МИНИСТЕРСТВОСЕЛЬСКОГОХОЗЯЙСТВАРОССИЙСКОЙФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕГОСУДАРСТВЕННОЕБЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГООБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана»
Кафедра технологии производства и переработки сельхозпродукции

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровизации, доцент
_____ А.В. Дмитриев
«___» _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.В.03 (Пд) Преддипломная практика

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
очная, заочная

Казань-2025 г.

Составитель: доцент, к. с.-х. н. Саляхов А.Ш.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «14» апреля 2025 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой:

д. с.-х. н., профессор Гайнуллина М.К.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» «22» апреля 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:

д. вет. н., профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Директор Равилов Р.Х.

Протокол Ученого совета института № 2 от «23» апреля 2025 года

1 Указание вида, типа практики, способа и формы ее проведения

Вид практики: производственная.
Тип практики: преддипломная.
Способ проведения практики: стационарная, выездная
Производственная преддипломная практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом, осуществляется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организована в форме практической подготовки.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавры по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения при прохождении производственной преддипломной практики:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по практике
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	***Знать*:** технологии поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности ***Уметь*:** пользоваться информационно-коммуникационными технологиями для поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности ***Владеть*:** навыками критического анализа информации, необходимыми для решения поставленной задачи.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		
УК-3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	***Знать*:** эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ***Уметь*:** эффективно использовать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде.

		***Владеть*:** способами эффективного сотрудничества в коллективе для достижения поставленной цели.
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
УК-9.1	Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	***Знать:*** основные экономические законы для принятия обоснованных решений в профессиональной деятельности ***Уметь:*** применять экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в профессиональной деятельности ***Владеть:*** навыками применения экономических знаний для принятия обоснованных экономических решений в профессиональной деятельности
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно коммуникационных технологий		
ОПК.1.1	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	***Знать*:** - физические и биохимические основы технологических процессов области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; - основы построения современных технологических процессов производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ***Уметь*:** - выполнять подбор и расчет технологического оборудования для предприятия по производству, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции; - использовать законы и методы естественных наук при решении профессиональных задач. ***Владеть*:** - современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач; - методами контроля и оценки качества исходного сырья и готовой продукции.
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности		

ОПК-2.1	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	***Знать:*** основные формы учетных документов, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. ***Уметь:*** использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. ***Владеть:*** навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов		
ОПК-3.1	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	***Знать:*** условия труда, основные методы защиты производственного персонала от травматизма и профессиональных заболеваний. ***Уметь:*** - распознавать источники опасностей; - обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. ***Владеть:*** навыками использования основных методов защиты производственного персонала.
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
ОПК-4.1	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	***Знать:*** современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ***Уметь:*** обосновывать применение конкретных технологий при производстве сельскохозяйственной продукции. ***Владеть:*** способностью реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности		
ОПК-5.1	Проводит экспериментальные	***Знать:*** основные методы экспериментальных исследований

	исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	и возможности их применения в области производства и переработки с.-х. продукции ***Уметь:*** применять современные методы экспериментальных исследований при планировании и разработке технологических процессов производства и переработки с.-х. продукции ***Владеть:*** навыком разработки методики исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства и переработки нового вида продукции.
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности		
ОПК-6.1	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	***Знать:*** основные экономические показатели оценки эффективности производственного процесса. ***Уметь:*** определять экономическую эффективность технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. ***Владеть:*** методиками расчета экономической эффективности технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы		
ПК-1.1	Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	***Знать:*** - основные методики проведения научных исследований; - порядок и технологию закладки научных опытов. ***Уметь:*** - формулировать цели и задачи научно-исследовательской деятельности; - формулировать выводы по результатам проведенных исследований. ***Владеть:*** - методикой расчета основных статистических величин результатов исследований; - навыками статистической обработки данных применением компьютерной технологии и

		статистического программного обеспечения.
ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности		
ПК-2.1	Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	***Знать:*** - основные сведения об объектах интеллектуальной собственности; - классификацию научно-технической и патентной информации; - нормативные правовые акты на охраняемые результаты интеллектуальной деятельности и возможности их использования. ***Уметь:*** решать задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности в соответствии с действующим законодательством. ***Владеть:*** способностью решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства		
ПК-3.1	Реализует технологии производства продукции растениеводства	***Знать:*** - значение и роль продукции растениеводства в народном хозяйстве; - основные факторы жизни растений, определяющие урожайность сельскохозяйственных культур; - биологические особенности сельскохозяйственных культур и особенности их роста и развития; - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных растений; - законы земледелия и особенности регулирования факторов и условий жизни сельскохозяйственных культур; - этапы и особенности современных технологий производства продукции растениеводства; ***Уметь:***

		- подбирать сорта и реализовывать технологии возделывания сельскохозяйственных культур; - составлять схемы севооборотов; - осуществлять технологический контроль и оценивать качество проводимых полевых работ; - оценивать состояние сельскохозяйственных культур в конкретные фазы развития; - производить расчет доз удобрений и выбирать способы внесения различных удобрений на планируемый урожай сельскохозяйственных культур; - организовать обоснованные мероприятия по борьбе с сорняками, болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур; - адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства к условиям конкретного агроландшафта; - проводить учет урожая и определять его качество. ***Владеть:*** - навыками реализации производства продукции растениеводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства; - методами оценки продуктивности возделываемых культур; - методами контроля и оценки качества продукции растениеводства.
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства		
ПК-4.1	Реализует технологии производства продукции животноводства	***Знать:*** - значение и роль продукции животноводства в народном хозяйстве; - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных животных; - особенности кормления животных и птицы различных производственных групп в

		зависимости от принятой технологии; - основные системы и способы содержания и рационального использования различных видов сельскохозяйственных животных и птиц; - основные процессы производства продукции животноводства и методы оценки качества продукции животноводства. ***Уметь:*** - осуществлять комплексную оценку животных и птиц и определять их назначение; - составлять рационы и организовать бесперебойное полноценное и экономичное кормление животных разных видов; - регулировать качественные показатели животноводческой продукции, используя современные технологические приемы содержания, кормления и разведения животных; - осуществлять сдачу-приемку продукции животноводства, квалифицированно учитывать факторы, влияющие на продуктивность животных; - адаптировать базовые технологии производства продукции животноводства к современным требованиям переработчиков. ***Владеть:*** - навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства; - методами оценки продуктивности животных; - методами контроля и оценки качества продукции животноводства.
ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
ПК-5.1	Обосновывает режимы хранения	***Знать*:**

	сельскохозяйственной продукции	- факторы, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества сельскохозяйственной продукции при хранении; - принципы хранения сельскохозяйственной продукции; - основные типы и виды хранилищ, их устройство и правила эксплуатации; - основное оборудование, используемое при хранении сельскохозяйственной продукции; - технологии хранения продукции растениеводства и животноводства; - пути сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства и животноводства при хранении; ***Уметь*:** - подбирать оптимальные параметры процессов хранения сельскохозяйственной продукции; - организовывать и проводить процессы хранения сельскохозяйственной продукции; ***Владеть*:** - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении сельскохозяйственной продукции; - навыками хранения и переработки продукции растениеводства и животноводств.
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства		
ПК-6.1	Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства	***Знать*:** - факторы, влияющие на качество переработки продукции животноводства и растениеводства; - основное оборудование, используемое при переработки продукции животноводства и растениеводства; - критерии оценки технологической эффективности переработки животноводческой и растениеводческой продукции;

		- технологии переработки сырья животного и растительного происхождения в продукцию различного ассортимента. ***Уметь*:** - подбирать оптимальные параметры процессов переработки продукции животноводства и растениеводства; - организовывать и проводить процессы переработки продукции животноводства и растениеводства; ***Владеть*:** - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения; - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при переработке животноводческой и растениеводческой продукции; - навыками переработки продукции животноводства и растениеводства.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
ПК-7.1	Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	***Знать*:** - нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; - основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья; - основные понятия по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; - факторы, влияющие на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; ***Уметь*:** - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии

		с требованиями нормативной и законодательной базы; - отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию. ***Владеть*:** - уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции; - методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов, его переработки.

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б2 – Практики. Проводится на 4 курсе при очной форме обучения, на 5 курсе – при заочной форме.

Прохождение практики предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства», «Производство продукции животноводства», «Технология переработки и хранения продукции животноводства», «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология переработки и хранения продукции растениеводства», «Безопасность жизнедеятельности», «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции».

Практика является основополагающей, при изучении дисциплин: «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия», «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий», для выполнения выпускной квалификационной работы.

4 Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях (в академических часах)

Объем преддипломной практики: 9 зачетных единиц (324 академических часов).

Продолжительность преддипломной практики: 6 недель.

5 Содержание практики

Производственная преддипломная практика проводится на предприятиях агропромышленного комплекса Республики Татарстан и РФ, занимающихся хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, оснащенных современной техникой, реализующих инновационные технологии производства и использующих различные формы организации труда.

6 Указание форм отчетности по практике

В период практики обучающийся ежедневно ведет дневник практики (приложение Б), а по окончании её составляет письменный отчет и сдает его вместе с дневником заведующему производственной практикой академии в 10-тидневный срок после окончания практики. К дневнику и отчету прилагаются следующие документы, подтверждающие прохождение обучающимся практики:

- командировочное удостоверение с отметкой даты прибытия и убытия с места практики и заверенное печатью предприятия;
- справки о прибытии на практику и о прохождении практики с оценкой производственной работы практиканта, подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью предприятия;
- индивидуальное задание (приложение В) и календарный план-график прохождения практики, подписанный руководителем практики от хозяйства и академии (приложение Г);

Отчеты пишутся в соответствии с программой преддипломной практики и индивидуальными заданиями.

Содержание отчета:

Введение

1 Общие сведения, перспективы развития и оценка эффективности производства

2 Технология производства продукции

2.1 Характеристика и требования НТД к основному сырью и вспомогательным материалам

2.2 Описание аппаратурно-технологической схемы

2.3 Рецептура, материальный баланс производства продукции

2.4 Характеристика и требования НТД к готовой продукции

2.5 Хранение, транспортировка и реализация продукции

3 Охрана труда на предприятии

4 Выводы и предложения

Список использованной литературы

Приложения.

В приложении можно привести технологические схемы производственного процесса, рисунки машин и оборудований, фотографии.

Сброшюрованный отчёт подписывается руководителем практики.

Дневник и отчет о практике, содержащий вышеуказанные документы, заведующий практикой академии направляет на рецензирование преподавателям кафедр, ответственных за практику.

При положительной оценке дневника и отчета рецензентом проводится защита практики обучающегося перед комиссией, утвержденной приказом ректора академии из числа ведущих преподавателей профилирующих кафедр.

Отчет и дневник должны быть подшиты в папку, иметь титульный лист, оглавление разделов с их нумерацией.

Оформление отчета о практике

Отчет о практике составляется по материалам производственной деятельности сельскохозяйственного предприятия и содержит сведения о конкретно выполненной обучающимся работе в период практики в строгом соответствии с программой практики. Образец титульного листа представлен в приложении.

Отчет пишется с учетом всех требований ГОСТ, иллюстрируется таблицами, схемами, фотографиями, чертежами и рисунками, заверяется руководителем практики от предприятия, скрепляется печатью предприятия и сдается для рецензирования заведующему отделом производственной практикой Казанского ГАУ.

Отчет должен носить аналитический характер, а не просто констатировать производственные показатели предприятия. Обучающийся должен сопоставить эти показатели с нормативами и данными передовых хозяйств, вскрыть недостатки, которые являются причиной низких показателей в работе предприятия, проанализировать нарушения технологии производства животноводческой и растениеводческой продукции, конкретные пути их устранения.

Отчет пишется или печатается на одной стороне бумаги формата А4 (210х297 мм) черными чернилами через 1,5 межстрочных интервала, кегль 12÷14, шрифт - “Times New Roman”. При написании работы допускается форматирование по ширине страниөы с включенной функцией переноса. Размеры полей: левое - 30 мм, правое - не менее 10 мм, верхнее и нижнее поля - не менее 20 мм каждое. Абзацы в тексте печатаются с отступом 12,5÷17,0 мм. Нумерация страниц работы сквозная арабскими цифрами, в праврм верхнем углу листа без точки.

Цифровой материал отчета оформляется в виде таблиц. Содержание таблицы тщательно анализирует текстом. Список использованной литературы располагается в конце отчета после выводов и предложений. Список составляется в порядке появления ссылок на литературу в тексте в соотвествии с ГОСТ Р 7.0.5. На литературу и электронные ресурсы, использованные при оформлении отчета, должны быть даны ссылки в тексте отчета.

Порядок защиты дневника и отчета

Защита дневника и отчета по практике проводится комиссией, состоящей из преподавателей кафедр, ответственных за практику. К защите допускаются положительно оцененные рецензентами дневники и отчеты. Дневники и отчеты направляются на рецензию заведующим практикой, рецензенты назначаются заведующим выпускающей кафедры. Рецензент, тщательно изучив дневник, отчет и представленные к ним документы, отмечает соответствие содержания дневника и отчета программе практики и настоящим методическим указаниям; объективно характеризует положительные стороны работы; оценивает полноценность практики, характер и объем выполненных работ, соответствие выводов представленным материалам; целесообразность и эффективность внедрения в производство практических предложений, а также отмечает недостатки в прохождении практики обучающимся, в содержании и оформлении дневника и отчета. Общее заключение по практике дается с обязательным указанием оценки в баллах. Рецензент знакомит обучающегося с рецензией, обсуждает с ним недостатки, допущенные при оформлении дневника и отчета, и добивается устранения их.

Обучающийся для защиты дневника и отчета готовит доклад продолжительностью до 7-8 минут. В своем докладе он сообщает место практики, производственное направление предприятия, экономические показатели, оценивает технологию производства сельскохозяйственной продукции. Отдельно излагает приобретенные им практические навыки по специальности, характер и объем выполненных работ. В конце доклада делает выводы, практические предложения и заключение о полноте выполнения программы практики. После окончания доклада члены комиссии, предварительно ознакомившись с дневником и отчетом обучающегося, задают ему вопросы по практике. На вопросы обучающийся должен отвечать кратко и по существу. После ответов оглашается рецензия. Обучающийся дает полные ответы на замечания и пожелания рецензента. Затем члены

комиссии оценивают достоинства практики, отмечают недостатки, высказывают пожелания и предложения.

Комиссия оценивает практику обучающегося, его дневник и отчет о практике комплексно, исходя из следующих положений:

- заключение рецензента;
- полноценность практики;
- содержание дневника и отчета, его соответствие требованиям ФГОС ВО, программе практики и настоящим методическим указаниям;
- качество оформления, грамотность, аккуратность и ясность изложения материала;
- правильность ответов на вопросы;
- дневник и отчет после защиты хранятся в архиве до окончания учебы в академии.

В тех случаях, когда защита практики, дневника и отчета по ней признается неудовлетворительной, обучающийся подлежит исключению из числа обучающихся, как не выполнивший учебный план по образовательной программе.

6.1. Тематический план технологической практики

Таблица 1 - Тематический план производственной практики

Разделы (этапы практики)	Краткое содержание	Формы контроля
Подготовительный этап	Организационные вопросы преддипломной практики. Инструктаж по технике безопасности при прохождении практики. Консультации с руководителем практики, разработка предварительного плана мероприятий и «шагов», которые следует осуществить в рамках преддипломной практики.	План прохождения практики
Вводный этап	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении. Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями. Ознакомление с нормативно-правовой и программно-методической документацией организации. Ознакомление с технологией производства продукции.	План прохождения практики
Основной этап	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции. Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции. Технологические операции производства и переработки и их характеристика. Охрана труда на предприятии. Изучение экономической эффективности производства продукции. Хранение, транспортировка, реализация продукции. Выполнение эксперимента (проектной разработки) на предприятии	Заполненный дневник прохождения практики. Проект отчета по практике

Заключительный этап	Анализ проделанной работы и подведение ее итогов. Оформление обучающимся отчета о практике, дневника практики, участие в итоговом заседании с приглашением работодателей и руководителей преддипломной практики. Подготовка презентации для доклада.	Защита дневника и отчета

6.2. Содержание отдельных разделов и тем

Раздел 1. Подготовительный этап

На данном этапе преддипломной практики студенты в аудитории знакомятся с порядком прохождения производственной практики, правилами заполнения дневника и оформления отчета, получают задание на практику от научного руководителя от института. Проходят инструктаж по технике безопасности и на предприятии

Раздел 2. Производственная работа

Данный этап работы студенты проходят на предприятии под руководством специалиста предприятия. Студент проводит сбор, обработку и систематизация фактического материала по каждому из видов работ: Ознакомление с планировкой и структурой управления предприятием Ознакомление с организацией производства и работой основных производственных цехов. Изучение системы учета и отчетности в основном производстве. Изучение технологии переработки зерна, картофеля, масличных культур, молока, мяса. Изучение структуру и функции службы охраны труда и пожарной безопасности Ознакомление с мероприятиями по охране природы Экспериментальные исследования для выполнения выпускной квалификационной работы. После выполнения каждого вида работ руководитель практики от предприятия делает отметку в дневнике о выполненной работе.

В процессе прохождения производственной практики студент должен овладеть практическими навыками:

На предприятиях по производству и переработке молока:

- приемки молока (отбор средних проб, анализ качественных показателей молока, порядок заполнения документов по сдаче-приемке).
- по тепловой обработке молока (охлаждение, пастеризация, стерилизация).
- производства сливочного масла (подготовительные операции и выработка сливочного масла).
- производства творога (получение и обработка сгустка, охлаждение, перетирание и перемешивание творожной массы).
- производства сыра (выработка сырного зерна, формирование и прессование сырной массы, созревание, хранение).
- производства кисломолочных напитков (заквашивание, сквашивание, розлив, упаковка, хранение).
- оценки качества и хранения готовых продуктов.

На предприятиях по переработке мяса:

- технологии убоя скота и птицы
- переработки мяса, производства мясопродуктов (измельчение, посол, перемешивание, формование, тепловая и холодильная обработка мяса и упаковка).
- переработки продуктов убоя разных видов сельскохозяйственных животных.

На предприятиях по производству и переработке зерна:

- приемки зерна (отбор средних проб, анализ качественных показателей качества зерна, порядок заполнения документов по сдаче-приемке).
- по этапам переработки зерна.
- производства круп (подготовительные операции).
- оценки качества и хранения готовых продуктов.

На предприятиях по производству масла:

- прием подсолнечника и рапса, этапы производства растительного масла (измельчение, тепловая и холодильная обработка, отжим масла и упаковка).

На предприятиях по производству хлеба:

- изучить технологические этапы производства хлебобулочных изделий.

Учебно-методическое руководство производственной практикой осуществляют кафедры факультета и научные руководители бакалаврских (квалификационных) работ.

Перед выездом на практику студенты получают пакет документов, в числе которых имеется направление на практику и командировочное удостоверение.

Непосредственно руководство практикой студентов в хозяйстве или на предприятии осуществляет руководитель практики от предприятия - главный (старший) специалист в соответствии с приказом директора предприятия.

Руководитель практики от выпускающей кафедры должен:

- до начала практики: провести инструктаж студентов, дать методические указания по выполнению программы практики в соответствии с требованиями. разъяснить специфику проведения практики; ознакомить руководителей практики от организации с программой и методикой проведения практик;

- в период практики: осуществлять контроль за выполнением студентами программы практики и индивидуальных заданий; оказывать студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, индивидуальных заданий, и сборе материалов и написании отчетов;

- в конце практики: проверить отчеты студентов по практике, которые представляются вместе с отзывом-характеристикой руководителя практики от организации; провести защиту отчетов; обобщить результаты прохождения студентами практики, выработать рекомендации по повышению качества практической подготовки студентов и представить их на заседание кафедры.

Организации, предоставляющие базу обучающимся для прохождения практики:

- заключают договора на организацию и проведение практики;

- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики;

- назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;

- участвуют в процедуре оценивания результатов освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи с практикантами в период прохождения практики);

- контролировать соблюдение обучающимся производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от академии о всех случаях нарушения им правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;

- проверить отчет и дать оценку работы практиканта, отразив это в производственной характеристике (отзыве).

В период прохождения практики **студент обязан**:

1. Полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики.
2. Подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка.
3. Изучить и строго соблюдать требования охраны труда, правила техники безопасности и производственной санитарии.

4. Участвовать в научно-исследовательской, рационализаторской и изобретательской работе по заданию соответствующих кафедр.

5. Активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия.

6. Нести ответственность за выполненную работу и её результаты наравне со штатными работниками.

7. Вести дневник, в который записывать весь первичный материал по содержанию проделанной работы, делать эскизы, схемы, таблицы и т.д.

8. Представить преподавателю - руководителю практики письменный отчет о выполнении всех заданий, дневник и характеристику от предприятия, заверенные подписями руководителя предприятия (хозяйства) с печатью.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации представлен в приложении к рабочей программе практики «Преддипломная практика».

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения 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. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система, раздел «Ветеринария и

2. Буяров, А. В. Экономика и организация сельскохозяйственного производства на предприятиях АПК: учебное пособие / А. В. Буяров, Л. А. Третьякова. — Орел: ОрелГАУ, 2016. — 309 с. https://e.lanbook.com/book/91687

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. https://e.lanbook.com/book/129225

4. 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. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211508

5. Медведский, В. А. Сельскохозяйственная экология / В. А. Медведский, Т. В. Медведская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 280 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198485

6. Минаков, И. А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК: учебник / И. А. Минаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 404 с. https://e.lanbook.com/book/136186

7. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и Практикум по производству продукции животноводства : учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1597-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211679

8. Наумкин, В. Н. Технология растениеводства / В. Н. Наумкин, А. С. Ступин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 592 с.

9. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 448 с.

10. Практикум по производству продукции животноводства: учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 192 с.

11. Растениеводство: учебник / В. А. Федотов, С. В. Кадыров, Д. И. Щедрина, О. В. Столяров. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 336 с.

12. Технология производства продукции животноводства. Практикум учебное пособие для вузов / В. Г. Кахикало, С. А. Гриценко, О. В. Назарченко, А. А. Зайдуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-7745- 6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180793.

13. Экономика сельского хозяйства: учебник / В. Т. Водянников, Е. Г. Лысенко, Е. В. Худякова [и др.]; под редакцией В. Т. Водянникова. — 2-е изд., доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 544 с. https://e.lanbook.com/book/211997

Дополнительная литература

1. Растениеводство: научное издание / Г.С. Посыпанов, В.Е. Долгодворов. - Москва: КолосС, 2006. - 612 с.

2. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства: / В. И. Филатов [и др.]; ред. В. И. Филатов. - Москва: КолосС, 2004. - 624 с.

3. Практикум по растениеводству: учебное пособие / Г. Г. Гатаулина, М. Г. Объедков. - 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: КолосС, 2005. - 304 с.

4. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / ред.: Ф. С. Сибагатуллин, Г. С. Шарафутдинов. - 2-е изд. перераб. и доп. - Казань: Идел-Пресс, 2010. - 672 с

5. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. – Казань. - 2006. - 528 с.

6. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства / ред.: В. И. Фисинин, Н. Г. Макарцев. - Москва: Издательство МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003. – 808 с.

7. Бродский, А.К. Общая экология: учебник / А.К. Бродский. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2009. – 256 с.

8. Павлова, Е. И. Общая экология: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. - Москва: Юрайт, 2018. - 190 с.

Ресурсы сети Интернет

1. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства РФ (Минсельхоз России). http://www.mcx.ru/
2. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан. http://agro.tatarstan.ru/
3. Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» URL: http://e.lanbook.com.
4. Информационные ресурсы Госстандарта в области технического нормирования, стандартизации и оценки соответствия. - Режим доступа: http://docplayer.ru/45280161Informacionnye-resursy-gosstandarta-v-oblastitehnicheskogonormirovaniya-standartizacii-iocenki-sootvetstviya.html
5. АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК. http://www.agroportal.ru 7. Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги. http://www.agro.ru/news/main.aspx

8. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС». - Режим доступа: www.cnshb.ru/cataloga.shtm
9. База данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта. -
Режим доступа: https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts
10. База данных «Открытая база ГОСТов». - Режим доступа: https://standartgost.ru/
11. Базы данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия». - Режим доступа: https://uisrussia.msu.ru/
12. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека. – Режим доступа: http://www.cnshb.ru/
13. Российская государственная библиотека. – Режим доступа: http://www.rsl.ru
14. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации. http://nature.web.ru/ 15. Научная электронная библиотека. – Режим доступа: http://www2.viniti.ru
16. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний». - Режим доступа: http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovykhelektronnykhdokumentovtsentralnojnauch/
17. Науки, научные исследования и современные технологии http://www.nauki-online.ru/
18. Скотоводство: молочная и мясная индустрия:
http://fermer.ru/forum/zhivotnovodstvo/krupnyi-rogatyi-skot
19. Сайт журнала «Животноводство России»: http://www.zzr.ru/molochnoeskotovodstvo
20. Сайт журнала «Молочное и мясное скотоводство»: http://www.skotovodstvo.com
21. Портал «Ежедневное аграрное обозрение»: http://agroobzor.ru
22. Агросайт «Мирагро»: http://miragro.com
23. Электронная библиотечная система «IPR SMART» http://www.iprbookshop.ru
24. Sfera.fm - пищевая промышленность в цифрах и фактах http:// www.sfera.fm
25. Портал о промышленном свиноводстве: http://pigportal.ru
26. Сайт научно-производственного журнала «Свиноводство» http://www.svinoprom.ru 26. НО «Российский птицеводческий союз» Росптицесоюз - координация деятельности птицеводческих хозяйств http://www:rps.ru
27. Птицевод.ру - портал для любителей птиц http://www:pticevod.ru
28. Национальная Ассоциация в области индейководческого хозяйства http://www.indiejka.ru

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

1. Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций.
2. Программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ» для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах.
3. СПС Консультант Плюс: Версия Проф. – Режим доступа: http://www.consultant.ru
4. ООО «КонсультантПлюс. Информационные технологии»
5. ООО «Консультант студента» Лицензионный договор № 075ЛП-07/22 об использовании электронных версий произведений в базе данных.
6. Springe Nature. ФГБУ «Российский фонд фундаментальных исследований» (РФФИ) О предоставлении сублицензионного доступа к содержанию база данных издательства Springer Nature на условиях национальной подписки.

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Производственная преддипломная практика проводится на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, оснащенных современной техникой, реализующих инновационные технологии производства и использующих различные формы организации труда.

Приложение А

Образец заполнения дневника во время технологической практики

Дата	Рабочее место, где студент выполняет объем работы	Содержание выполняемой работы, ее результаты

Обучающийся _____/_____

Руководитель практики от института _____/_____

Руководитель практики от предприятия _____/_____

Приложение Б

Форма титульного листа отчета производственной практики

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский государственный аграрный университет»
Институт «Казанская академия ветеринарной медицины
им. Н.Э.Баумана»

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана»

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
(место прохождения практики)

Студента _____ группы ___ курса
_____
Направление подготовки_____
Профиль _____

Казань – 20__

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский государственный аграрный университет»
Институт «Казанская академия ветеринарной медицины
им. Н.Э.Баумана»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
по преддипломной практике

Обучающемуся _____
ФИО

Форма обучения _____

Место проведения практики: _____
_____

Тема индивидуального задания: _____

№	Этапы практики	Время, час
1	Организационные вопросы преддипломной практики.	4
2	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии	6
3	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении	8
4	Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями	2
5	Ознакомление с технологией производства продукции	26
6	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	12
7	Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции	14
8	Технологические операции и их характеристика	134
9	Хранение, транспортировка, реализация продукции	36
10	Постановка и выполнение эксперимента (проектной разработки)	32
11	Изучение экономической эффективности производства продукции	6
12	Охрана труда на предприятии	8
13	Оформление отчета и защита результатов практике	36
	Всего	324

Руководитель практики от института -
_____
Руководитель практики от предприятия_____
Обучающийся _____

Приложение Г

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский государственный аграрный университет»
Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана»

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Обучающегося _____
ФИО
в _____
(наименование предприятия)

№	Этапы практики	Трудоемкость в неделях/днях
1	Подготовительный этап Организационные вопросы преддипломной практики. Инструктаж по технике безопасности при прохождении практики. Консультации с руководителем практики, разработка предварительного плана мероприятий и «шагов», которые следует осуществить в рамках преддипломной практики.	1-я неделя: 1,2 дни
2	Вводный этап Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении. Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями. Ознакомление с нормативно-правовой и программно-методической документацией организации. Ознакомление с технологией производства продукции.	1-я неделя: 3,4,5 дни
3	Основной этап Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции. Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции. Технологические операции производства и переработки и их характеристика. Охрана труда на предприятии. Изучение экономической эффективности производства продукции. Хранение, транспортировка, реализация продукции. Выполнение эксперимента (проектной разработки) на предприятии	2-5 недели: все рабочие дни 6-я неделя: 1,2 дни

4	Заключительный этап: Анализ проделанной работы и подведение ее итогов. Оформление обучающимся отчета о практике, дневника практики, участие в итоговом заседании с приглашением работодателей и руководителей преддипломной практики. Подготовка презентации для доклада.	6-я неделя: 3,4,5 дни

Руководитель практики от института _____

Руководитель практики от предприятия_____

Обучающийся _____