

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.09.2025 22:08:03  
Уникальный идентификатор документа:  
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.И. ИВАНОВА  
(КУРСКИЙ ГАУ)**

**Кафедра общей зоотехнии**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Проректор по учебной работе

А.В. Малахов

26 июня 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:**

Б2.В.01.02(Пд) Преддипломная практика  
(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения»

Курск 2025 г.

Программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 937;

Разработчики:

доцент кафедры общей зоотехнии Комаров И.И.  
(занимаемая должность) (ФИО) (подпись)

доцент кафедры общей зоотехнии Барымова О.П.  
(занимаемая должность) (ФИО) (подпись)

Разработчики:

доцент кафедры общей зоотехнии Веретенников Н.Г.  
(занимаемая должность) (ФИО) (подпись)

Рабочую программу дисциплины одобрила кафедра Общей зоотехнии.

Протокол заседания кафедры № 10 от «17» июня 2025 г.

Заведующий кафедрой: докт. с-х. наук, доцент Глебова И.В.  
(ученая степень, звание) (ФИО) (подпись)

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

### 1.1 Цель практики

Цель преддипломной практики – приобретение практической 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 решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- актуализация знаний, умений и владений в планировании, организации и управлении технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения в реальных условиях 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-1  | Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК-1.1<br>Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними | <b>Знать:</b> методы анализа проблемных ситуаций;<br><b>Уметь:</b> анализировать проблемную ситуацию как систему;<br><b>Владеть:</b> навыками Анализа проблемной ситуации, выявляя ее составляющие и связи между ними |

| Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой) |   | Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой  | Планируемые результаты прохождения практик, соотносенные с индикаторами достижения компетенций  |
|--|---|--|---|
| код компетенции  | наименование компетенции  |  |   |
|  |   | УК-1.2<br>Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации по проблемной ситуации                        | <b>Знать:</b> основные методы критического анализа;<br><b>Уметь:</b> систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности;<br><b>Владеть:</b> навыками критического анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач.                 |
|  |   | УК-1.3<br>Вырабатывает стратегию действий в проблемных ситуациях   | <b>Знать:</b> стратегию действий в проблемных ситуациях;<br><b>Уметь:</b> использовать в рамках стратегии действий алгоритм решения поставленных задач;<br><b>Владеть:</b> навыками использования стратегических действий в проблемных ситуациях.   |
| УК-2   | Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК-2.1<br>Формулирует в рамках поставленной цели совокупность, взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение | <b>Знать:</b> формулировки в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение;<br><b>Уметь:</b> формулировать в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение ;<br><b>Владеть:</b> навыками и формулировать их в рамках поставленной цели совокупностью задач, обеспечивающих ее достижение. |
|  |   | УК-2.2<br>Выбирает оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели                                    | <b>Знать:</b> оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели ;<br><b>Уметь:</b> выбирать оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели ;<br><b>Владеть:</b> навыками выбора оптимальных способов решения задач, обеспечивающих достижение цели.  |
|  |   | УК-2.3<br>Решает конкретные задачи проекта и   | <b>Знать:</b> методологию решения задач и публичного представления их результатов;  |

| 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  |   |   |
|  |   | публично представляет результаты  | <b>Уметь:</b> использовать в рамках конкретных задач алгоритм их решения;<br><b>Владеть:</b> навыками решения конкретные задачи проекта и публично представляет результатов.  |
| УК-3   | Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения цели | УК 3.1<br>Организует и руководит командой   | <b>Знать:</b> методы организации и руководства командой;<br><b>Уметь:</b> выбирать членов команды, организовывать работу команд, осуществлять руководство командой;<br><b>Владеть:</b> навыками обоснования и выбора членов команды, руководства командой.  |
|  |   | УК 3.2<br>Осуществляет социальное и командное взаимодействие в процессе достижения поставленной цели                              | <b>Знать:</b> методы осуществления эффективного социального взаимодействия;<br><b>Уметь:</b> осуществлять эффективное социальное взаимодействие;<br><b>Владеть:</b> навыками осуществления эффективного социального взаимодействия.   |
|  |   | УК 3.3<br>Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды                               | <b>Знать:</b> методы взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата; взаимодействовать с другими членами команды для достижения запланированного результата;<br><b>Уметь:</b> планировать командную работу, распределять поручения и полномочия членам команды;<br><b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата. |
| ПК-1   | Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения            | ПК-1.1<br>Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и | <b>Знать:</b> методологию научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов   |

| 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                  |  |   |
|  | автоматизированных технологических линиях | перспективных продуктов питания животного происхождения  | питания животного происхождения;<br><b>Уметь:</b> проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения;<br><b>Владеть:</b> навыками научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения.  |
|  |   | ПК-1.2 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами | <b>Знать:</b> свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей; взаимодействовать с другими членами команды для достижения запланированного результата;<br><b>Уметь:</b> использовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;<br><b>Владеть:</b> навыками разработки предложений по использованию пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения |

| 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   |   |   |
|  |  |   | их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.  |
|  |  | ПК-1.3<br>Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | <b>Знать:</b> новые виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;<br><b>Уметь:</b> разрабатывать технологии новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами;<br><b>Владеть:</b> навыками технологических решений и технологий новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства. |
| ПК-2   | Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПК-2.1<br>Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации  | <b>Знать:</b> технологические параметры производства новых видов продуктов питания животного происхождения;<br><b>Уметь:</b> организовывать выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации;<br><b>Владеть:</b> навыками оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации.   |

| 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 |  |   |
|  |                          | <p>ПК-2.2<br/>Внедряет прогрессивные технологические процессы, выборы оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.</p> | <p><b>Знать:</b> прогрессивные технологические процессы производства новых продуктов питания животного происхождения;<br/><b>Уметь:</b> выбирать оборудование, средств автоматизации и механизации, управляющие программы, оптимальные режимы производства новых продуктов питания животного происхождения;<br/><b>Владеть:</b> навыками внедрения прогрессивные технологических процессов, выбора оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление.</p> |
|  |                          | <p>ПК-2.3<br/>Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>   | <p><b>Знать:</b> методику составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления;<br/><b>Уметь:</b> составлять отчеты и нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;<br/><b>Владеть:</b> навыками составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и</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   |  |   |
|  |  |  | систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях   |
| ПК-3   | Способен использовать сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений, оптимизации ресурсов и создания интеллектуальных систем управления производством | ПК-3.1 Обладает знаниями в области современных цифровых технологий   | <b>Знать:</b> современные цифровые технологии;<br><b>Уметь:</b> пользоваться современными цифровыми технологиями;<br><b>Владеть:</b> современными цифровыми технологиями  |
|  |  | ПК-3.2 Решает прикладные производственные задачи, направленные на оптимизацию ресурсов и технологических процессов посредством применения сквозных цифровых технологий | <b>Знать:</b> решения прикладных производственных задач, направленных на оптимизацию ресурсов и технологических процессов посредством применения сквозных цифровых технологий;<br><b>Уметь:</b> решать прикладные производственные задачи, направленные на оптимизацию ресурсов и технологических процессов посредством применения сквозных цифровых технологий;<br><b>Владеть:</b> решениями прикладных производственных задач, направленных на оптимизацию ресурсов и технологических процессов посредством применения сквозных цифровых технологий |
|  |  | ПК-3.3 Использует сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений   | <b>Знать:</b> используемые сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений;<br><b>Уметь:</b> использовать сквозные цифровые технологии для принятия эффективных управленческих решений;<br><b>Владеть:</b> используемыми сквозными цифровыми технологиями для принятия эффективных управленческих решений  |

### 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 магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения».

Практика проходит на 2 курсе в 4 семестре для ОФО, 3 курсе в 5 семестре ЗФО.

### 4 Объем и продолжительность практики

Объем преддипломной практики, установленный учебным планом, – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (216 часов/ 213,9 часа СР ОФО); 4 недели (216 часов / 209,9 часа СР/ 4 часа контроль ЗФО).

### 5 Содержание практики

| № п/п | Этапы практики        | Содержание практики   | Трудоемкость (час), в т.ч. |                        |
|-------|-----------------------|---|----------------------------|------------------------|
|       |                       |   | контактная работа          | самостоятельная работа |
| 1     | Подготовительный этап | Решение организационных вопросов:<br>1) распределение обучающихся по местам практики;<br>2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики;<br>3) получение заданий от руководителя практики от академии;<br>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;<br>5) первичный инструктаж по технике безопасности. | 2                          | 24                     |
|       |                       | Выбор объекта и материала исследования/проекта, в соответствии с темой ВКР, 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   |                            |                        |

| № п/п | Этапы практики                        | Содержание практики  | Трудоемкость (час), в т.ч. |   |
|-------|---------------------------------------|--|----------------------------|---|
|       |                                       |  | контактная работа          | самостоятельная работа                      |
|       |                                       | информации по теме исследования/проектирования.  |                            |   |
| 2     | Основной этап (работа на предприятии) | Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией.  | 2                          | 153,9                                       |
|       |                                       | 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, методика исследований, результаты исследований и их анализ, список использованных источников |                            |   |
|       |                                       | Выполнение индивидуального задания.  |                            |   |
| 3     | Заключительный этап                   | Подготовка отчета о прохождении практики   | 2,1                        | 36 для ОФО и 32 для ЗФО/<br>4 часа контроль |
|       |                                       | Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.   |                            |   |

### 6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам производственной преддипломной практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
- Совместный рабочий график (план) проведения производственной преддипломной практики (Приложение Б);
- Аттестационный лист (Приложение В);

- Отзыв предприятия/хозяйства о результатах прохождения практики (Приложение Г);

- Отчёт о прохождении производственной преддипломной практики.

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

Общий объем отчета – 25-30 страниц, он может содержать приложения (чертежи, схемы, технические условия и т.д.).

Структура отчета:

1. Титульный лист (Приложение Д).

2. Содержание.

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

4. Основная часть отчета:

- 4.1 Обоснование выбора, актуальность, цель и задачи темы исследования.

- 4.2 Обзор литературы

- 4.3 Основные производственно-экономические показатели предприятия/хозяйства.

- 4.4 Методика исследований.

- 4.5 Результаты исследований и их анализ.

5. Выводы о выполнении задач и достижении цели практики.

6. Список использованных источников.

7. Приложения (при наличии).

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру (в проекте) за 3 дня до окончания практики. Перед защитой документов по практике обучающийся имеет право внести изменения в отчет по практике, отразив виды работ, в последние 2 дня практики. Защита отчета по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зарегистрированный отчет руководитель проверяет и проводит собеседование.

## **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**

**Основная литература:**

1.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебн. пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 444 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>. – ISBN 978-5-8114-7454-7. – Текст : электронный.

2.Серпова О. С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства: аналитический обзор / О. С. Серпова. – Москва : Росинформагротех, 2008. – 92 с. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/15750.html>. – ISBN 2227-8397. – Текст : электронный.

### **Дополнительная литература:**

1.Гроховский В. А. Практикум по технологии стерилизованных пищевых продуктов : учебное пособие / В. А. Гроховский ; сост. В. А. Гроховский. – Мурманск : МГТУ, 2015. – 172 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/142660>. – Текст : электронный.

2.Мазеева И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / И. А. Мазеева. – Кемерово : КемГУ, 2017. – 218 с. – ISBN 979-5-89289-120-1. – URL: <https://e.lanbook.com/book/103929>. – Текст : электронный.

3.Основы консервирования пищевых продуктов : учебное пособие / А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Н. А. Величко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2019. – 270 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/149601>. – Текст : электронный.

4.Потипаева Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. – Кемерово : КемГУ, 2015. – 190 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/135236>. – ISBN 978-5-89289-900-0. – Текст : электронный.

4.Физико-химические основы производства пищевых продуктов : учебное пособие / сост. П. С. Кобыляцкий. – Персиановский : Донской ГАУ, 2019. – 257 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/134401>. – Текст : электронный.

5.Шокина Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю. В. Шокина. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 116 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/125703>. – ISBN 978-5-8114-3733-7. – Текст : электронный.

**9 Перечень информационных технологий, используемых при прохождении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1 База данных по составу продуктов : сайт. – URL: <http://rilga.narod.ru/Tabliza>. – Текст : электронный.

2. Система Меркурий : сайт. – URL: <https://www.moedelo.org/club/article-law/sistema-merkurij-оборот-produktov-zivotnogo-proishozhdenia-po-novym-pravilam>. – Текст : электронный.

3. При прохождении производственной преддипломной практики обучающимися используется следующее:

|   |  |
|---|--|
| <b>Банки данных</b>                             | Доступ к электронно-библиотечной системе «Лань»<br>Доступ к электронно-библиотечной системе «Book.ru»  |
| <b>Интернет сеть, безопасность</b>              | Биллинговая система «TraffPro»<br>Система контроля доступа IPtables<br>Система мониторинга серверного и сетевого оборудования Zabbix<br>Система антивирусной защиты KasperskyEndpointSecurity<br>Программное средство защиты информации от НСД SecretNet6 (версия 6.5, авт. режим)<br>Secret Net 7<br>АП «Континент»<br>Крипто-pro 3.6<br>VipNet Client 3.x(KC2)<br>VipNet Client 4.x(KC2)<br>Dallas Lock 8.0-K<br>Dr. Web «Desktop Security Suite» версия 6 |
| <b>СУБД, серверное ПО, операционные системы</b> | Microsoft SQL<br>Microsoft SQL Express<br>MySQL<br>PostgreSQL<br>Microsoft Windows 2003 server<br>Microsoft Windows 2008 server<br>Microsoft Windows 2012 server<br>Microsoft Windows Terminal Svr CAL 2003<br>Linux Centos 6 x<br>Linux Fedora 12<br>Microsoft Windows XP<br>Microsoft Windows XP Starter<br>Microsoft Windows Vista<br>Microsoft Windows 7 starter edition<br>Windows 7 Pro SPI 64-bit<br>Microsoft Windows 8                              |

|   |   |
|---|---|
| <b>Дистанционное обучение</b>                       | Система управления дистанционным обучением Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) |
| <b>Правовые, информационные и поисковые системы</b> | Информационно-правовая система «Гарант»   |
| <b>Компьютерное тестирование</b>                    | Модули для тестирования в системе управления электронными курсами Moodle  |
| <b>Офисные приложения, работа с документами</b>     | Microsoft Office 2003-2013<br><u>ABBYY</u> FineReader 9.0<br>Abby Finereader 8                                    |

## **10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения производственной преддипломной практики необходимы:

- рабочее место стажера/дублера менеджера по обеспечению стандартных производственных процессов;
- научные библиотеки Курского ГАУ и г. Курска;
- производственно-технологическая база, предоставляемая предприятием в соответствии с договором о прохождении практики.

## **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 личностно 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 сложности.

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

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

### Зооинженерный факультет Индивидуальное задание на практику

обучающемуся (-ейся) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Кафедра: \_\_\_\_\_

Наименование практики: Производственная преддипломная

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном видах

Содержание и планируемые результаты:

| №<br>п/п   | Содержание практики   |
|--|---|
| 1.   | Решение организационных вопросов  |
| 2.   | Первичный инструктаж по технике безопасности (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности)  |
| 3.   | Выбор объекта и материала исследования/проекта, в соответствии с темой ВКР, 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.   | Выполнение индивидуального задания.   |
| 10.  | Подготовка отчета о прохождении практики  |
| 11.  | Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.  |
| <b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b> |   |
| 12   | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3  |

Дата выдачи задания «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от университета

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание принял к исполнению

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись обучающегося \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение Б (обязательное)

**Совместный рабочий план  
проведения производственной преддипломной практики**  
направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,  
профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного  
происхождения»

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (недель)

| №<br>п/п | Этапы практики                           | Содержание практики   | Трудоемкость<br>в неделях/<br>днях     |
|----------|--|---|--|
| 1        | Подготовительный этап                    | <p>Решение организационных вопросов:</p> <p>1) распределение обучающихся по местам практики;</p> <p>2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики;</p> <p>3) получение заданий от руководителя практики от академии;</p> <p>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</p> <p>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Выбор объекта и материала исследования/проекта, в соответствии с темой ВКР, составление методики исследования/проектирования</p> <p>Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p> <p>Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследования/проектирования.</p> | 1-я неделя (1-2 дни)                   |
| 2        | Основной этап<br>(работа на предприятии) | <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).</p> <p>Изучение производственно-экономических показателей предприятия, производственной, организационной и управленческой структуры, организации и</p>  | 1-я неделя (3-5 дни), 2 и 3-я – недели |

| № п/п | Этапы практики      | Содержание практики  | Трудоемкость в неделях/ днях |
|-------|---------------------|--|------------------------------|
|       |                     | нормирования труда. Изучение зоотехнической документации.<br>Подготовка к проведению эксперимента.<br>Проведение эксперимента в соответствии с утвержденной методикой выполнения ВКР.<br>Выполнение индивидуального задания.<br>Написание разделов ВКР «Введение», «Обзор литературы», «Характеристика научно-исследовательской базы», «Список использованных источников». |                              |
| 3     | Заключительный этап | Составление отчета о прохождении практики<br>Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.  | 4-я неделя (1-5 дни)         |

Согласовано:

Руководитель практики  
от академии

\_\_\_\_\_ (дата)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

Руководитель практики  
от предприятия/хозяйства

\_\_\_\_\_ (дата)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

**Приложение В  
(обязательное)**

**Аттестационный лист**

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на \_\_\_\_ курсе по направлению подготовки **19.04.03. Продукты питания животного происхождения**, профиль **«Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения»** успешно прошел производственную преддипломную практику с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г. в объеме **4** недель.

\_\_\_\_\_  
Место прохождения практики

***Сведения об освоения обучающимся компетенций***

| Компетенция | Результаты освоения:<br><b>освоена/<br/>освоена частично/<br/>не освоена</b> |
|-------------|--|
| УК-1        |  |
| УК-2        |  |
| УК-3        |  |
| ПК-1        |  |
| ПК-2        |  |

Руководитель практики

от академии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**Приложение Д  
(обязательное)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»

Факультет зооинженерный  
Форма обучения очная/заочная  
Кафедра «Общая зоотехния»  
Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхожде-  
ния  
Профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания жи-  
вотного происхождения»

**Отчет  
о прохождении производственной практики:  
преддипломной практики**

**В** \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации, учреждения, района, области)

Выполнил:  
обучающийся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил:  
руководитель от академии

\_\_\_\_\_  
(должность) (оценка) (дата) (подпись) (расшифровка подписи)

КУРСК – 20\_\_