

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
« ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.07(Пд)Производственная (преддипломная) практика

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1. АННОТАЦИЯ

1.1 Практика (Производственная (преддипломная) практика) (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилю подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства

1.2 Практика проходит в 8 семестре 4 курса и состоит из тесно взаимосвязанных этапов, позволяющих выполнить выпускную квалификационную работу

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

2.1 Производственная(преддипломная) практика

Основная цель проведения преддипломной практики – выполнение выпускной квалификационной работы.

2.2 Способы проведения практики:

Проведение практики может осуществляться следующими способами: в качестве стационарной и (или) выездной практики.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики

Организация проведения практики может осуществляться в следующих формах:

- дискретно:

- по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1 .

Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Этап 1: основные понятия, классификацию и сущность методов исследования; Этап 2:	Этап 1: планирование экспериментов, наблюдений и учетов в опытах Этап 2:	Этап 1: владеть операциями анализа, сравнения, обобщения; Этап 2: навыки

	знание документации и отчетности, применение статистических методов анализа результатов опыта	использовать математико-статистические методы обработки экспериментальных данных	обобщения и систематизации материала
ОПК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Этап 1: принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции животноводства; Этап 2: базовые технологии производства продукции животноводства.	Этап 1: осуществлять постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходить квалификации и переподготовки в соответствии со спецификой развития отрасли сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности; Этап 2: самостоятельно анализировать научную литературу, обрабатывать экономическую информацию, управлять работой коллектива и работать в команде	Этап 1: иметь опыт осуществлять выбор прогрессивных видов сырья и методов их переработки в заданные изделия на основе новейших достижений науки и техники с учетом данных маркетинговых исследований; Этап 2: проводить расчет экономической эффективности производства и переработки продукции животноводства.
ОПК-6; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Этап 1: показатели качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей; Этап 2: основные методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей.	Этап 1: определять качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки согласно требований государственных стандартов; Этап 2: определять способ хранения и переработки продукции животноводства.	Этап 1: владеть методами лабораторного анализа образцов животного происхождения и сельскохозяйственной продукции; Этап 2: владеть методами хранения и переработки продукции животноводства
ПК-2 готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	Этап 1: значение основных отраслей животноводства в народном хозяйстве; Этап 2: оценивать роль основных отраслей животноводства в народном	Этап 1: анализировать состояние производства разных видов продукции животноводства; Этап 2: определять эффективность производства продукции жи-	Этап 1: анализировать состояние производства разных видов продукции животноводства; Этап 2: определять

	хозяйстве.	вотноводства	эффективность производства продукции животноводства.
ПК-3 способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Этап 1: основные типы и виды животных согласно современной систематике; Этап 2: технологии производства и переработки продукции животноводства	Этап 1: уметь распознавать сорта растений и породы животных; Этап 2: учитывать особенности сельскохозяйственных животных при производстве и переработке продукции животноводства.	Этап 1: навыки изучения строения, биологии, экологии, животных основных типов, принципы и формы охраны животных; Этап 2: навыки эффективного планирования использования биологических закономерностей при производстве и переработке продукции животноводства
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: методы, способы и технологии хранения и переработки животноводческой продукции. Этап 2: принципы устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	Этап 1: учитывать микро-биологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства; Этап 2: устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции.	Этап 1: владеть методикой обоснования методов, способов и режимов хранения и переработки продукции животноводства; Этап 2: владеть методами использования технологического оборудования по производству и переработке продукции животноводства.
ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и	Этап 1: основные технологии производства, продукции растениеводства и животноводства Этап: Основные	Этап 1: уметь реализовывать технологии производства, продукции растениеводства и животноводства Этап 2:	Этап 1: навыки реализации технологии производства, продукции растениеводства и животноводства

животноводства	технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	уметь реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 2: навыки реализации технологии хранения и переработки, продукции растениеводства и животноводства
ПК-20 способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Этап 1: основные научные исследования, проводимые в стране и за рубежом в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утвержденным программам; Этап 2: основные методы научных исследований, планирования и проведения экспериментов.	Этап 1: уметь выбирать гипотезу исследования и формулировать основные задачи исследования; Этап 2: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Этап 1: иметь опыт в проведении научных исследований по влиянию технологических приемов на продуктивность животных, качество переработки сельскохозяйственной продукции; Этап 2: владеть методами проведения маркетинговых исследований, при производстве и переработке продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка
ПК-21 готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Этап 1: правила ведения библиографической работы с привлечением современных информационных технологий; Этап 2: отечественную и зарубежную научнотехническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Этап 1: уметь работать с отечественной и иностранной научно-технической литературой; Этап 2: анализировать и критически осмысливать научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Этап 1: навыки изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии производства и переработки продукции; Этап 2: навыки обобщать и систематизировать

			их на базе современных технических средств и технологических процессов
ПК-22 владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	Этап 1: требования нормативной и законодательной базы, предъявляемых к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Этап 2: стандарты на продукцию животноводства.	Этап 1: уметь проводить лабораторные анализы образцов животного происхождения и сельскохозяйственной продукции; Этап 2: оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	Этап 1: владеть методами контроля и оценки качества продукции животноводства; Этап 2: технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.
ПК-23 способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений	Этап 1: основные статистические показатели; Этап 2: методику статистической обработки результатов экспериментов формулирования выводов и предложений	Этап 1: проводить статистический анализ полученных результатов; Этап 2: обобщать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения	Этап 1: навыки работы с биометрическими показателями; Этап 2: способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика «Производственная (преддипломная) практика» является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
ОК-7	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств
ОПК-1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Учебно-технологическая практика)
ОПК-6	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки Производство экологически безопасной продукции животноводства
ПК-2	Производство продукции животноводства Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-3	Производство продукции животноводства

	Технология переработки молока
ПК-5	Технология хранения и переработки продукции животноводства Санитария и гигиена перерабатывающих производств Производство экологически безопасной продукции животноводства
ПК-9	Технология хранения и переработки продукции животноводства Производственная технологическая практика
ПК-20	Основы научных исследований Производственная научно-исследовательская работа
ПК-21	Производственная научно-исследовательская работа
ПК-22	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки Производственная научно-исследовательская работа
ПК-23	Основы научных исследований Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Учебно-технологическая практика)

Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
ОК-7	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ОПК-1	
ОПК-6	
ПК-2	
ПК-3	
ПК-5	
ПК-9	
ПК-20	
ПК-21	
ПК-22	
ПК-23	

5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 4 недели.

5.3 Общая трудоёмкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость					Результаты	
	Зач. Ед.	Часов *			Кол-во дней	форма текущего контроля	№ осваиваемой компетенции по ОПОП
		всего	контактная работа	Выполнение инд. задания			
1	2	3	4	5	6	7	8
Получение на кафедре, проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, технике безопасности; получение у руководителя задания на практику. Изучение программы практики и учебно-методической документации по практике	0,25	9	6	3	1	Рабочий дневник, отчет	ОК-7 ОПК-1 ПК-20 ПК-21
Подготовка к проведению исследования. Изучение технологических линий производства	0,5	18	12	6	2	Рабочий дневник, отчет	ОК-7 ОПК-6; ПК-2, ПК-3 ПК-5 ПК-22
Проведение экспериментального исследования На данном этапе студент собирает исходные данные и образцы для исследований, формирует исходную базу данных, производит расчеты	3	108	72	36	12	Рабочий дневник, отчет	ОК-7 ОПК-6; ПК-2 ПК-3 ПК-5 ПК-9 ПК-20 ПК-21 ПК-22
Обработка и анализ полученных результатов.	1	36	24	12	4	Рабочий дневник, отчет	ОК-7 ПК-2 ПК-20 ПК-21 ПК-23
Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике	1	36	24	12	4	Рабочий дневник, отчет	ОК-7 ОПК-1 ПК-20 ПК-21 ПК-23
Защита отчета о практике	0,25	9	6	3	1	Рабочий дневник, отчет	ОК-7 ОПК-1 ПК-20 ПК-21 ПК-23
Итого	6	216	144	72	24	Рабочий дневник, отчет	
Вид контроля	дифференцированный зачет						

5.3 Самостоятельная работа студентов на практике.

5.3.1 Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий:

1. Разработать схему выращивания молодняка на мясо, планирование и проведение

- откорма, нагула.
2. Разработать новые схемы кормления и содержания ремонтного молодняка в различные возрастные периоды.
 3. Разработать технологическую линию приготовления и раздачи кормов, доения коров, уборки навоза.
 4. Разработать технологию производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
 5. Схемы разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли
 6. Технология производства мясных консервов
 7. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте
 8. Рациональное использование крови животных в мясной промышленности
 9. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии)
 10. Технология производства сливочного масла методом сбивания
 11. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование
 12. Виды и методы технохимического контроля молока
 13. Виды и методы технохимического контроля мяса
 14. Характеристика вторичного молочного сырья
 15. Технология производства питьевого молока

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы .

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практики подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Форма аттестации практики дифференцированный зачет.

7.2 Время проведения аттестации согласно календарного учебного графика

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший рабочий дневник, отчет по практике, характеристику с места прохождения практики и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии бально-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;

- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;
 - защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.
- Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

Таблица 5. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	ИТОГО	100

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

Таблица 6. Система оценок

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	Зачет
[95; 100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95]	B - (5)		
[70; 85]	C – (4)	хорошо – (4)	незачтено
[60; 70]	D– (3+)		
[50; 60]	E– (3)		
[33,3; 50]	FX– (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0; 33,3)	F– (2)		

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набрав высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

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

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.1 Основная литература

1.Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 336 с.

2.Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. Панфилова В.А.. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2016. 488 с.

3.Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов. [Электронный ресурс] / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2010. 512 с.

8.1.2 Дополнительная литература и Интернет-ресурсы

1. Туников Г.М. Разведение животных с основами частной зоотехнии. Г.М. Туников, А.А. Коровушкин. Учебник для вузов.-Рязань: Московская типография.- 2010.- 712 с.

2.Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под ред. Позняковского В.М.. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2016. 320 с.

3.Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с.

4. <http://lanbook.com/> - ЭБС

5. <http://elibrary.ru> - ЭБС

6. «IPRbooks»- ЭБС

7. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека (РГБ)

8. <http://www.edu.ru/> - федеральный портал российского образования. Нормативные материалы по образованию, учебно-методические материалы и ресурсы по всем направлениям, специальностям.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1. Программное обеспечение и информационные справочные системы

OpenOffice

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования (переносной мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран).

Материально-техническая база сельскохозяйственных предприятий АПК, акционерных обществах, фермерских крестьянских хозяйствах, предприятий по переработке молока, мяса, яиц, учебных и опытных хозяйствах, подсобных хозяйствах предприятий, отвечающая требованиям прохождения производственной практики.

При выезде на производственную практику студенту выдается:

1. Программа производственной практики.

2. Дневник прохождения практики.

3. Договор с предприятием для прохождения производственной практики.

4. Методические указания для прохождения практики.

При написании отчета используется документация предприятия: стандарты, технические условия и нормы на сырье, продукты и материалы; производственные инструкции; материалы технического проекта цеха, установки; отчеты о производственной деятельности цеха, предприятия; инструкции по технике безопасности и охране труда, гражданской обороне.

Разработал/и:

Никонова Е.А.