

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
технологического  
предпринимательства  
Сартакова С.А.



28 августа 2023 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

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

Учебный план	z35.03.07-23-1ТТ.plx 35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация		<b>бакалавр</b>
Форма обучения		<b>заочная</b>
Общая трудоемкость		<b>3 ЗЕТ</b>
Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах: зачет - 5
в том числе:		
контактная работа	0	
самостоятельная работа	106	
часы на контроль		

### Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	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 2023 г.

Программу составил(и):

канд. техн. наук, доцент, Егушова Е.А.



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 27.04.2023 протокол № 8.

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

Протокол № 10 от 27 июня 2023 г.

Срок действия программы: 2023-2028 уч.г.

Зав. кафедрой  Егушова Е.А.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической  
комиссией факультета технологического предпринимательства  
Протокол №1 от 28 августа 2023 г.

Председатель методической комиссии



Сартакова О.А.

---

---

**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

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 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)

**ПК-3.1: Демонстрирует знание технологий переработки продукции растениеводства, применяемое оборудование и принцип его работы**

<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

**ПК-3.2: Демонстрирует знание технологии переработки продукции животноводства, применяемое оборудование и принцип его работы**

<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-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-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-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
<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-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 сельскохозяйств
<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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1 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	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/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-2 32 ПК-4 32 ПК-5 32 ПК-15 32		Л1.2 Л1.1Л2.1 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/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-14 32 ПК-15 32		Л1.2 Л1.1Л2.1	
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/	5	6	ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-2.1	ПК-5 32 ПК-8 32 ПК-12 32		Л1.2 Л1.1Л2.1	
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/	5	4	ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-2.1	ПК-15 32, ПСК-2 32		Л1.2 Л1.1Л2.1	
1.5	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии. /Ср/	5	2	ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-2.1	ПК-14 32		Л1.2 Л1.1	
1.6	Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция. /Ср/	5	4	ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-2.1	ПК-4 32 ПК-7 32 ПК-9 32 ПК-15 32		Л1.2 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/	5	4	ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-2.1	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/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-8 32 ПК-9 32		Л1.1Л2.2	
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/	5	24	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3			Л1.1Л2.2	
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/	5	24	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-4 32 ПК-8 32 ПК-9 32		Л1.2 Л1.1Л2.2	
2.4	Изучение методов контроля качества сырья и продуктов его переработки. Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. /Ср/	5	10	ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-2.1			Л1.2 Л1.1Л2.2	

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/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-15 32 ПСК-1 32 ПСК-2 32		Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Отчет
2.6	Консультация /Конс/	5	2	ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-2.1		2		
2.7	/Зачёт/	5	0	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-9.3 ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-15 31 ПСК-2 31 32		Л2.1 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	Шарафутдинов Г. С., Сибатуллин Ф. С.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	СПб.: Лань, 2016
Л1.2	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Производство и переработка продукции животноводства: учебное пособие	М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017

#### 8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	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
Л2.2	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

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

Э1	ЭБС znanium.com
Э2	НЭБ eLIBRARY.RU

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

--

