

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
кафедра Агробиотехнологий

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета технологического  
предприимательства

Сартакова О.А.



09 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

## **Б2.В.02(Пд) Преддипломная практика**

Учебный план	V35.03.07-20-1ТТ01.plx 35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	<b>бакалавр</b>	
Форма обучения	<b>очная</b>	
Общая трудоемкость	<b>3 ЗЕТ</b>	
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 (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	106	106	106	106
Итого	108	108	108	108

Кемерово 2020 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 28.05.2020 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры  
**агробиотехнологий**

Протокол №2 от 17 сентября 2020 г.

Срок действия программы: 2020-2024 уч.г.

Зав. кафедрой  Захарова Л.М.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической  
комиссией факультета технологического предпринимательства

Протокол №2 от 21 сентября 2020 г.

Председатель методической комиссии  Ульрих Е.В.

---

---

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году  
на заседании кафедры агробiotехнологий

подпись      расшифровка

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году  
на заседании кафедры агробiotехнологий

подпись      расшифровка

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году  
на заседании кафедры агробiotехнологий

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 агробiotехнологий

подпись      расшифровка

<b>1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<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.	

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА</b>	
Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1</b>	<b>Входной уровень знаний:</b>
2.1.1	Технология хранения и переработки продукции животноводства
2.1.2	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.1.3	Инновационные технологии производства продукции животноводства
2.1.4	Инновационные технологии производства продукции растениеводства
2.1.5	Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Практика не определяет входные знания, умения и опыт деятельности последующих дисциплин и практик

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

**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</b>	<b>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</b>	<b>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	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	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-15 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-14 32 ПК-15 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-12 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	8	4		ПК-15 32, ПСК-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-14 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-15 32		Э1 Э2	
1.7	Знакомство с производственным участком, где будет проходить преддипломная практика: функциональное назначение, связь с другими под- разделениями, кадры, технические средства и материалы, документация. /Ср/	8	4		ПК-15 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 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 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-15 32 ПСК-1 32 ПСК-2 32		Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Отчет
2.6	Консультация /Конс/	8	2			2		
2.7	/Зачёт/	8	0		ПК-15 31 ПСК-2 31 32		Л2.2 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.

Формы отчетности по практике:

По окончании практики обучающийся должен предоставить следующие документы в установленные вузом сроки:

- заполненный дневник с отзывом;
- отчет по практике;
- индивидуальное задание.

#### 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., Юлдашбаев Ю.А.	Производство и переработка продукции животноводства: учебное пособие	М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017
Л1.2	Шарафутдинов Г. С., 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
--	---------------------	----------	-------------------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Боровков М.Ф., 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
<b>8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>			
Э1	ЭБС znanium.com		
Э2	НЭБ eLIBRARY.RU		

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

--



