

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»



УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета технологии
и товароведения
Высоцкая Е.А.

«26» июня 2019 г.

ПРОГРАММА

практики

Б2.В.04(П) Производственная практика. Преддипломная практика
для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – прикладной ба-
калавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения (очная/заочная)

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Курс 4 очная, заочная форма обучения

Семестр 6 очная, заочная форма обучения

Всего 6 зач.ед. 6 недель 216 часов

Форма контроля зачет с оценкой

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к. с.-х. н., доцент Рыжков Е. И.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» представляет собой систему документов разработанных в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 09 от 10 июня 2019 года).

Заведующий кафедрой  _____ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № от 25 июня 2019года).

Председатель методической комиссии  _____ А.А. Колобаева

1. Предмет. Цели и задачи производственной практики, её место в структуре образовательной программы

Цель производственной практики, преддипломной практики – решение конкретных технологических решений, научно-производственных задач в области производства продуктов питания животного происхождения и подготовка материалов для выполнения выпускной квалификационной работы, а также приобретение профессионального опыта, закрепления знаний и умений – формирование компетенций выпускника, соответствующих производственно-технологическому (основному) и научно-исследовательскому (дополнительному) виду деятельности.

Задачи практики

- систематизация, закрепление и расширение знаний, полученных при освоении дисциплин (модулей) и прохождении учебной и производственных практик;
- овладение способами организации и проведения технологических процессов;
- развитие навыков в проведении различных технологических, технических и технико-экономических расчетов, лежащих в основе деятельности пищевых предприятий по производству продуктов животного происхождения;
- участие в разработке и исследовании новых видов продукции и технологий на основе проводимых научных исследований;
- создание письменного научного отчета, доклада и подготовка его к защите

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<p>знать: основы технического национального, регионального и международного технического законодательства; основы государственного контроля (надзора) в области технического законодательства;</p> <p>уметь: применять техническое законодательство для разработки элементов стратегии предприятий пищевой промышленности в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания, в том полученные из сырья животного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	<p>знать: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>уметь: осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</p>

		осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	знать: научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования уметь: изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования иметь навыки и/ или опыт деятельности: навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	знать: нормативно-правовые и нормативные документы, применяемые в рамках технического регулирования (технические регламенты, стандарты, документы, подтверждающие соответствие и др.); уметь: применять нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства в документообороте пищевого предприятия, в том числе при разработке, постановке на производство и производстве пищевых продуктов питания животного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности: участия в процедурах и процессах разработки, производства и обращения продуктов питания животного происхождения
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	знать: входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции уметь: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции иметь навыки и/ или опыт деятельности: способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использо-	знать: - виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерский учет и организацию труда в АПК; уметь:

	вать их в управлении качеством продукции	<p>- составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; составлять отчет: по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке;</p> <p>- самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: приемами проведения анализа данных на соответствие нормативам</p>
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	<p>знать:- методы проведения основных материальных расчетов при производстве продукции из молочного, мясного и рыбного сырья;</p> <p>уметь:- составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве молочной, мясной и рыбной продукции;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: расчета расхода сырья и вспомогательных материалов</p>
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	<p>знать: профессиональные базы данных нормативно-правовых и нормативных документов технического законодательства на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения;</p> <p>уметь: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа отличительных признаков объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для подготовки проектов технической документации</p>
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<p>знать: источники попадания микроорганизмов в готовую продукцию;</p> <p>уметь: выявлять источники загрязнения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: предупреждения микробиологического загрязнения сырья и готовой продукции.</p>
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем техноло-	<p>знать: новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы</p>

	гических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	исследования уметь: осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования иметь навыки и/ или опыт деятельности: готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	знать: - общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли уметь: осуществлять подбор и размещение технологического оборудования, определять производительность технологического оборудования иметь навыки и /или опыт деятельности: расчета производственной мощности и загрузки оборудования
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	знать: основные требования и профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия; режимы и стадии первичных технологических этапах переработки сырья животного происхождения; уметь: выполнять обязанности рабочего предприятия по первичной переработке сырья животного происхождения иметь навыки и /или опыт деятельности: практическими навыками первичной обработки сырья животного происхождения; практическими навыками проведения учета и отчетности на предприятии
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	- знать: виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение, сетевые компьютерные технологии - уметь: работать с программными средствами общего назначения - иметь навыки навыками технологических, технических и иных расчетов при разработке и исследовании новых пищевых продуктов с применением современных цифровых технологий и пакета прикладных программ
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объ-	Знать: - критерии проверки статистических гипотез, методы оценки связей между признаками.

	ектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> -интерпретировать результаты расчетов по математическим моделям. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования компьютерных программ для построения и исследования математических моделей - анализа взаимосвязей показателей и анализа динамики процессов.
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	<p>Знать: методы анализа, применяемые в технологическом процессе производства продуктов животного происхождения;</p> <p>Уметь: осуществлять отбор проб, подготовку сырья, проводить анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции;</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами анализа для установления качества сырья и готовых продуктов животного происхождения</p>
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перспективные направления исследований для реализации в качестве исследовательских проектов в области производства продуктов питания животного происхождения; - основные источники научно-технической информации для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - стадии внедрения результатов исследований и разработок; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать задачи в области перспективных направлений исследований для реализации в качестве исследовательских проектов в области производства продуктов питания животного происхождения; <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выработки продуктов питания по экспериментальным рецептурам и модифицированным технологическим режимам
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	<p>-знать: основные понятия, принципы и источники современного права интеллектуальной собственности; законодательство о защите прав на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации; правовые положения авторов и исполнителей в Российской Федерации; основные виды ответственности за нарушение прав на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации и порядок рассмотрения споров в суде ;</p> <p>-уметь: анализировать сведения о зарегистрированных объектах правовой собственности, которые</p>

		публикуются на Интернет-сайтах Роспатента, подготавливать заявки на изобретения и промышленные образцы; подготавливать отзывы и заключения на рационализаторские предложения и изобретения в сфере интеллектуальной собственности -иметь навыки и /или опыт деятельности методами применения действующего законодательства и иных социальных норм в практической деятельности; навыками поиска, анализа и применения в профессиональной деятельности необходимых нормативных актов, работы со служебной документацией
--	--	--

3. Место производственной практики в структуре ОП

Производственная практика, преддипломная относится ко второму блоку Б2 «Практики», к вариативной части программы бакалавриата.

Способ проведения практики – стационарный и выездной.

Практика может проводиться на кафедре товароведения и экспертизы товаров, научной библиотеке Воронежского ГАУ с использованием потенциала научной библиотеки университета и электронных библиотечных систем ЭБС «Лань», ЭБС «ZNANIUM.COM», ЭБС Юрайт, ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ», профессиональных баз данных ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ и других информационных ресурсов научной библиотеки университета.

Производственная практика, преддипломная может проводиться на профильных предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения, с которыми заключены долгосрочные или индивидуальные договоры.

Производственная практика, преддипломная базируется на следующих дисциплинах: «Биохимия и биоконверсия сырья животного происхождения», «Инновационные технологии», «Анатомия пищевого сырья», «Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли», «Авторское и патентное право», «Статистические методы анализа в отрасли», «Конкурентоспособность продукции животного происхождения», «Общая технология отрасли», «Введение в технологию отрасли», «Технологическое оборудование отрасли», «Инженерная и компьютерная графика», «Пищевая химия», «Микробиология в отрасли», «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения», «Основы технологии производства продуктов (рабочая профессия)», «Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли», «Технология продуктов животного происхождения».

4. Объем производственной практики, ее содержание и продолжительность

Показатели	Курс	Всего
	5	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	6 / 216	6 / 216
Общая контактная работа, ч	0,50	0,50
Общая самостоятельная работа, ч	215,50	215,50
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
руководство практикой, всего	0,25	0,25

Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	215,50	215,50
в т.ч. в форме практической подготовки	152,00	152,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	-	-
зачет с оценкой	+	+
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой

4.1 Объем практики и виды работ

Примерный план прохождения производственной практики, преддипломной практики:

1. Организационно-подготовительный

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики в соответствии с темой выпускной квалификационной работы. Составление плана прохождения практики. Совместно с руководителем практики формирование индивидуального задания.

2. Исследовательский (аналитический)

На этом этапе практики происходит аналитическая работа по подготовке к составлению отчета и сбора материала для выпускной квалификационной работы:

- анализ структуры предприятия и первичных производственных подразделений, особенности сырьевой базы, мероприятия по обеспечению качества сырья и вспомогательных материалов
- анализ технического оснащения и видов технологического оборудования
- анализ мер в обеспечении безопасного труда
- анализ основных технологических процессов на предприятии, виды документации, регламентирующие производство продукции
- анализ схемы управления предприятия, при этом необходимо установить, обеспечивает ли данная схема оперативность управления при решении всех производственных вопросов, и сделать выводы;
- анализ экономической и маркетинговой деятельности предприятия
- сбор и анализ необходимой информации в соответствии с темой выпускной квалификационной работы;
- анализ схем рационального использования сырья на предприятии;
- оценка новых технологических решений и приемов с точки зрения увеличения конкурентоспособности продукции;
- рекомендации и предложения
- работа над отчетом по практике, подготовка презентации по результатам работы.

В соответствии с темой выпускной квалификационной работы на этом этапе могут быть проведены отдельные исследования в рамках решаемой научно-практической задачи.

3. Заключительный

Защита отчета по практике. Конференция (круглый стол) по итогам практики с участием преподавателей кафедры, научных сотрудников и производственников.

Форма отчетности – зачет с оценкой.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

5.1. Паспорт фонда оценочных средств по практике

№ п/п	Контролируемые этапы практики (результаты по этапам)	Код контролируемой компетенции (или её части) / и её формулировка - по желанию	Наименование оценочного средства
1	Организационно-подготовительный	<p>ПК-3-способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>ПК-1-способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>На данном этапе руководитель практики проводит разъяснение обучающимся их права и обязанности, информирует о целях и задачах практики; знакомит с Программой и требованиями по оформлению отчета, дневника и индивидуального задания.</p> <p>Руководитель практики рекомендует обучающемуся научно-техническую литературу по вопросам, связанным с прохождением практики; нормативно-правовые и нормативные документами и информационными базами данных, консультирует по вопросам выполнения индивидуального задания.</p> <p>Инструктаж и изучение требований к технике безопасности на предприятии</p> <p>Отчет, (раздел введение, цели и задачи практики) дневник (рабочий график (план) проведения практики;)</p>
2	Основной (практический, экспериментальный)	<p>ПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p> <p>ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>ПК-6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные</p>	<p>Отчет</p> <p>.(Обобщенные и систематизированные сведения по следующим изучаемым в период прохождения практики аспектам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ деятельности хозяйствующего субъекта; - анализ сырьевой базы предприятия, ассортимента выпускаемой продукции, требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию -анализ технической оснащенности и производительности технологического оборудования предприятия; -анализ действующих технологических схем производства

		<p>данные и использовать их в управлении качеством продукции</p> <p>ПК-7 способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p> <p>ПК-8 способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</p> <p>ПК-9 готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p> <p>ПК-11 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям</p>	<p>продуктов питания животного происхождения на предприятии;</p> <p>-анализ документации по учету и отчетности на предприятии;</p> <p>- изучение и анализ схем рационального использования сырья на предприятии;</p> <p>- изучение требований техники безопасности на предприятии;</p> <p>-анализ выполнения требований безопасности и экологичности действующего производства;</p> <p>- участие в составлении рецептур и технологических схем для новых видов продуктов;</p> <p>-расчет себестоимости готовой продукции (новые виды сырья, новые технологии и т.п);</p> <p>-участие в оценке качества новых видов продукции;</p> <p>-выполнение индивидуального задания</p> <p>- предложения по совершенствованию действующих или создание новых технологий на предприятии.</p> <p>Дневник (план ежедневной работы на предприятии, участие в выработке продукции)</p>
		<p>ПК-3-способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	<p>Отчет (Поиск и подбор профессиональной литературы различных печатных источниках, в ЭБС, базах данных, периодической печати для проведения научных исследований и постановки эксперимента)</p>
		<p>ПК-25 готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и</p>	<p>Отчет.</p> <p>- составление обзора литературных данных;</p> <p>-подбор методов исследования и обработки результатов;</p> <p>-проведение патентного поиска;</p>

		<p>исследований</p> <p>ПК-26 способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты</p> <p>ПК-27 способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</p> <p>ПК-28 способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия</p>	<p>-постановка эксперимента для проведение исследования в рамках тематики выпускной квалификационной работы;</p> <p>- обоснование новых технологических решений</p> <p>Дневник (план ежедневной работы в рамках проведения научных исследований)</p>
3	Заключительный	<p>ПК-13-владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p>	<p>Доклад, презентация по материалам отчета</p> <p>Зачёт с оценкой</p>

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

1) Изучить организационно-производственную структуру предприятия (или научно-производственного центра), систему его материально-технического снабжения; провести анализ сырьевой базы предприятия (или направленность лабораторий научно-производственного центра), результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

2) Провести анализ ассортимента выпускаемой продукции, мероприятий предприятия по расширению и обновлению ассортимента, методов контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

3) Провести анализ научной и патентной литературы по теме выпускной бакалаврской работы с целью подготовки раздела ВБР в части обоснование выбора сырья и ассортимента выпускаемой продукции результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

4) Изучить и описать структуру действующего технологического потока переработки сырья, основные технологические процессы производства и установление их влияния на формирование качества готовой продукции, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

5) Изучить работу лаборатории производственного контроля, освоить методы отбора проб, провести лабораторные испытания. Изучить порядок и содержание каждого

этапа проведения сертификации продукции и производства, форму сертификата соответствия. Изучить понятие «декларация о соответствии», «знак соответствия в системе». Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

б) Дать характеристику технологического оборудования предприятия (характеристику приборной базы научно-производственного центра). Изучить мероприятия по охране окружающей среды и техника безопасности. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

7) Провести анализ научной и патентной литературы по теме выпускной бакалаврской работы. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике

При прохождении преддипломной практики в структурных подразделениях университета:

- 1) Изучить специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме выпускной бакалаврской работы; провести обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию), результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике;
- 2) Поставить модельные эксперименты (при наличии задания научного руководителя), провести обработку полученных данных или технологические разработки по теме выпускной квалификационной работы в соответствии с реализуемым видом профессиональной деятельности, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике
- 3) Подготовить доклад по результатам исследований для очного и заочного участия на конференциях и семинарах, принять участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий (по заданию научного руководителя), результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

5.3. Промежуточный контроль

«Не предусмотрен»

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

По окончании практики предусмотрена защита отчета в форме представления доклада и презентации по материалам отчета на круглом столе (конференции) по итогам практики, которые приравниваются к зачету с оценкой по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. Оценка по практике выставляется в ведомость и заносится в зачетную книжку обучающегося за подписью руководителя практики от кафедры. Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины, получившие неудовлетворительную оценку во время защиты отчета и не ликвидировавшие академическую задолженность в установленном порядке (в течение года после ее получения), должны быть отчислены из университета. Основным документом, характеризующим работу обучающихся во время практики, является отчет и дневник. В отчете должны быть показаны результаты деятельности обучающихся в соответствии с заданием. Отчет по производственной практике, преддипломной практике состоит из титульного листа, содержания, введения, общей части, заключения, списка литературы, может включать приложения. Введение отражает актуальность выбранной темы, цели и задачи исследования. В основной части отчета представляют описание анализа: хозяйственной деятельности действующего предприятия и/или структурных подразделений, сырьевой базы пред-

приятия, способов организации входного и производственного контроля, технологических процессов производства, организация рационального производства, изучение новых технологий, обеспечение процесса управления качеством и безопасность на производстве и т.д, а также материалы отражающие тематику выпускной квалификационной работы.

В заключении обучающийся освещает выводы, предложения по совершенствованию деятельности предприятий (в рамках темы выпускной квалификационной работы) и приводит список литературы.

Формой отчетности является отчет о выполнении практики, формой защиты отчета – доклад, иллюстрируемый презентацией, на круглом столе (конференции) по итогам практики.

Полное описание фонда оценочных средств для текущей аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания представлены в фонде оценочных средств.

6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Голубева Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [электронный ресурс] / Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
2	Захарова Л. А. Технология молока и молочных продуктов. функциональные продукты / Л. А. Захарова, И. А. Мазеева - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 - 107 с.	Электронный ресурс
3	Смирнова И. А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие: / Смирнова И.А. - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014	Электронный ресурс
4	Храмцов А. Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Текст]: - Москва: ГИОРД, 2011 - 424 с.	Электронный ресурс
5	Антипова, Л.В. Рыбоводство: основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2011 .— 472 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260302 «Технология рыбы и рыбных продуктов» .— 44 экз. — Библиогр.: с. 465 - 466 .— ISBN 978-5-98879-068-6 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4883>.	Электронный ресурс
6	Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [электронный ресурс] / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс

7	Гуринович Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота / Гуринович Г.В., Мышалова О.М., Лисин К.В. - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2015 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
8	Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II - Москва: Издательский Центр РИОР, 2016 - 217 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
9	Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV - Москва: Издательский Центр РИОР, 2016 - 271 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
10	Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [электронный ресурс] / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература.

п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Буянова И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: / Буянова И.В. - Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014	Электронный ресурс
2	Бредихин Технология и техника переработки молока [электронный ресурс] / Бредихин - Москва: Издательство "Колос", 2001 - 400 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
3	Забодалова Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого / Забодалова Л.А., Евстигнеева Т.Н. - Москва: Лань, 2017	Электронный ресурс
4	Чебакова Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное пособие / Чебакова, Данилова - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 - 304 с.	Электронный ресурс
5	Хромова Л. Г. Молочное дело / Хромова Л.Г., Востроилов А.В., Байлова Н.В. - Москва: Лань, 2017	Электронный ресурс
6	Боднарчук, В. Г. Технология производства, переработки и товароведение продукции рыбоводства : учеб.-метод. по-собие [электронный ресурс] : / Боднар-чук В.Г., Ходусов А.А. — Москва : СтГАУ (Ставропольский государствен-ный аграрный университет), 2007 .— ISBN 978-5-9596-0438-7 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5723 >.	Электронный ресурс
7	Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов / Бредихина О.В., Бредихин С.А., Новикова М.В. — Москва : Лань", 2016 .— Допущено УМО по образованию в области техно-логии сы-рья и продуктов животного происхождения для студентов вузов в качестве учебного пособия для подго-товки по направлению «Продукты пита-ния животного происхождения» .— ISBN 978-5-8114-1946-3 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71705>	Электронный ресурс
8	Забашта А. Г. Технология переработки яиц: учебное пособие -	Электрон-

	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 - 202 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	ный ресурс
9	Мезенова О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов [электронный ресурс]: учеб. пособие / О.Я. Мезенова, И.Н. Ким - Москва: ГИОРД, 2011 - 480, [4] с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс
10	Чебакова Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное пособие / Чебакова, Данилова - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 - 304 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
11	Дунченко Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [электронный ресурс] / Дунченко - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012 - 212 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
12	Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [электронный ресурс]: / Сон К. Н., Родин В. И., Бесланев Э. В. - Москва: Лань, 2013 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Электронный ресурс

6.1.3. Методические издания.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Василенко О.А. Производственная практика, преддипломная практика. Методические указания для обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»/ О.А. Василенко, Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова, Рыжков Е.И. Каширина Н.А. и др. - Воронеж: ВГАУ, 2019*	Электронный ресурс

6.1.4. Периодические издания.

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2	Вопросы питания: научно-практический журнал / Министерство здравоохранения Российской Федерации, ФГБУ "НИИ питания" Российской академии медицинских наук - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014
3	Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал / Всерос. науч.-исслед. ин-т мясной пром-ти - Москва: ВНИИМП, 2008-
4	Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1968-
5	Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008
6	Мясная индустрия: ежемесячный производственный научно-технический журнал - Москва: Б.и., 1996-
7	Мясной ряд: ежеквартальный журнал-каталог / гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа Пресса, 2008-
8	Мясные технологии: специализированный журнал / Учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Print ru, 2006-
9	Переработка молока: Специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Отраслевые ведомости" - Москва: Отраслевые ведомости, 2008-
10	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-
11	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
12	Тара и упаковка: Иллюстрированный журнал для производителей и потребителей

	упаковочных материалов, машин и изделий / учредитель : Объединенная редакция журналов "Тара и упаковка" и "Логистика" - Москва: Колос, 1994-
13	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-
14	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ
(<http://library.vsau.ru/>)

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

Агроресурсы

1. Стандартиформ. Группа 65 «СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО». – <http://www.gostinfo.ru/>

Зарубежные агроресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) создает самую значительную в мире аграрную библиотеку AGRICOLA. В этой БД свыше 4 млн. записей с рефератами, отражающими мировой информационный поток. — <http://agricola.nal.usda.gov/>

2. AGRIS: International Information System for the Agricultural Sciences and Technology: Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. – <http://agris.fao.org/>

3. Agriculture and Farming: agricultural research, farm news, pest management policies, and more: Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. – <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>

4. CAB Abstracts создает сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth - CAB International). CAB International проводит экспертизу научной значимости журналов, издаваемых в разных странах, приобретает 11 тыс. журналов, признанных лучшими, и реферировать статьи из них. В БД около 5 млн. записей с 1973 г. на английском языке. — <http://www.cabdirect.org/>

5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System). В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. — <http://www.fstadirect.com/>

6. PubMed Central (PMC): Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. – <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. – <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.**6.3.1. Программное обеспечение общего назначения**

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

6.3.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	https://fedstat.ru/
2	База данных показателей муниципальных образований	http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm
3	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
4	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
5	Портал государственных услуг	https://www.gosuslugi.ru/
6	Единая информационная система в сфере закупок	http://zakupki.gov.ru
7	Электронный сервис "Прозрачный бизнес"	https://pb.nalog.ru
8	ГАС РФ "Правосудие"	https://sudrf.ru/
9	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
10	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
11	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
12	Росреестр: Публичная кадастровая карта	https://pkk5.rosreestr.ru/
13	Федеральная государственная система территориального планирования	https://fgistp.economy.gov.ru/
14	СТРОЙКонсультант	http://www.stroykonsultant.ru/
15	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
16	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.3.3. Аудио- и видеопособия.

Не имеются.

6.3.4. Компьютерные презентации учебных курсов.

Не имеются.

1. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
<p>1.. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО Молкомбинат "Воронежский" АО "Молвест" от 05.09.2016 г.</p> <p>2. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "Тульская мясная компания" от 01 марта 2020 г.</p> <p>3. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "АГРОЭКО -ВОСТОК" от 01 марта 2020 г</p> <p>4. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "ЭкоНиваАгро" от 10 января 2019 г.</p> <p>5. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО пищевые ингредиенты» от 01 января 2020 г.</p> <p>6. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ПАО «Группа Черкизово» от 15 января 2019 г</p> <p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader, AST Test, eLearning server , AST</p>	<p>394016, Россия, Воронеж, ул. 45 Стрелковой Дивизии, 259</p> <p>301846, Тульская область, г. Ефремов, улица Интернациональная, дом 9, оф.20</p> <p>394077, Воронежская область, город Воронеж, бульвар Победы, 19, офис 1</p> <p>397926, Воронежская обл., Лискинский р-н, с. Щучье, ул. Советская, д. 33</p> <p>309850, Белгородская область, Алексеевский район, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4</p> <p>142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (Мясопереработка Тер.), дом 1, помещение 1, каб.2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.115, 119, 122 (с 16 до 20 ч.)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,</p>

Test, eLearning server	а. 117, 118 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а
------------------------	--

8 Иные сведения и материалы

8.1 Место и время проведения производственной практики

Основным местом прохождения практики является кафедра товароведения и экспертизы товаров, научная библиотека университета, учебно-научно-производственные подразделения университета и предприятия с которыми заключены договора и/или взаимном стратегическом сотрудничестве

8.2 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

Стационарные исследования включают поисковые работы в открытых источниках информации: мониторинг электронных и печатных СМИ, поиск и анализ информации профессиональных баз данных, аналитика исследований, анализ государственных и ведомственных статистических данных, анализ информации с выставок, отраслевых событий, специализированных каталогов и справочников, рекламно-информационных материалов, периодических научных изданий, нормативно-правовой, нормативной и технической документации и др. источников.

В ходе практики обучающиеся используют технологии конспектирования, реферирования, анализа научной, технической и методической литературы по теме исследований, сбора и обработки материала, написания отчета, подготовки доклада и презентации по его материалам.

Взаимосвязь практики, активных и интерактивных методов обучения позволяет повысить качество подготовки выпускников и эффективность практики. Достижение обучающимися результата в решении поставленной научно-практической задачи является важным элементом активного обучения, обсуждение результатов в формате круглого стола – интерактивной технологией.

Производственная практика, преддипломная практика носит индивидуальный и инициативный характер.

Рабочие материалы и результаты производственной практики, преддипломной практики могут использоваться как обучающимися, так и руководителями и другими преподавателями в учебном процессе. Обучающиеся используют их как результаты собственной активной самостоятельной деятельности для выполнения выпускной квалификационной работы.

Преподаватели используют их как апробированные материалы, актуализирующие, иллюстрирующие, интерпретирующие, дополняющие и развивающие основные теоретические положения дисциплин учебных планов.

Формами интерактивного обучения, в которых могут быть использованы результаты практики, являются: конференции, круглые столы по итогам практики. Круглые столы могут проходить в формате конкретных ситуаций, деловых игр.

Итоговые конференции, круглые столы по результатам практики как формы активных и интерактивных методов обучения показывают степень развития исследовательских навыков обучающихся, их умение работать с информационными ресурсами, степень формирования профессиональных навыков и умений на основе усвоенных теоретических знаний. Дискуссия на «круглом столе» способствуют приобретению обучающихся навыков профессионального мышления, позволяет выявить ключевые проблемы профессиональной деятельности, определить позицию обучающихся по анализируемой проблеме, выработать алгоритм ее решения, учитывая собственный опыт, полученный во время практики,

а также подготовиться к выступлению с результатами выпускной квалификационной работы.

8.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике.

Производственная практика, преддипломная практика осуществляется в соответствии с задачами профессиональной деятельности бакалавра, обучающегося по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Общее учебно-методическое руководство практикой осуществляется кафедрой товароведения и экспертизы товаров.

Заведующий кафедрой назначает руководителя практики, который:

- оказывает обучаемому организационное содействие и методическую помощь в решении задач практики;
- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;
- определяет график проведения практики, режим работы обучаемого и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы обучаемого;
- оказывает помощь обучаемому по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета.

Обучаемый:

- при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики,
- проводит исследование по утвержденному индивидуальному заданию в соответствии с графиком практики;
- отчитывается о выполненной работе в соответствии с установленным графиком.

Производственная практика, преддипломная практика. Методические указания для обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»/ О.А. Василенко, Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова, Каширина Н.А. и др.- Воронеж: ВГАУ, 2019.

Приложение 2
Лист периодических проверок программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2020	Нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	07.10.2020 г.	Программу практики считать рабочей программой практики	По всему документу
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А.	22.06.2021 год	Нет Рабочая программа актуализирована на 2021-2022 учебный год	Нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Есть Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	п. 4, п.6 п. 7.
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	20.06.2023	Нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	протокол методкомиссии № 10 от 18.06.2024	Нет Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года	нет

--	--	--	--

Приложение 3

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Воронежский государственный аграрный университет
имени императора Петра I»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

ОТЧЕТ

«Производственная практика, преддипломная практика»

направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
прикладной бакалавриат

Ф.И.О. обучающегося

Группа, курс _____

Срок прохождения практики _____

Руководитель практики от университета:

Ф.И.О., должность

Руководитель практики от предприятия *:

Ф.И.О., должность

Воронеж – 20__

* при прохождении практики в научно-исследовательских структурах и подразделениях предприятий вне университета