

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.07.2023 20:49:07
Уникальный идентификатор документа:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

**Кафедра технологии производства
и переработки сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

А.В. Малахов

«_27_» _июня_____ 2023 г.

**Рабочая
программа производственной практики:
*преддипломной практики***

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции,
профиль «Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства»*

Факультет: *агротехнологический*

Форма обучения: *очная, заочная*

Курск 2023

1 Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и формы ее проведения

1.1 Цель практики

Цель производственной преддипломной практики – приобретение практических навыков самостоятельной профессиональной деятельности и подготовка выпускной квалификационной работы.

1.2. Задачи практики

Задачи производственной преддипломной практики:

- формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для проведения научного исследования и выполнения выпускной квалификационной работы;
- актуализация знаний, умений и владений в планировании, организации и решении конкретных научных и производственных задач профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в реальных условиях производства.

1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения практики – стационарная и выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохра-	УК-8.1 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов	<i>Знать:</i> теоретические основы жизнедеятельности в системе «человек – среда обитания» и факторы вредного влияния на нее; <i>Уметь:</i> выявлять признаки, причины и условия возникно-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	нения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		вения чрезвычайных ситуаций; Владеть: методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности.
		УК-8.2 Обеспечивает безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты	Знать: современный комплекс проблем безопасности человека, средства индивидуальной защиты и методы повышения безопасности на рабочем месте; Уметь: планировать мероприятия по защите персонала в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ; Владеть: навыками оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.
		УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий	Знать: методологические и правовые основы безопасности жизнедеятельности человека, риски и факторы, обуславливающие возникновение чрезвычайных ситуаций; Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению на рабочем месте; Владеть: методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности.
ПК-1	Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПК-1.1 Знает технологические процессы производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знать: технологические процессы производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Уметь: применять знания технологических процессов производства, первичной переработки, хранения продук-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			ции животноводства. Владеть: навыками применения знаний технологических процессов производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства.
		ПК-1.2 Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знать: исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Уметь: собирать исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Владеть: навыками сбора исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.
		ПК-1.3 Оценивает эффективность разработанных технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знать: принципы разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Уметь: оценивать эффективность разработанных технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Владеть: навыками оценки эффективности разработанных технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.
		ПК-1.4 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции живот-	Знать: методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность.

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		новодства, обеспечивающих ее сохранность	<p>Уметь: определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность.</p> <p>Владеть: навыками определения методов и условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность.</p>
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1 Знает особенности анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, методы, способы и приемы селекции, кормления и содержания животных, технические средства реализации производства продукции животноводства	<p>Знать: особенности анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, методы, способы и приемы селекции, кормления и содержания животных, технические средства реализации производства продукции животноводства.</p> <p>Уметь: применять знания особенностей анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, методов, способов и приемов селекции, кормления и содержания животных, технических средств реализации производства продукции животноводства.</p> <p>Владеть: навыками применения знаний особенностей анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, методов, способов и приемов селекции, кормления и содержания животных, технических средств реализации производства продукции животноводства.</p>
		ПК-2.2 Рассчитывает структуру и оборот стада животных, определяет потребность в кормах, составляет рационы кормления животных	<p>Знать: методики расчета структуры и оборота стада животных, нормируемые потребности в кормах, структуру рационов кормления животных.</p> <p>Уметь: рассчитывать структуру и оборот стада животных, определять потребность в кормах, составлять рационы кормления животных.</p> <p>Владеть: навыками расчета</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			структуры и оборота стада животных, потребности в кормах, составления рационов кормления животных.
		ПК-2.3 Выбирает и реализовывает технологии производства продукции животноводства	<p>Знать: технологии производства продукции животноводства.</p> <p>Уметь: выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>Владеть: навыками выбора и реализации технологий производства продукции животноводства.</p>
ПК-3	Способен реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Знает принципы, оборудование и технологические процессы переработки продукции животноводства	<p>Знать: принципы, оборудование и технологические процессы переработки продукции животноводства.</p> <p>Уметь: применять знания принципов, оборудования и технологических процессов переработки продукции животноводства.</p> <p>Владеть: навыками применения знаний принципов, оборудования и технологических процессов переработки продукции животноводства.</p>
		ПК-3.2 Реализует технологические процессы переработки продукции животноводства	<p>Знать: технологические процессы переработки продукции животноводства.</p> <p>Уметь: реализовывать технологические процессы переработки продукции животноводства.</p> <p>Владеть: навыками реализации технологических процессов переработки продукции животноводства.</p>
		ПК-3.3 Оценивает результаты переработки и хранения продукции животноводства	<p>Знать: результаты переработки и хранения продукции животноводства.</p> <p>Уметь: оценивать результаты переработки и хранения продукции животноводства.</p> <p>Владеть: навыками оценки результатов переработки и хранения продукции животноводства.</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			водства.
ПК-4	Способен реализовывать режимы хранения продукции животноводства	ПК-4.1 Знает различные виды сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципы, способы и режимы их хранения	<p>Знать: различные виды сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципы, способы и режимы их хранения.</p> <p>Уметь: применять знания различных видов сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципов, способов и режимов их хранения.</p> <p>Владеть: навыками применения знаний различных видов сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципов, способов и режимов их хранения.</p>
		ПК-4.2 Выбирает и обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции с учетом их особенностей как объектов хранения	<p>Знать: режимы хранения сельскохозяйственной продукции с учетом их особенностей как объектов хранения.</p> <p>Уметь: выбирать и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции с учетом их особенностей как объектов хранения.</p> <p>Владеть: навыками выбора и обоснованности режимов хранения сельскохозяйственной продукции с учетом их особенностей как объектов хранения.</p>
		ПК-4.3 Оценивает результаты хранения сельскохозяйственной продукции с учетом качества продукции	<p>Знать: результаты хранения сельскохозяйственной продукции с учетом качества продукции.</p> <p>Уметь: оценивать результаты хранения сельскохозяйственной продукции с учетом качества продукции.</p> <p>Владеть: навыками оценки результатов хранения сельскохозяйственной продукции с учетом качества продукции.</p>
ПК-5	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сы-	ПК-5.1 Знает факторы, влияющие на показатели качества и безопасности сельскохозяй-	Знать: факторы, влияющие на показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	рья и продуктов его переработки	зйственного сырья и продуктов его переработки, и показатели, используемые для контроля качества и безопасности	переработки, и показатели, используемые для контроля качества и безопасности. Уметь: применять знания факторов, влияющих на показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, и показателей, используемых для контроля качества и безопасности. Владеть: навыками применения знаний факторов, влияющие на показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, и показателей, используемых для контроля качества и безопасности.
		ПК-5.2 Выбирает методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: выбирать методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Владеть: навыками выбора методов определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
		ПК-5.3 Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: порядок проведения контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Владеть: навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
		ПК-5.4 Оценивает ответственность качества и	Знать: нормативные требования, предъявляемые к качест-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям	ву и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: оценивать соответствие качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям. Владеть: навыками оценки соответствия качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям.
ПК-6	Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности	ПК-6.1 Обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии	Знать: современные информационные технологии для технологического процесса; Уметь: обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии; Владеть: современными информационными технологиями
		ПК-6.2 Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии	Знать: решение прикладных задач и участвовать в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии; Уметь: решать прикладные задачи в области сквозной цифровой технологии; Владеть: решением прикладных задач в области сквозной цифровой технологии
		ПК-6.3 Владеет знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий	Знать: критерии и методы структурирования информации с применением цифровых технологий; Уметь: структурировать информации с применением цифровых технологий; Владеть: знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий

3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная преддипломная практика входит в блок 2 «Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».

Практика проходит на 4 курсе в 8 семестре для ОФО, 5 курсе в 10 семестре ЗФО.

4 Объем и продолжительность практики

Объем преддипломной практики, установленный учебным планом, – **9** зачетных единиц, продолжительность – **6 недель (324 часа/320,9 часа СР для ОФО), 6 недель (324 часов/316,9 СР/4 часа контроль для ЗФО).**

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
1	Подготовительный этап	Участие в организационных мероприятиях: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности. Выбор темы ВКР, определение ее актуальности, объекта и материала исследования/проекта, составление методики исследования/проектирования	1	36

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.		
		Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследования/проектирования.		
2	Основной этап (работа на предприятии/ хозяйстве)	Знакомство с предприятием/хозяйством, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия/хозяйства, рабочим местом и должностной инструкцией.	1	230,9
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).		
		Изучение производственно-экономических показателей предприятия/хозяйства, производственной, организационной и управленческой структуры, организации и нормирования труда. Изучение производственной документации.		
		Подготовка к проведению эксперимента.		
		Проведение эксперимента в соответствии с утвержденной методикой выполнения ВКР.		
		Написание разделов ВКР: введение, обзор литературы, основные показатели производственно-экономической деятельности предприятия/хозяйства, методика исследований, результаты исследований и их анализ, список использованных источников		
		Выполнение индивидуального задания.		
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики	1,1	54 для ОФО и 50 для ЗФО/
		Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.		4 часа - контроль

6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам производственной преддипломной практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
- Рабочий график (план) проведения практики (Приложение Б);
- Аттестационный лист (Приложение В);
- Характеристика на обучающегося (Приложение Г);
- Отчет о прохождении производственной преддипломной практики (Приложение Д);
- Дневник о прохождении практики (Приложение Е).

Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2020).

Общий объем отчета – 20-30 страниц, он может содержать приложения (чертежи, схемы, технические условия и т.д.).

Структура отчета:

Титульный лист (Приложение Д).

Содержание.

Введение (цель и задачи практики, общие сведения о предприятии/организации, дата начала и продолжительность практики).

Основная часть отчета:

- 1 Характеристика экспериментальной базы.
- 2 Объекты и условия проведения эксперимента.
- 3 Методы исследования.
- 4 Экологическое состояние территории предприятия.
- 5 Охрана труда и безопасность жизнедеятельности.
- 6 Предварительный анализ полученных результатов.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения (при наличии).

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру (в проекте) в последние дни практики. После проверки отчета руководителем практики от университета перед его защитой обучающийся имеет право внести исправления, с учетом сделанных замечаний. Защита отчета по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета.

Отчеты обучающихся по практике хранятся на кафедре, осуществляющей руководство данным видом практики, в течение всего срока обучения данного курса.

7 Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приведен в:

Приложение 1. ФОМ для текущего контроля успеваемости по производственной преддипломной практике.

Приложение 2. ФОМ для проведения промежуточной аттестации по производственной преддипломной практике.

8 Перечень учебной литературы, необходимой для прохождения практики

а) основная литература

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный.

б) дополнительная литература

1. Абрамкова Н. В. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Н. В. Абрамкова, Ю. Б. Феофилова. — Орел : ОрелГАУ, 2013. — 184 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/71453>. — Текст : электронный.

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211115>.— Текст : электронный.

3. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/131052>. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный.

4. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для во / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 340 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/143674>. — ISBN 978-5-8114-4645-2. — Текст : электронный.

5. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции / под ред. В. И. Манжесова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 536 с.

6. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учеб. пособие / сост. Р. Н. Иванова, М. Г. Терентьева. — Чебоксары :

ЧГСХА, 2018. — 210 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/141994>. – Текст : электронный.

7. Храмцов А. Г. Безотходная переработка молочного сырья : учеб. пособие / А. Г. Храмцов, П. Г. Нестеренко. – Москва : КолосС, 2008. - 200 с.

в) Интернет-ресурсы:

1. Молочная промышленность : журнал : сайт. – URL: <http://moloprom.ru>. — Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

2. Мясные технологии : журнал : сайт. – URL: <http://www.meatbranch.com> . — Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

3. ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность, молочная промышленность, масложировая индустрия: масла и жиры, рыба) : сайт. – URL: <http://sfera.fm>. — Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

4. Переработка молока : журнал : сайт. – URL: <http://www.milkbranch.ru>. — Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

5. Пищевая промышленность : журнал : сайт. – URL: <http://www.foodprom.ru>. — Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

6. Пчеловодство : журнал : сайт. – URL: <http://beejournal.ru>.— Текст : электронный.

г) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов : сайт.— URL: <http://libgost.ru> .— Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

2. Министерство сельского хозяйства РФ : сайт.— URL: <http://www.mcx.ru>.— Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

3. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт.— URL: <https://www.elibrary.ru>.— Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.— Текст : электронный.

9 Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2	Paint.NET	свободное ПО
3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО, для обучающихся
5	Microsoft office 2007	лицензия
6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения производственной преддипломной практики необходимы:

- специализированные лаборатории кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Курского ГАУ, оснащенные лабораторным оборудованием и оргтехникой;
- профильные базовые предприятия по производству, хранению и переработке продукции растениеводства, используемые современные технологии, укомплектованные квалифицированными кадрами, современными техническими средствами и технологическим оборудованием;
- научные библиотеки Курского ГАУ и г. Курска.

11 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального лично ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении на практику данной категории обучающихся в организацию, Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от академии с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения воз-

возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Приложение А (Обязательное)

Типовая форма индивидуального задания на практику

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

**Факультет агротехнологический
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Индивидуальное задание на практику

Обучающегося _____
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
Курс 4
Форма обучения очная /заочная (нужное подчеркнуть)
Способ проведения практики стационарная / выездная (нужное подчеркнуть)
Форма проведения дискретно по видам практик /
Место прохождения практики _____
Сроки проведения практики _____
По приказу № _____ от «__» _____ 20__ г.
Форма предоставления на кафедру выполненного задания: письменный отчет

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Рабочее совещание: решение организационных вопросов
2	Первичный инструктаж по технике безопасности (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности)
3	Выбор темы ВКР, определение ее актуальности, объекта и материала исследования/проекта, составление методики исследования/проектирования
4	Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследования/проектирования.
5	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).
6	Изучение производственно-экономических показателей предприятия, производственной, организационной и управленческой структуры, организации и нормирования труда. Изучение производственной документации.
7	Подготовка к проведению эксперимента.
8	Проведение эксперимента в соответствии с утвержденной методикой выполнения ВКР.
9	Написание разделов отчета по производственной преддипломной практике: «Введение», «Характеристика экспериментальной базы», «Объекты и условия проведения эксперимента», «Методы исследования», «Экологическое состояние территории предприятия», «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», «Предварительный анализ полученных результатов», «Заключение», «Список использованных источников».
10	Выполнение индивидуального задания.
11	Подготовка отчета о прохождении практики
12	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.
Планируемые результаты (освоение компетенций)	
	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК- 1.1; ПК- 1.2; ПК- 1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации _____

(Ф.И.О., подпись)

«__» _____ 20__ г.

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета _____

(подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой _____
(Ф.И.О., подпись)

«__» _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению «__» _____ 20__ г.

Обучающийся _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Приложение Б (Обязательное)

Типовая форма рабочих (график) план проведения практики Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова» Рабочий (график) план проведения практики

Обучающегося _____
 Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
 Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
 Курс 4
 Форма обучения очная/заочная
 Вид практики производственная
 Тип практики преддипломная
 Место прохождения практики _____
 Сроки прохождения практики _____
 По приказу № _____ от «___» _____ 202__ г.

№ п/п	Сроки выполнения	Виды деятельности
1.	1-я неделя (1-2 дни)	Подготовительный этап Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от академии; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности. Выбор темы ВКР, определение ее актуальности, объекта и материала исследования/проекта, составление методики исследования/проектирования Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследования/проектирования..
2.	2-я неделя (4-5 дни), 3-я – 5-я недели	<u>Основной этап (работа на предприятии)</u> <u>Виды и формы профессиональной деятельности обучающихся на предприятии:</u> Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности). Изучение производственно-экономических показателей предприятия, производственной, организационной и управленческой структуры, организации и нормирования труда. Изучение производственной документации. Подготовка к проведению эксперимента. Проведение эксперимента в соответствии с утвержденной методикой выполнения ВКР. Выполнение индивидуального задания. Написание разделов отчета «Введение», «Характеристика экспериментальной базы», «Объекты и условия проведения эксперимента», «Методы исследования», «Экологическое состояние территории предприятия», «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», «Список использованных источников».
3.	6-я неделя (1-5 дни)	Заключительный этап Составление окончательного отчета о прохождении практики Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.

Рабочий график (план) согласован:

Руководитель практики от Университета: _____
подпись ФИО

Руководитель практики от профильной организации _____
подпись ФИО

С рабочим графиком (планом) ознакомлен обучающийся _____
подпись ФИО

**Приложение В
(Обязательное)
Типовая форма аттестационного листа**

Аттестационный лист

Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на 4 курсе по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

успешно прошел практику производственную преддипломную
с _____ г. по _____ г. в объеме ___ з.е..

Место прохождения практики

Сведения об освоения обучающимся компетенций

Компетенция	Результаты освоения (освоена/освоена частично/ не освоена)
УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК- 1.1; ПК- 1.2; ПК- 1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3	

Руководитель практики от университета
должность

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

«___» _____ 20__ г.

Приложение Г
(Обязательное)
Типовая форма характеристики на обучающегося

Характеристика на обучающегося в период прохождения практики

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Курс 4

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции

Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Форма обучения очная/заочная

Вид практики производственная

Тип практики преддипломная

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от профильной организации

должность, Ф.И.О.

Руководитель практики в характеристике должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.

Руководитель оценивает полноту и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также сформированность общепрофессиональных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.

Руководитель практики от профильной организации
должность

(подпись)

Ф.И.О.

« ____ » _____ 20_ г.

**Приложение Д
(Обязательное)**

**Типовая форма титульного листа отчета о прохождении практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

Факультет агротехнологический
Кафедра Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции жи-
вотноводства
Форма обучения очная/заочная

**Отчет
о прохождении практики**

В _____

(наименование предприятия, организации, учреждения, района, области)

Выполнил обучающийся ____ курса ____ группы

ФИО _____

(дата)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Проверил руководитель от университета

(дата)

(оценка)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Проверил _____ руководитель от профильной организации

(дата)

(оценка)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

КУРСК 20__

**Приложение Г
(Обязательное)**

Типовая дневника о прохождении практики

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего
образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

Факультет агротехнологический
Кафедра Технология производства и переработки сельскохозяйственной.
продукции
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства»

ДНЕВНИК О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

производственной преддипломной

Курс _____

Группа _____

Срок прохождения практики «___» _____ 20__ г. «___» _____ 20__ г.

Место прохождения практики

Выполнил

подпись

ФИО

Руководитель практики от университета

должность

подпись

ФИО

Руководитель практики от профильной организации

должность

подпись

ФИО

Курск 20__

Дата	Содержание работы	Время, затраченное на данную работу (в днях)

Руководитель практики от профильной организации:

_____ (подпись)

_____ (инициалы и фамилия)

« _____ » _____ 20_