

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и технологического
менеджмента, доцент
Скрипкин В.С.

«20» мая 2022 г.

ПРОГРАММА ПРЕДИПАЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

наименование практики

Преддипломная

тип практики

19.04.03 - Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Технология продуктов здорового питания

Направленность программы

магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

Год набора

Ставрополь, 2022

1. Общие положения

Содержание и организация проектно-технологической практики, регламентируется:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;

2. - Приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной **Общие положения**

Содержание и организация практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, регламентируется:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;

- Приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказом Минобрнауки от 27.11.2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 № 321.

- Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 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 программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации (предприятия) Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе 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 студентом трудовых функций.

Целью преддипломной практики магистра является закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение магистрантов навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия, сбор данных, необходимых для составления отчета.

Основной задачей практики магистра является приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы - магистерской работы.

Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
------------------------------	-----------------------------	-----------------

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	– знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, – ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия, – сбор данных, необходимых для составления отчета.
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки		
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения		
ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач		
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		

2. Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики - преддипломная; тип практики преддипломная; способ проведения практики - стационарная; форма проведения практики - дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Преддипломная практика может проводиться в структурных подразделениях университета, а также на перерабатывающих предприятиях по профилю магистерской программы.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенное с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
УК-2	УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.	Знания: свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели
		Умения: определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.
		Навыки: определения цели проекта и формулировки совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта
УК-4	УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знания: основ делового общения
		Умения: вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке
		Навыки: обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке
УК-6	УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни	Знания: принципов организации обсуждения разных идей и мнений
		Умения: реализовать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста
		Навыки: образования в течении всей жизни
УК-6	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	Знания: основных требований рынка труда
		Умения: планировать профессиональную траекторию
		Навыки: определения вида деятельности с учетом требований рынка труда
ОПК-2	ОПК-2.1. Проводит мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения	Знания: назначений, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		Умения: проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения
		Навыки: совершенствования

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения
ОПК-2	ОПК-2.2. Использует современные подходы по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знания: состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Умения: применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Навыки: использования современных подходов по совершенствованию технологических процессов производства продукции
ОПК-2	ОПК-2.3. Разрабатывает химические, физико-химические, биологические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	Знания: основных методов интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности Умения: интенсифицировать технологические процессы в пищевой промышленности Навыки: Разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-5	ОПК-5.1. Разрабатывает программу и реализует научные исследования на основе знаний биотехнологических основ производства пищевых продуктов	Знания: методов исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции Умения: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Навыки: самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОПК-5	ОПК-5.2. Анализирует и применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт	Знания: методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
		Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
		Навыки: создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1	ПК-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Знания: методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
		Умения: применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
		Навыки: выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания
ПК-1	ПК-1.3. Владеет принципами построения замкнутых технологических схем производства по	Знания: принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	безотходной технологии от сырья до готовой продукции	<p>Умения: разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Навыки: планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>

4. Место практики в структуре ОП ВО

Преддипломная практика является типом учебной практики и относится к обязательной части, Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – в конце 4 семестра;
- для студентов заочной формы обучения – в конце 2 курса

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.3 обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Очная форма обучения

Шифр и наименование компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Международные деловые коммуникации Научно-исследовательская работа Проектно-технологическая практика	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей,	Философия и методология науки Психология саморазвития личности	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни		работы
УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	Философия и методология науки Психология саморазвития личности	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.1. Проводит мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения	Совершенствование технологических процессов производства Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.2. Использует современные подходы по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Совершенствование технологических процессов производства Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.3. Разрабатывает химические, физико-химические, биологические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	Совершенствование технологических процессов производства Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.1. Разрабатывает программу и реализует научные исследования на основе знаний биотехнологических основ производства пищевых продуктов	Совершенствование технологических процессов производства Биотехнологические основы производства продуктов питания Моделирование и верификация Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.2. Анализирует и	Моделирование и верификация	Выполнение и

применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт	Методология научного поиска в пищевой индустрии	защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Моделирование и верификация Методология научного поиска в пищевой индустрии Научно-исследовательская работа История и методология науки о пище	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.3. Владеет принципами построения замкнутых технологических схем производства по безотходной технологии от сырья до готовой продукции	Планирование развития предприятия Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК Моделирование и верификация Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов Методология создания продуктов диетического и специального питания Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

заочная форма обучения

Шифр и наименование компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Международные деловые коммуникации Научно-исследовательская работа Проектно-технологическая практика	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей,	Философия и методология науки Психология саморазвития личности	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни		работы
УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	Философия и методология науки Психология саморазвития личности	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.1. Проводит мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения	Совершенствование технологических процессов производства Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.2. Использует современные подходы по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Совершенствование технологических процессов производства Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.3. Разрабатывает химические, физико-химические, биологические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	Совершенствование технологических процессов производства Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.1. Разрабатывает программу и реализует научные исследования на основе знаний биотехнологических основ производства пищевых продуктов	Совершенствование технологических процессов производства Биотехнологические основы производства продуктов питания Моделирование и верификация Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.2. Анализирует и	Моделирование и верификация	Выполнение и

применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт	Методология научного поиска в пищевой индустрии	защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Моделирование и верификация Методология научного поиска в пищевой индустрии Научно-исследовательская работа История и методология науки о пище	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.3. Владеет принципами построения замкнутых технологических схем производства по безотходной технологии от сырья до готовой продукции	Планирование развития предприятия Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК Моделирование и верификация Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов Методология создания продуктов диетического и специального питания Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для студентов очной формы обучения – 20 зет, 13 2/6 неделя
- для студентов заочной формы обучения – 20 зет, 13 2/6 неделя.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения преддипломная практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – в конце 4 семестра;
- для студентов заочной формы обучения – в конце 2 курса

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачет с оценкой
- для студентов заочной формы обучения – зачет с оценкой

5.1. Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу	Формы текущего контроля	Код компетенции
---	----------------	----------------------------	--	-------------------------	-----------------

			обучающихся		
1	Подготовительный	ознакомительные лекции; вводный инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по охране труда	340	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3;
2	Ознакомительный	знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия	340	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-1.1; ПК-1.3
3	Отчетный	сбор данных, необходимых для составления отчета. обработку и анализ полученной информации; подготовка письменного отчета по практике	340	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	ВСЕГО:		720		

5.2 Организация и порядок прохождения практики

Обязанности по организации, подготовке, общему руководству и контролю над проведением практики возлагается на деканат. Непосредственное проведение, учебно-методическое руководство, ответственность за организацию практики возлагается на руководителя практики, назначенного от кафедры «Технология производства и переработки с.-х. продукции».

Кафедра «Технология производства и переработки с.-х. продукции» в вопросах организации подготовки и проведения практики обеспечивает:

- выполнение текущей работы по организации подготовки и проведения практики;
- для проведения организационных мероприятий назначает руководителя практики;
- обеспечивает совместно с деканатом студентов-практикантов учебно-методической литературой, формами отчетности;

Практика проходит в форме индивидуальной самостоятельной работы под руководством научного руководителя с прикреплением к конкретному перерабатывающему предприятию по профилю магистерской программы.

Руководитель практики:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- участвует в предварительной подготовке базы практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- проводит организационные собрания по практике, на которых доводит до сведения обучающихся цели и задачи, а также перечень отчетной документации по практике;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием её содержания требованиям установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от предприятия:

- согласовывает индивидуальное задание, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся обязаны подать на кафедру, отвечающую за организацию практики письменное заявление о выборе места для прохождения производственной практики (приложение 1). Перед началом практики проводится установочная лекция, на которой обучающимся разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения практики и отчетности по ее результатам. По завершении установочной лекции каждому обучающемуся на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (приложение 2), индивидуальное задание (приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» магистерская программа «Технология продуктов здорового питания».

В ходе прохождения производственной практики обучающийся собирает информацию и документационный материал для написания магистерской работы согласно выбранной тематике по индивидуальному заданию научного руководителя.

Свои наблюдения и результаты проделанной работы магистрант обязан зафиксировать в дневнике практики (приложение 4), а обобщенные данные в отчете о практике. По выбору магистранта или указанию руководителя практики от кафедры, магистрант может проходить практику:

- на мясоперерабатывающих предприятиях;
- на молокоперерабатывающих предприятиях.

При защите практики учитывается количество выполненных пунктов задания на практику, правильность оформления отчета о прохождении практики, корректность произведенных расчетов, правильность ответов на вопросы.

6. Формы отчетности по практике:

Магистрант по окончании производственной практики формирует отчет о прохождении производственной практики, который включает в себя:

- дневник практики;
- отчет о практике;
- заключение руководителя от организации;
- заключение руководителя от кафедры.

В дневнике должны быть отражены результаты текущей работы и выполненные задания. Дневник учебной практики заполняется лично магистрантом. Достоверность записей проверяется научным руководителем и заверяется его подписью.

Отчет о прохождении практики

Примерная структура письменного отчета по практике:

Титульный лист (приложение 5).;

Введение (цели, задачи практики, структура отчета по разделам с краткой характеристикой);

Основная часть отчета - описание результатов выполнения программы практики магистрантом

Картотека библиографических источников по теме магистерской работы;

Заключение;

Список использованных литературных источников и информационных материалов при подготовке отчета по практике;

Приложения (другие материалы, иллюстрирующие содержание работы магистранта по выполнению программы практики)

Заключение руководителя от организации заверяется подписью руководителя и печатью организации. Заключение отражает деловые качества обучающегося, степень освоения им фактического материала, выполнение задания и графика прохождения практики. Заключение руководителя от кафедры должно содержать оценку уровня сформированности компетенций, а так же степень освоения им фактического материала, выполнение задания и графика прохождения практики (приложение 6).

При защите практики учитывается количество выполненных пунктов задания на практику, правильность оформления отчета о прохождении практики, правильность ответов на вопросы.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код индикатора компетенции	Показатели оценивания индикатора компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
УК-2.1	Знания: свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Подготовительный	Дневник, отчет
	Умения: определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.		
	Навыки: определения цели проекта и формулировки совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта		
УК-4.1	Знания: основ делового общения	Подготовительный	Дневник, отчет
	Умения: вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке		

	Навыки: обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке		
УК-6.2	Знания: принципов организации обсуждения разных идей и мнений	Подготовительный	Дневник, отчет
	Умения: реализовать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста		
	Навыки: образования в течении всей жизни		
УК-6.3	Знания: основных требований рынка труда	Подготовительный	Дневник, отчет
	Умения: планировать профессиональную траекторию		
	Навыки: определения вида деятельности с учетом требований рынка труда		
ОПК-2.1	Знания: назначений, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Отчетный	Дневник, отчет
	Умения: проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения		
	Навыки: совершенствования технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения		
ОПК-2.2.	Знания: состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного	Отчетный	Дневник, отчет

	<p>происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умения: применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Навыки: использования современных подходов по совершенствованию технологических процессов производства продукции</p>		
ОПК-2.3	<p>Знания: основных методов интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности</p> <p>Умения: интенсифицировать технологические процессы в пищевой промышленности</p> <p>Навыки: Разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Отчетный	Дневник, отчет
ОПК-5.1.	<p>Знания: методов исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p> <p>Умения: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-</p>	Отчетный	Дневник, отчет

	<p>ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Навыки: самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>		
ОПК-5.2.	<p>Знания: методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Навыки: создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Отчетный	Дневник, отчет
ПК-1.1.	<p>Знания: методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умения: применять статистические методы обработки экспериментальных</p>	Ознакомительный	Дневник, отчет

	<p>данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Навыки: выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания</p>		
ПК-1.3.	<p>Знания: принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умения: разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Навыки: планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>	Ознакомительный	Дневник, отчет

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Дневник практики	Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.	Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний,

<p>Отчет о прохождении практики</p>	<p>Это специфическая форма письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики.</p> <p>Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально.</p> <p>Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации.</p> <p>Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).</p>	<p>демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы.</p>
-------------------------------------	---	---

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Типовые индивидуальные задания:

Охарактеризуйте производственные линии, опишите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции предприятия

Охарактеризуйте методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии

Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.

Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.

Охарактеризуйте оборудование используется на предприятии

Охарактеризуйте основное и вспомогательное оборудование.

Охарактеризуйте степень автоматизации на предприятии

Охарактеризуйте этапы контроля качества сырья и готовой продукции

Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам практики:

Какие теоретические знания были использованы при прохождении практики?

Какие знания, умения и навыки были приобретены или развиты в результате прохождения практики?

Какие задания были выполнены в ходе прохождения практики?

Какие выводы были сделаны?

Какие показатели и/или системы показателей вы использовали для обоснования выводов?

В период прохождения практики возникали ли нестандартные рабочие ситуации, готовы ли

Вы были взять на себя ответственность при принятии решений при их возникновении?

Каким образом Вы осуществляли взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?

Выполнение, каких планов стояло перед вами во время прохождения практики?

Промежуточная аттестация по практике проводится на заседании комиссии по защите отчетов по практике в составе руководителя магистерской программы и научных руководителей магистрантов. В результате публичной защиты отчета по практике (короткий (8-10 минут) доклад и ответы на вопросы по существу отчета, магистрант получает зачет.

7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения практики.

Контроль за выполнением программы практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики и отзыва руководителя от базы практики о приобретенных студентом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по практике	30
Оформление отчета по практике	10
Защита отчета	30
Итого	100

Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 20 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 30 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

Критерии оценки за содержание отчета по практике:

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

Критерии оценки за оформление отчета по практике:

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

Критерии оценки за защиту отчета по практике:

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по производственной практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

Оценка по производственной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики

а) основная литература:

ЭБС «Znanium»: Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник / Т.Н. Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.

ЭБС «Лань»: Пищевая химия : учеб. / А. П. Нечаев [и др.]; под ред. А. П. Нечаева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 672 с.

ЭБ "Труды ученых СтГАУ Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания [электронный полный текст] : учеб.пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015.

Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учеб.пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 64 с.

б) дополнительная литература:

Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище : практ. Рук. По санитар.-эпидем. Надзору / СПб. Гос. Мед. Акад. Им. И. И. Мечникова. – СПб. : ГИОРД, 2004– 280 с.

Пищевая химия : учебник для студентов вузов / под ред. А. П. Нечаева. - 2-е изд., перераб., испр. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 640 с.

Позняковский, В. М. Экспертиза пищевых концентратов : учеб.пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров и др. технол. специальностей пищевого профиля" / под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2004. - 226 с.

Пос, Т. Г. Биологически активные вещества лекарственных растений и антибактериальные пищевые добавки - ингибиторы вредной микрофлоры мясопродуктов / Сиб. НИИ и проектно-технол. ин-т перераб. с.-х. продукции. - Новосибирск, 2003. - 104 с.

Голубев, В. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебник для студентов вузов по специальности 655700 "Технология продов. продуктов спец. назначения и обществ. питания". - М. : Академия, 2003. - 208 с.

Пищевая промышленность (периодическое издание).

Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>

Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/Russian/>

Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>

Список литературы верен _____
(Заверяется в библиотеке)

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>

2. <http://www.stavintech.ru/library/menu/biotechnology/hramcov7.html>

3. <http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7457.pdf>

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе организации производственной практики должны применяться современные

образовательные и информационные технологии:

- *Мультимедийные технологии*, для чего вводные лекции и инструктаж студентов во время

практики проводятся в аудиториях, оборудованных компьютерным и видеопроекционным

оборудованием для презентаций с выходом в Интернет, средствами звуковоспроизведения.

- *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики

и подготовки отчета.

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного доступа к современным

информационным системам и электронной библиотеке Университета.

- *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации

техничко-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых

программой практики расчетов и т.д.

Требования к программному обеспечению:

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word;
- Internet Explorer.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

<p>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</p> <p>(ауд. № 402, площадь – 96,7 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
--	--

<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы</p> <p>1. <i>Читальный зал научной библиотеки</i> (площадь – 177 м²)</p> <p>2. <i>Учебная аудитория</i> (ауд. № 201, площадь – 49 м²).</p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p> <p>2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>

Программа преддипломной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе «**Технология продуктов здорового питания**»

Автор:

доцент, кандидат биол. наук



Е.А. Скорбина

Рецензенты:

кандидат с.х. наук, доцент
кандидат вет. наук, доцент



В.Е. Закотин
М.Е. Пономарева

Программа преддипломной практики рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе «**Технология продуктов здорового питания**»

Заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева

Преддипломная практика рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического факультета протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе «**Технология продуктов здорового питания**».

Руководитель ОП



О.В. Сычева

Аннотация программы преддипломной практики

Форма обучения – очная, заочная		
19.04.03	Продукты питания животного происхождения	
код	направление подготовки	
Технология продуктов здорового питания		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 20 зет, 13 2/6 недели		
Вид практики:	преддипломная	
Тип практики:	преддипломная	
Способ проведения практики	стационарная	
Форма проведения практики	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
Цель проведения практики	закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение магистрантов навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	– знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, – ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия, – сбор данных, необходимых для составления отчета.
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки		
ОПК-2 Способен разрабатывать		

мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения		
ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач		
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
Место практики в структуре ОП ВО	Преддипломная практика (Б2.О.03(Пд)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.	Знания: свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	
	Умения: определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.	
	Навыки: определения цели проекта и формулировки совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта	
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знания: основ делового общения	
	Умения: вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	
	Навыки: обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	
УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных	Знания: принципов организации обсуждения разных идей и мнений	
	Умения: реализовать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста	

возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни	Навыки: образования в течении всей жизни
УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	Знания: основных требований рынка труда
	Умения: планировать профессиональную траекторию
	Навыки: определения вида деятельности с учетом требований рынка труда
ОПК-2.1. Проводит мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения	Знания: назначений, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
	Умения: проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения
	Навыки: совершенствования технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения
ОПК-2.2. Использует современные подходы по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знания: состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Умения: применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Навыки: использования современных подходов по совершенствованию технологических процессов производства продукции
ОПК-2.3. Разрабатывает химические, физико-химические, биологические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	Знания: основных методов интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности
	Умения: интенсифицировать технологические процессы в пищевой промышленности
	Навыки: Разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-5.1. Разрабатывает программу и реализует научные исследования	Знания: методов исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей,

на основе знаний биотехнологических основ производства пищевых продуктов	выполняющих технологические функции
	Умения: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-5.2. Анализирует и применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт	Навыки: самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Знания: методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
ПК-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Навыки: создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Знания: методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
	Умения: применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
ПК-1.3. Владеет принципами построения замкнутых технологических схем производства по безотходной технологии от сырья до готовой продукции	Навыки: выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания
	Знания: принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Умения: разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения
Краткая характеристика практики	Навыки: планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований
	– ознакомительные лекции; – вводный инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по охране труда

	<ul style="list-style-type: none"> – знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия – сбор данных, необходимых для составления отчета. – обработку и анализ полученной информации; – подготовка письменного отчета по практике
Форма отчетности по практике	Отчет, дневник
Форма контроля	Очная – зачет с оценкой, 4 семестр Заочная – зачет с оценкой, 2 курс
Авторы	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Ректору ФГБОУ ВО «Ставропольский
государственный аграрный университет»

обучающегося ____ курса _____ группы
очной формы обучения
направления 19.04.03 «Продукты питания животного
происхождения»
магистерская программа «Технология продуктов
здорового питания»

ФИО обучающегося полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения производственной практики с
«__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить _____

Дата _____ Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра « _____ »
направление 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»
Форма обучения _____

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ**

Обучающемуся _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

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

Содержание задания:

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял « ____ » _____ 20 ____ г. _____
(подпись)

МИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося ___ группы ___ курса _____ формы обучения
направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»
период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 20_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 20_

МИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
обучающегося ___ группы ___ курса _____ формы обучения
направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»
период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 20__ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 20__

ОТЗЫВ о прохождении преддипломной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) производственную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств обучающегося

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать факультета СтГАУ

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

ОТЗЫВ
о прохождении преддипломной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)
В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. *Ф.И.О. обучающегося*
прошел (ла) производственную практику в

(наименование предприятия)
стажируюсь в должности _____
(наименование должности)

За время прохождения преддипломной практики *обучающийся Ф.И.О. обучающегося*
_____ изучил (а) вопросы

*В отзыве следует перечислить основные задачи, которые ставились перед обучающимся
оценить качество и полноту их решения, практический характер предложенных обучающимся
мероприятий, отразить деловые, профессиональные, личные качества обучающегося –
практиканта, высказать замечания и пожелания.*

Преддипломная практика может быть оценена _____
(оценка)

Руководитель практики
от организации
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать предприятия