

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.09.2025 23:12:12
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

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

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

«26» июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной преддипломной практики

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
профиль «Технология производства продуктов питания животного происхождения»

Факультет: *зооинженерный*

Форма обучения: *очная, заочная*

Курск 2025

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

1.1 Цель практики

Цель производственной преддипломной практики – систематизация и углубление полученных в университете теоретических и практических знаний по дисциплинам профессионального цикла, приобретение студентом практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

1.2. Задачи практики

Задачи производственной преддипломной практики:

- формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- ознакомление со спецификой деятельности предприятий пищевой промышленности, их историей, организационной и функциональной структурой и структурой управления;
- изучение сырьевой базы предприятий, распределения сырья по видам обработки, ассортиментом выпускаемой продукции;
- 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 должности стажера/дублера менеджера по обеспечению стандартных технологических процессов.

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

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		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации	<i>Знать:</i> принципы, механизмы и методики сбора, отбора и обобщения информации, включающие системный подход в области зоотехнии; <i>Уметь:</i> осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе эксперимента; <i>Владеть:</i> механизмами поиска и практической работы с информационными источниками, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий.
		УК-1.2 Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	<i>Знать:</i> основные методы критического анализа; <i>Уметь:</i> систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности; <i>Владеть:</i> навыками критического анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач.
		УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач	<i>Знать:</i> методологию системного подхода; <i>Уметь:</i> использовать в рамках системного подхода алгоритм решения поставленных задач; <i>Владеть:</i> навыками использования системного подхода при решении поставленных задач.
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение	<i>Знать:</i> формулировки в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение; <i>Уметь:</i> формулировать в рамках поставленной цели совокупность задач,

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		
	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		обеспечивающих ее достижение ; <i>Владеть:</i> навыками и формулировать их в рамках поставленной цели совокупностью задач, обеспечивающих ее достижение .
		УК-2.2 Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели	<i>Знать:</i> оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели ; <i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели ; <i>Владеть:</i> навыками выбора оптимальных способов решения задач, обеспечивающих достижение цели.
		УК-2.3 Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели	<i>Знать:</i> действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели; <i>Уметь:</i> применять действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели; <i>Владеть:</i> навыками применения действующих правовых норм и учитывать имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели.
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Осуществляет эффективное социальное взаимодействие	<i>Знать:</i> методы осуществления эффективного социального взаимодействия; <i>Уметь:</i> осуществлять эффективное социальное взаимодействие;

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		
			<i>Владеть:</i> навыками осуществления эффективного социального взаимодействия.
		УК-3.2 Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде	<i>Знать:</i> методы определяющие стратегию поведения для реализации своей роли в команде; <i>Уметь:</i> определять стратегию поведения для реализации своей роли в команде; <i>Владеть:</i> навыками определения стратегии поведения для реализации своей роли в команде.
		УК-3.3 Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата	<i>Знать:</i> методы взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата; <i>Уметь:</i> взаимодействовать с другими членами команды для достижения запланированного результата; <i>Владеть:</i> навыками взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Выбирает приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	<i>Знать:</i> приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; <i>Уметь:</i> выбирать приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; <i>Владеть:</i> стилями делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
		УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках	<i>Знать:</i> ведение и обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках; <i>Уметь:</i> вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на

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		
			государственном и иностранном (ых) языках; <i>Владеть:</i> деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках.
		УК-4.3 Использует современные информационно – коммуникативные средства	<i>Знать:</i> современные информационно – коммуникативные средства; <i>Уметь:</i> использовать современные информационно – коммуникативные средства; <i>Владеть:</i> современными информационно – коммуникативными средствами.
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Анализирует современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний	<i>Знать:</i> современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний; <i>Уметь:</i> анализировать современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний; <i>Владеть:</i> анализом современным состоянием общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний.
		УК-5.2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии	<i>Знать:</i> историческое наследие и традиции различных социальных групп в контексте истории, религии и философии; <i>Уметь:</i> демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии; <i>Владеть:</i> историческим наследием и традициями различных социальных групп в контексте истории, религии и философии.

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		
		УК-5.3 Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач	<p><i>Знать:</i> способы конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач;</p> <p><i>Уметь:</i> взаимодействовать с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач.</p>
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Эффективно планирует собственное время	<p><i>Знать:</i> способы планирования собственного времени;</p> <p><i>Уметь:</i> планировать собственное время;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования собственного времени.</p>
		УК-6.2 Планирует траекторию профессионального развития	<p><i>Знать:</i> способы планирования траектории профессионального развития;</p> <p><i>Уметь:</i> планировать траекторию профессионального развития;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования траектории профессионального развития.</p>
		УК-6.3 Реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p><i>Знать:</i> траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> <p><i>Уметь:</i> реализовать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>
УК-7	Способен поддерживать	УК-7.1 Применяет основы физической	<i>Знать:</i> основы физической культуры для обеспечения

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закреплённые за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закреплённого за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	полноценной социальной и профессиональной деятельности; <i>Уметь:</i> применять основы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; <i>Владеть:</i> навыками применения основ физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
		УК-7.2 Применяет методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний	<i>Знать:</i> методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний; <i>Уметь:</i> применять методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний; <i>Владеть:</i> навыками применения методик и методов для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний.
		УК-7.3 Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры	<i>Знать:</i> индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры; <i>Уметь:</i> выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры; <i>Владеть:</i> навыками выполнения индивидуально подобранных комплексов оздоровительной физической культуры.
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной	УК-8.1 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных	<i>Знать:</i> возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов;

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		
	деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ситуациях и в зонах военных конфликтов	<i>Уметь:</i> выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов; <i>Владеть:</i> навыками выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов.
		УК-8.2 Обеспечивает безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты	<i>Знать:</i> безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты; <i>Уметь:</i> обеспечивать безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты; <i>Владеть:</i> навыками обеспечения безопасных и (или) комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты.
		УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий	<i>Знать:</i> действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий; <i>Уметь:</i> осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий; <i>Владеть:</i> навыками осуществления действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Применяет понятие инклюзивной компетентности; ее компоненты и структуру; особенности применения базовые дефектологические знания в социальной и	<i>Знать:</i> понятие инклюзивной компетентности; ее компоненты и структуру; особенности применения базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах;

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закреплённые за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закреплённого за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		профессиональной сферах	<i>Уметь:</i> применять понятие инклюзивной компетентности; ее компоненты и структуру; особенности применения базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах; <i>Владеть:</i> Применяет понятие инклюзивной компетентности; ее компоненты и структуру; особенности применения базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.
		УК-9.2 Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	<i>Знать:</i> профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами; <i>Уметь:</i> осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами; <i>Владеть:</i> навыками осуществления профессиональной деятельности с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
		УК-9.3 Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью	<i>Знать:</i> способы взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью; <i>Уметь:</i> взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью; <i>Владеть:</i> навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

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		
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Выбирает законы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	<i>Знать:</i> законы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; <i>Уметь:</i> выбирать законы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; <i>Владеть:</i> законами, регламентирующими экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности.
		УК-10.2 Обосновывает принятия экономических решений, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей	<i>Знать:</i> способы обоснования принятия экономических решений, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей; <i>Уметь:</i> обосновывать принятые экономические решения, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей; <i>Владеть:</i> навыками обоснования принятия экономических решений, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей.
		УК-10.3 Применяет экономические инструменты в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> экономические инструменты в профессиональной деятельности; <i>Уметь:</i> применять экономические инструменты в

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		
			профессиональной деятельности; <i>Владеть:</i> навыками применения экономических инструментов в профессиональной деятельности.
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1 Использует действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним	<i>Знать:</i> действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним; <i>Уметь:</i> использовать действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним; <i>Владеть:</i> навыками использования действующих правовых норм обеспечивающих борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним.
		УК-11.2 Планирует, организывает и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме	<i>Знать:</i> способы планирования, организации и проведения мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме; <i>Уметь:</i> планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения

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		
			коррупции экстремизма и терроризма в социуме; <i>Владеть:</i> навыками планирования, организации и проведения мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме.
		УК-11.3 Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму	<i>Знать:</i> способы взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму; <i>Уметь:</i> взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму; <i>Владеть:</i> навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму.
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК 1.1 Расчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<i>Знать:</i> производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; <i>Уметь:</i> расчитывать производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; <i>Владеть:</i> навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.

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 1.2 Определяет нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; <i>Уметь:</i> определять нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; <i>Владеть:</i> навыками определения нормативных материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p>
		<p>ПК 1.3 Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> способы оформления изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения; <i>Уметь:</i> оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов</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		
			питания животного происхождения; <i>Владеть:</i> навыками оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	<i>Знать:</i> методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; <i>Уметь:</i> осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; <i>Владеть:</i> навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.

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</p> <p>Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p><i>Знать:</i> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</p> <p><i>Уметь:</i> контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p>
		<p>ПК-2.3</p> <p>Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> способы предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><i>Уметь:</i> разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению</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		
			причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК-3.1 Разрабатывает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности и продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	<i>Знать:</i> основы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья; <i>Уметь:</i> разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья; <i>Владеть:</i> навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение

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		
			трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья.
		ПК-3.2 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	<i>Знать:</i> методы проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях; <i>Уметь:</i> проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях; <i>Владеть:</i> навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях.
		ПК-3.3 Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<i>Знать:</i> способы организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; <i>Уметь:</i> организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов

<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>		
			питания животного происхождения; Владеть: навыками организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, *профиль* «Технология производства продуктов питания животного происхождения»

Практика проходит на 4 курсе в 8 семестре для ОФО, 5 курсе в 9 семестре ЗФО.

4 Объем и продолжительность практики

Объем преддипломной практики, установленный учебным планом, – 12 зачетных единиц, продолжительность – 8 недель (432часа/ 427,9 часа СР ОФО); 8 недель (432часа/ 423,9 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	<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 университета;</p> <p>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</p> <p>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</p> <p>6) прохождение медицинской комиссии для допуска к работе в производственных условиях</p> <p>Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>	1	12
2	Основной этап (работа на предприятии)	Знакомство с предприятием/хозяйством, правилами внутреннего трудового	1	385,9

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		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.		
		Изучение порядка установления плана и нормированных заданий на месте прохождения практики, организации труда и распорядка дня.		
		Изучение технологий производства продуктов питания животного происхождения (по отраслям). Участие в технологических процессах.		
		Выполнение индивидуального задания.		
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики	1,1	30 для ОФО и 26 для ЗФО/ 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 – 20-25 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/организации дата начала и продолжительность практики).
4. Основная часть отчета:
 - краткое описание технологии производства продуктов питания животного происхождения;
5. Выводы о выполнении задач и о 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 и ресурсов сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

Основная литература:

1. 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.

2. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / составители Р. Н. Иванова, М. Г. Терентьева. — Чебоксары : ЧГСХА, 2018. — 210 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/141994>.— Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: учебное пособие/ В.М. Позняковский. - Новосибирск, 2002. - 526с.

2. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 2: Технология мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва : КолосС, 2009. - 711 с.

3. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 1: Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва : КолосС, 2009. - 565 с.

4. Технология молока и молочных продуктов: учеб. для вузов / Г.Н. Крусь [и др]; под ред. А.М. Шалыгиной. – Москва : КолосС, 2008-455с

5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>.— ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный.

6. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие [для вузов и ссузов] / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. – Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 304 с.

7. Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов: учеб. для вузов / А. М. Шалыгина, Л.В. Калинина. – Москва : КолосС, 2007. - 199 с.

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

1. 1 Информационно-правовая система «Гарант» : сайт. - URL: <http://www.garant.ru/>. – Текст : электронный.

2. При прохождении производственной преддипломной практики обучающимися используется следующее:

Банкиданных	Доступ к электронно-библиотечной системе «Лань» Доступ к электронно-библиотечной системе «Book.ru»
Интернет, сеть, безопасность	Биллинговая система «TraffPro» Система контроля доступа IPtables Система мониторинга серверного и сетевого оборудования Zabbix Система антивирусной защиты KasperskyEndpointSecurity

	<p>Программное средство защиты информации от НСД SecretNet6 (версия 6.5, авт. режим) Secret Net 7 АП «Континент» Крипто-pro 3.6 VipNet Client 3.x(KC2) VipNet Client 4.x(KC2) Dallas Lock 8.0-K Dr. Web «Desktop Security Suite» версия 6</p>
СУБД, серверное ПО, операционные системы	<p>Microsoft SQL Microsoft SQL Express MySQL PostgreSQL Microsoft Windows 2003 server Microsoft Windows 2008 server Microsoft Windows 2012 server Microsoft Windows Terminal Svr CAL 2003 Linux Centos 6 x Linux Fedora 12 Microsoft Windows XP Microsoft Windows XP Starter Microsoft Windows Vista Microsoft Windows 7 starter edition Windows 7 Pro SPI 64-bit Microsoft Windows 8</p>
Дистанционно е обучение	<p>Система управления дистанционным обучением Moodle(модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда)</p>
Правовые, информационн ые и поисковые системы	<p>Информационно-правовая система «Гарант»</p>
Компьютерное тестирование	<p>Модули для тестирования в системе управления электронными курсами Moodle</p>
Офисные приложения, работа с документами	<p>Microsoft Office 2003-2013 <u>ABBYY</u> FineReader 9.0 Abby Finereader 8</p>

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Материально-техническое обеспечение производственной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Для проведения производственной преддипломной практики необходимы:

- рабочее место стажера/дублера менеджера по обеспечению стандартных производственных процессов;
- производственно-технологическая база, предоставляемая предприятием/хозяйством 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 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 функций.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета 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 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: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: «Технология производства продуктов питания животного происхождения»
Кафедра: _____

Наименование практики: Производственная технологическая

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

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Решение организационных вопросов
2	Первичный инструктаж по технике безопасности (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности)
3	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).
4	Изучение производственно-экономических показателей предприятия/хозяйства, производственной, организационной и управленческой структуры, организации и нормирования труда. Изучение производственной документации.
5	Изучение порядка установления плана и нормированных заданий на предприятии, организации труда и распорядка дня.
6	Изучение порядка установления плана и нормированных заданий на предприятии, организации труда и распорядка дня
7	Изучение технологий производства продуктов животноводства (по отраслям). Участие в технологических процессах.
8	Выполнение индивидуального задания.
9	Подготовка отчета о прохождении практики
10	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.
Планируемые результаты (освоение компетенций)	
11	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; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3

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 технологической практики
 направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
 профиль «Технология производства продуктов питания животного происхождения»

Срок прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г. (недель)

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/ 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 университета;</p> <p>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</p> <p>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>	1-я неделя (1-2 дни)
2	Основной этап (работа на предприятии)	<p>Знакомство с предприятием/хозяйством, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <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</p>	2-я неделя (4-5 дни), 3-я – 5-я недели

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/ днях
		<p>управленческой структуры, организации и нормирования труда. Изучение производственной документации.</p> <p>Изучение порядка установления плана и нормированных заданий на предприятии, организации труда и распорядка дня.</p> <p>Изучение технологий производства продуктов питания животного происхождения (по отраслям). Участие в технологических процессах.</p> <p>Выполнение индивидуального задания.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Составление отчета о прохождении практики</p> <p>Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.</p>	6-я неделя (1-5 дни)

Согласовано:

Руководитель практики
от университета

(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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов питания животного происхождения» успешно прошел производственную технологическую практику с _____ г. по _____ г. в объёме **8** недель.

Место прохождения практики

Сведения об освоения обучающимся компетенций

Компетенция	Результаты освоения: освоена/ освоена частично/ не освоена
УК-1	
УК-2	
УК-3	
УК-4	
УК-5	
УК-6	
УК-7	
УК-8	
УК-9	
УК-10	
УК-8	
ПК-1	
ПК-2	
ПК-3	

Руководитель практики

от университета _____ / _____
(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 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения
Профиль «Технология производства продуктов питания животного
происхождения»

**Отчет
о прохождении производственной практики:
технологической практики**

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

Выполнил:
обучающийся _____ курса _____ группы _____
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил:
руководитель от университета

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

КУРСК –