                    |
| 1.1      | Организационный этап (в Кемеровском ГСХИ) Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, беседа о нормах поведения и необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к студенту, разъяснение прав и обязанностей студента во время прохождения практики. /Ср/ | 8              | 2     |              | ПК-2 32 ПК-4 32 ПК-5 32 ПК-10 32 |                           | Л2.2 Э1 Э2  | Календарный график |
| 1.2      | Инструктаж по технике безопасности: соблюдение правил техники безопасности в пути на преддипломную практику и непосредственно в условиях предприятия. /Ср/   | 8              | 2     |              | ПК-4 32 ПК-5 32                  |                           | Л2.2        |                    |

|                                    |   |   |    |  |                                  |  |          |  |
|------------------------------------|---|---|----|--|----------------------------------|--|----------|--|
| 1.3                                | Согласование плана преддипломной практики с руководителем от института: уточнение плана работы и научно-исследовательской деятельности на преддипломной практике с учетом специфики предприятия (производство, хранение или переработка сельскохозяйственной продукции), уточнение объектов, схемы эксперимента и методики исследований. /Ср/                               | 8 | 6  |  | ПК-5 32 ПК-8 32 ПК-10 32         |  | Л2.2     |  |
| 1.4                                | 2.2 Организационный этап (на рабочем месте) Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана преддипломной практики: уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы и исследовательской деятельности при прохождении практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии. /Ср/                            | 8 | 4  |  | ПК-5 32, ПК-2 32                 |  | Л2.2     |  |
| 1.5                                | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии. /Ср/   | 8 | 2  |  | ПК-10 32                         |  |          |  |
| 1.6                                | Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция. /Ср/  | 8 | 4  |  | ПК-4 32 ПК-7 32 ПК-9 32 ПК-10 32 |  | Э1 Э2    |  |
| 1.7                                | Знакомство с производственным участком, где будет проходить преддипломная практика: функциональное назначение, связь с другими подразделениями, кадры, технические средства и материалы, документация. /Ср/   | 8 | 4  |  | ПК-5 32                          |  |          |  |
| <b>Раздел 2. 2. Основной этап.</b> |   |   |    |  |                                  |  |          |  |
| 2.1                                | Постановка эксперимента (сбор информации для выполнения расчетной разработки): выбор объектов исследования (расчетной разработки) и исследуемых (разрабатываемых) показателей, определение сроков проведения исследований (выполнения разработки) и составление календарного плана проведения наблюдений и учетов, выбор методов исследования (выполнения разработки). /Ср/ | 8 | 12 |  | ПК-8 32 ПК-9 32                  |  | Л1.2Л2.1 |  |
| 2.2                                | Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия: устав предприятия, нормативные акты, нормы технологического проектирования, правила организации и ведения технологических процессов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения. /Ср/   | 8 | 24 |  |                                  |  | Л1.2Л2.1 |  |

|     |  |   |    |  |                                |   |                    |               |
|-----|--|---|----|--|--------------------------------|---|--------------------|---------------|
| 2.3 | Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и переработки продукции животноводства. технологические схемы подготовительных процессов и технические средства их реализации; принципы, методы, приемы и способы переработки сельскохозяйственного сырья; технологические схемы процессов переработки сырья и технические средства их реализации; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; операции в цехе готовой продукции; реализация готовой продукции. /Ср/ | 8 | 24 |  | ПК-4 32 ПК-8 32 ПК-9 32        |   | Л1.1<br>Л1.2Л2.1   |               |
| 2.4 | Изучение методов контроля качества сырья и продуктов его переработки. Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. /Ср/   | 8 | 10 |  |                                |   | Л1.1<br>Л1.2Л2.1   |               |
| 2.5 | Систематизация собранной информации и оформление отчета по преддипломной практике. Написание аналитического обзора литературы, в соответствии с выпускной квалификационной работой, постановка цели и задач, формирование схемы проведения эксперимента, подбор методов и методик проведения экспериментальной части ВКР. /Ср/   | 8 | 12 |  | ПК-5 32<br>ПК-10 32<br>ПК-2 32 |   | Л2.1 Л2.2<br>Э1 Э2 | Отчет         |
| 2.6 | Консультация /Конс/  | 8 | 2  |  |                                | 2 |                    |               |
| 2.7 | /Зачёт/  | 8 | 0  |  | ПК-5 31<br>ПК-2 31 32          |   | Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |

#### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом, на котором у студентов проверяется усвоение теоретических знаний и умение их использовать в практической деятельности. Уровень проведения преддипломной практики оценивается руководителем на основе выпускной квалификационной работы.

#### 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

##### 6.1 Перечень программного обеспечения

##### 6.2 Перечень информационных справочных систем

#### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Номер ауд. | Назначение  | Оборудование и программное обеспечение  |
|------------|---|---|
| 2103       | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт., доска меловая – 1 шт., ПК – 1 шт., системный блок – 1 шт., телевизор LED Samsung 46 – 1 шт.; лабораторное оборудование: холодильник Vestel GN 330 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт., микротом санный МС-2 - 1 шт., иономер И-160МИ -1 шт., колориметр КФК-2 - 1 шт., Весы лабораторные ВЛТ-150 - 1 шт., микроскоп бинокулярный Биомед 1 - 1 шт., Термостат ТС-1\80 СПУ - 1 шт., Печь муфельная - 1 шт., весы ВТ-300 - 1 шт., прибор Кварц 21М33-1 - 1 шт., Холодильник Океан - 1 шт., учебно-наглядные |

|  |           |
|--|-----------|
|  | материалы |
|--|-----------|

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 8.1. Рекомендуемая литература

#### 8.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители                      | Заглавие  | Издательство, год           |
|------|--|---|-----------------------------|
| Л1.1 | Чикалев А.И.,<br>Юлдашбаев Ю.А.          | Производство и переработка продукции животноводства: учебное пособие                        | М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017 |
| Л1.2 | Шарафутдинов Г. С.,<br>Сибгатуллин Ф. С. | Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие | СПб.: Лань, 2016            |

#### 8.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители   | Заглавие  | Издательство, год           |
|------|---|---|-----------------------------|
| Л2.1 | Боровков М.Ф.,<br>Фролов В.П., Серко С.А.   | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринарии"                      | Санкт-Петербург: Лань, 2013 |
| Л2.2 | Рассолов С.Н., Багно О.А., Белова С.Н., Курбанова М.Г., Егушова Е.А., Чалова Н.А., Витязь С.Н., Новикова Л.В. | Производственная практика бакалавра: методические указания для направлений подготовки 36.03.02 - "Зоотехния", 35.03.07 - "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" | Кемерово: КемГСХИ, 2014     |

### 8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

|    |                 |
|----|-----------------|
| Э1 | ЭБС znanium.com |
| Э2 | НЭБ eLIBRARY.RU |

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|  |
|--|
|  |
|--|

