


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.07.2025 14:15:09
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета СПО
 О.В. Харсеева
(подпись, расшифровка подписи)

«27» мая 2025 г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной)

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Вид подготовки: базовая, на базе среднего общего образования

Форма обучения: очная

Курск – 2025

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ/ПЕРЕСМОТРА
программы производственной практики (преддипломной)**

Программа государственной итоговой аттестации одобрена на 2025 - 2026 учебный год.

Протокол № 12 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры ветеринарии и зоотехнии.

Зав. кафедрой  /Ю.В. Стасенкова/

Программа производственной практики (преддипломной) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.12 Садово-парковое и ландшафтное строительство, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 461;
- приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).

Автор-составитель – преподаватель кафедры специальностей естественнонаучного профиля, к.с.-х.н., доцент Галкина Л.М.

Согласовано с работодателем:

Директор

ООО «ЗеленСтрой», г. Курск



O. Сароян

/Сароян О.Г./

1. Цель практики

Цель производственной преддипломной практики - закрепление теоретической, научно-практической подготовки специалистов для участия в конкретном производственном процессе и формировании практических навыков и компетенций в области организация и обеспечение работ по садово-парковому и ландшафтному строительству объектов озеленения.

2. Задачи практики

Задачи производственной преддипломной практики:

- актуализация знаний, умений и навыков в области технология продуктов питания животного происхождения x;
- формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций необходимых освоению технологии продуктов питания животного происхождения;
- приобретение производственного опыта самостоятельной работы в технологии продуктов питания животного происхождения.

3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Производственная преддипломная практика, как и все практики, входит в вариативную часть блока «Практики» основной профессиональной образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Производственная преддипломная практика проводится на 3-ом курсе, в 6-м семестре.

Функциональное предназначение практики – подготовка к профессиональной деятельности выпускников в области организации и обеспечение работ по технологии продуктов питания животного происхождения.

Производственная преддипломная практика базируется на знаниях междисциплинарных курсов следующих профессиональных модулей: организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; обеспечение деятельности структурного подразделения; выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

Производственная преддипломная практика является завершающей в цикле практик: учебная и производственная по получению первичных профессиональных умений и навыков по организации и ведению технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологи-

ческих линиях производства молочной продукции; обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; обеспечению деятельности структурного подразделения; выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья).

Также студенты должны обладать навыками работы на персональном компьютере в программах.

Студенты учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике научной работы в технологии продуктов питания животного происхождения, об использовании современных технологий и техники разных производителей, а также накапливают научно-экспериментальный материал для дипломного проекта (работы).

4. Вид, тип и способ проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения практики – стационарная, выездная полевая.

Для прохождения производственной преддипломной практики студенты закрепляются за выпускающей кафедрой специальностей естественнонаучного профиля факультета СПО.

Место прохождения производственной преддипломной практики и ее конкретное содержание определяются спецификой темы выпускной квалификационной работы, научными и производственными интересами. В зависимости от этого она может проводиться в форме практической подготовки как на предприятии (передовые предприятия разных форм собственности), в учреждении, организации, так и в структурном подразделении университета.

Базовыми хозяйствами для прохождения производственной преддипломной практики являются:

1. ООО «Курское молоко»;
2. ООО «Молочный дом»

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики – 4 недели, 144 часа.

6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки) и компетенции, формируемые на практике

В ходе производственной преддипломной практики формируются следующие знания:

-требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных

вочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям;

- общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения;

- принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей;

- принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);

- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);

- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

умения:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их

расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

- приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;

- рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;

- использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;

- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять пра-

тельность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

навыки:

-приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования;

- планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;

- планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;

- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;

-ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

7. Структура и содержание практики

7.1 7.1. Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы ра- боты студента	Трудоем- кость в днях
1 Организационный	Рабочее совещание	1-ая неде- ля/ 1 день
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте Согласование индивидуального за- дания на практику с руководителя- ми практики	
2 Основной	Составление характеристики базы исследования (принимающей сторо- ны) с учетом тематики ВКР	1-ая неде- ля/ 4 дня
	Составление характеристики методов ис- следования по сбору мате- риалов для написания ВКР	2-ая неделя / 3 дня
	Изучение технологий работы организации	2-ая неделя / 2 дня
	Сбор необходимых материалов и данных для выполнения ВКР	3-4-ая неделя / 7 дней
	Выполнение индивидуального за- дания. Оформление результатов исследования.	4-ая неделя / 2 дня
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики, про- верка содержания отчета о практике	Последний день практики

7.2 Содержание практики

1 Организационный этап

Рабочее совещание.

Определение цели и задач практики, знакомство с содержанием прак- тики, согласование плана работы с руководителем практики.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

Соблюдение правил внутреннего распорядка организации; правила по- ведения в экстремальных ситуациях, ответственность за безопасность сту- дентов, соблюдение правил охраны физического и психического здоровья обучающихся.

Согласование индивидуального задания на практику с руководителями практики.

Уходя на производственную практику (преддипломную), каждый сту-

дент, помимо освоения обязательной программы практики, получает индивидуальное задание, которое согласовывается с руководителями практики.

2 Основной

Составление характеристики документации базы исследования (принимающей стороны) с учетом тематики ВКР.

Изучение инструкций, методических указаний, нормативных документов, постановления, действующих в настоящее время и регламентирующих работу соответствующей организации.

Составление характеристики методов исследования по сбору материалов для написания ВКР.

Описание применяемых методов по сбору материалов для написания ВКР.

Изучение технологий работы организации.

Изучение технологических процессов, используемого оборудования на предприятии, описание принципов, методов, приемов и способов переработки сельскохозяйственного сырья; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; условий хранения и реализации готовой продукции.

Изучение методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с учетом особенностей темы ВКР.

Сбор необходимых материалов и данных для выполнения ВКР.

Подбор статистического материала по теме ВКР, анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, изучение технологической документации предприятия, экологического паспорта предприятия и др., сбор информации, необходимой для освещения темы ВКР, подготовка графического материала. Обобщение собранного материала, определение его достоверности и достаточности для написания ВКР.

Выполнение индивидуального задания.

Студент в соответствии с выбранной темой выпускной квалификационной работы и особенностью базы практики выполняет конкретное содержание индивидуального задания, выданного руководителем ВКР до отъезда на практику.

Оформление результатов исследования

Обобщение всех материалов по итогам практики и их оформление в форме отчета.

3 Заключительный этап

Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета о практике.

Рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

8 Структура и содержание отчета о практике

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением академии с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

Титульный лист.

Содержание.

Введение (цель, задачи, место прохождения практики, дата начала и продолжительность практики).

Основная часть отчета (результаты выполненного индивидуального задания на практику).

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Отчет о производственной практике (преддипломной) оформляется в соответствии с требованиями Руководящего документа «Рабочий документ. Текстовые работы. Правила оформления» РД 01.001-2020, утвержденным приказом ректора академии от 03.02.2020 №27-о.

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Осуществляет сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. Организует выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде; Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПМ.03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Организует входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. Контролирует производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. Производит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

ПМ.05 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; Обеспечивает деятельность структурного подразделения. Планирование основных показателей производственного процесса. Планирование выполнения работ исполнителями. Организует работу трудового коллектива. Контролирует ход и оценивает результаты работы трудового коллектива. Ведение учётно-отчётной документации.

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)

Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Организует входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и

контроль качества готовой молочной продукции. Контролирует производственные стоки и выбросы, отходы производства,

3. Заключительный этап

1. Представление результатов научного исследования. Сбор, обработка и анализ собранных материалов и первичной документации. Оформление журнала первичной документации. Приложение результатов анализов (собственных или проведенных в сертифицированных лабораториях). Заполнение дневника практики. Написание отчета по результатам научных исследований. Подготовка презентации. Выступление с отчетом и презентацией на заседании кафедры. Подготовка научной статьи и доклада на конференцию. Выступление на заседании научного кружка.

8 Структура и содержание отчета о практике

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебно-методическим управлением университета с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*
- *Введение.*
- *Основная часть отчета.*
- *Заключение (Выводы и предложения).*
- *Список использованных источников.*
- *Приложения.*

9. Технологии, используемые студентом на практике

Производственная преддипломная практика предусматривает:

1- создание студентом проектов садово-паркового и ландшафтного строительства

2 - изучение студентом современных технологий садово-паркового и ландшафтного строительства;

3- изучение технологий выращивания цветочно-декоративных растений.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

Для самостоятельной работы во время производственной преддипломной практики студенты используют следующие учебно-методические материалы, созданные в Курском ГАУ:

✓ Программа производственной преддипломной практики, разработанная на кафедре (на бумажном носителе и на электронном носителе в программе «ЭИОС»).

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка проектов реконструкции участков, цехов и предприятий молочной промышленности
2. Разработка проектов строительства молочных участков, цехов и заводов.
3. Разработка проектов строительства сыродельных участков, цехов и заводов
4. Разработка проектов технического переоснащения участков, цехов и предприятий молочной промышленности.

11. Формы отчетности студента о практике. По итогам производственной преддипломной практики студент должен подготовить дневник практики, отчет о практике, презентацию и сообщение на 10-15 минут.

Структура и содержание отчета о практике

- *Титульный лист* (Приложение А).
- *Задание на производственную практику* (Приложение Б)
- *Календарный план прохождения практики.*
- *Содержание.*
- *Введение.*
- *Основная часть отчета.*
- *Заключение (Выводы и предложения).*
- *Список использованной литературы.*
- *Приложения*

Отчетные материалы должны быть представлены на электронных носителях (диск CD-RW).

12. Фонд оценочных средств

12.1 Шкала оценивания результатов обучения по практике и формируемых компетенций

<i>Оценка</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует 100% соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по практике; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и навыки в типовых и нестандартных ситуациях.	Обучающийся студент освоил компетенции: ОК – 1- 9 ПК-1.1, 1,2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5
«Хорошо»	Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, навыков в нестандартных ситуациях.	Обучающийся студент освоил компетенции: ОК – 1- 9 ПК-1.1, 1,2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5
«Удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, навыков в типовых ситуациях.	Обучающийся студент освоил компетенции ОК – 1- 9 ПК-1.1, 1,2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5
«Неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50%) знаний, умений, навыков, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и навыками.	Недостаточный уровень владения компетенциями ОК – 1- 9 ОК – 1- 9 ПК-1.1, 1,2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за научно-исследовательской практикой, осуществляется *в форме текущего контроля и промежуточной аттестации*.

Текущий контроль проводится в течение практики и организуется с помощью оценочных средств.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой во 6-ом семестре.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Результаты производственной преддипломной практики докладывают на заседании кафедры (заседании научно-исследовательского кружка). Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представляет составленные им отчетные документы в форме презентации. Дневник, отчет по практике и характеристика должны быть заверены печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации.

Вопросы для зачета с оценкой (проверка знаний, умений, навыков и компетенций)

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка проектов реконструкции участков, цехов и предприятий молочной промышленности
2. Разработка проектов строительства молочных участков, цехов и заводов.
3. Разработка проектов строительства сыродельных участков, цехов и заводов
4. Разработка проектов технического переоснащения участков, цехов и предприятий молочной промышленности.

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

1. Бабайлова Г. П. Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии : учебное пособие для вузов / Г. П. Бабайлова, Е. С. Симбирских, Ю. С. Овсянников. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8738- 7.— URL: <https://e.lanbook.com/book/200267>.— Текст : электронный.
2. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 19 443 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957- 6.

3. Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 336 с. - ISBN 978-5-98879-219-2.
4. Мамаев, А. В. Молочное дело: учебное пособие для СПО / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-8616-8.
5. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов: учебное пособие для СПО / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8617-5.
6. Миколайчик И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975>. — Текст : электронный
7. Оплетаяева Н. А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н. А. Оплетаяева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/126621>. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст : электронный. 4. Родионов Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для вузов / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8777-6.— URL: <https://e.lanbook.com/book/180822>. — Текст : электронный.
8. Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., 18 стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212543>.— Текст : электронный.
9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для СПО / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6.
10. Рябцева С. А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие для вузов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 4-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-7580-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162387>. — Текст : электронный.
11. Сыроделие: техника и технология учебник для СПО / И. И. Раманускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-7460-8.
12. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7.

Дополнительная литература:

13. Александрова Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123519> . — Текст : электронный.
14. Бурлев, М. Я. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис учебное пособие для СПО / М. Я. Бурлев, В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 418 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11036-4.
15. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: <https://book.ru/book/949436>. — Текст : электронный.
16. Животноводство : учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов, Ц. Б. Тюрбеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 640 с. — ISBN 978-5-8114-1568-7.— URL: <https://e.lanbook.com/book/211508>.— Текст : электронный.
17. Кузнецова О.Ю. Молоко и молочные продукты: учебное пособие / Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2620-0. — Текст: электронный.
18. Марченко А. В. Организация и производственно-экономические отношения в отраслях АПК : учебное пособие / А. В. Марченко, В. М. Троценко. — Пермь : ПГАТУ, 2021. — 221 с. — ISBN 978-5-94279-532-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/199115> . — Текст : электронный. 6. Миколайчик И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975>. — Текст : электронный.
19. Мирошникова Е.П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Мирошникова Е.П. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный.
20. Новицкий, Н. И., Организация производства. : учебное пособие / Н. И. Новицкий, А. А. Горюшкин. — Москва : КноРус, 2023. — 350 с. — ISBN 978-5-406-11589-3. — URL: <https://book.ru/book/949363>. — Текст : электронный.
21. Родионов Г. В. Основы животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-8114-3824-2.— URL: <https://e.lanbook.com/book/130495>. — Текст : электронный.

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

23. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-0944-6, 978-5-4497-0769-7. — Текст электронный.

24. Хаметова Ш. Б. Управление качеством продукции растениеводства и животно водства : учебное пособие / Ш. Б. Хаметова, Ж. М. Жсупбеков, М. А. Серекпаева. — Астана : КазАТУ, 2018. — 125 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233819>. — Текст : электронный.

25. Хамитова Е.К. Оборудование пищевых производств: учебное посо- 20 бие / Хамитова Е.К. — Минск: Республиканский институт

Официальные, справочно-библиографические и периодические издания

Журналы:

1. Аграрная наука
2. Зоотехния
3. Автоматизация сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

26. Аграрная наука : сайт. — URL: <http://www.vetpress.ru/jur/>. — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.

27. Агропортал России : сайт. — URL: <http://www.agroru.com>. — Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.

28. Животноводство России : сайт. — URL: <http://www.zzr.ru>. — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.

29. Молочная промышленность : сайт. — URL: <http://www.molorgom.ru>. — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.

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

31. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. — URL: <http://agroforum.su>. — Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.

32. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

34. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

35. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

36. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

37. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

14. Материально-техническое обеспечение практики

Для прохождения преддипломной производственной практики необходимо:

- оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: оснащённость оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала;
- близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий;
- конкретные рекомендации для каждого этапа практики с указанием типа предприятия, учреждения или организации, выполняющего роль базы практики.

15 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежу-

точная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитывать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).