

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 29.07.2024 04:58:01  
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

«\_25\_» \_июня\_\_\_\_\_ 2024 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 2024**

Программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021г. №245;

- профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г. № 423н;

- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602н;

- локальных нормативных актов Курского ГАУ.

Разработчик:

доцент Смоленкова Ольга Викторовна (подпись)  
(занимаемая должность) (ФИО)

Рабочую программу дисциплины одобрила кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Протокол заседания кафедры № 11 от «25» июня 2024 г.

Заведующий кафедрой: канд. биол. наук, доцент Асадова М.Г. (подпись)  
(ученая степень, звание) (ФИО)

## 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>		
ПК-1	Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПК-1.1 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

<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>		
			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-1.2 Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности	Знать: технологии первичной обработки молока Уметь: разрабатывать технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности Владеть: навыками разработки технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности
		ПК-1.3 Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных	Знать: технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных Уметь: разрабатывать технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных Владеть: навыками разработки технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных
		ПК-1.4 Разрабатывает	Знать: технологии хране-

<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>		
		технологии хранения продукции животноводства	<p>ния продукции животноводства</p> <p>Уметь: разрабатывать технологии хранения продукции животноводства</p> <p>Владеть: навыками разработки технологии хранения продукции животноводства</p>
		ПК-1.5 Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов	<p>Знать: системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов</p> <p>Уметь: разрабатывать системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов</p> <p>Владеть: навыками разработки системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов</p>
		ПК-1.6 Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<p>Знать: технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Уметь: разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции</p>

<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>		
			животноводства Владеть: навыками разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПК-2	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1 Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знать: показатели производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения Уметь: рассчитывать производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья,

<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>		
			полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-3.1 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	Знать: основные параметры и приемы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Уметь: 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 Владеть: навыками входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для орга-

<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>		
			низации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
		ПК-3.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<p>Знать: технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Уметь: контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>
		ПК-3.3 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	Знать: причины, методы выявления, мероприятия по предупреждению и способы устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

<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>		
		го происхождения	<p>Уметь: 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>Владеть: навыками разработки мероприятий 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>
ПК-4	Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть: навыками ведения технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
		ПК-4.2 Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: применять методы контроля качества выполнения технологических</p>

<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>		
			операций производства продуктов питания животного происхождения Владеть: методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
ПК-5	Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности	ПК-5.1 Обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии	Знать: современные информационные технологии для технологического процесса Уметь: обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии Владеть: современные информационные технологиями
		ПК-5.2 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-5.3 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 Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.	<b>1</b>	<b>36</b>

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследования/проектирования.		
2	<b>Основной этап (работа на предприятии/ хозяйстве)</b>	Знакомство с предприятием/хозяйством, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия/хозяйства, рабочим местом и должностной инструкцией.	<b>1</b>	<b>230,9</b>
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	<b>1,1</b>	<b>54 для ОФО и 50 для ЗФО/ 4 часа - контроль</b>
		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);
- 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 01.001-2024).

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. Сibaгатуллин, 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. Храмов А. Г. Безотходная переработка молочного сырья : учеб. пособие / А. Г. Храмов, 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**

eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. — URL: <http://elibrary.ru>. — Текст : электронный.

Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. — URL: <https://www.garant.ru>. — Текст : электронный.

ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. — URL: <https://polpred.com/>. — Текст : электронный.

Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/>. — Текст : электронный.

Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. — URL: <https://book.ru/>. — Текст : электронный.

Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. — URL: <https://urait.ru>. — 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	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 животноводства, 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 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 «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ 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.
<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>	
	УК-8,1; УК-8,2; УК-8,3; ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК1.4, ПК-1.5, ПК-1.6, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3

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***

<b>Компетенция</b>	<b>Результаты освоения</b> (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-1.5, ПК-1.6, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3	

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\_