




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального
государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский
государственный университет технологий и управления имени К.Г.
Разумовского (Первый казачий университет)

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой,
Д.э.н., проф.
 Денисова И.П.
«25» мая 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ Б2.В.01.(Пд) ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Вид практики	<u>преддипломная</u>
Способ проведения практики	<u>стационарная,</u>
Форма проведения практики	<u>непрерывная</u> (непрерывная, дискретная)
Направление подготовки	<u>19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»</u> (код, наименование направления подготовки)
Направленность (профиль) подготовки	<u>Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья</u>
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	<u>заочная</u>

Ростов-на-Дону, 2021

Программа практики Б2.В.01 (Пд) Преддипломная практика, *разработана:*

- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936;
- на основании профессионального стандарта 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 г. № 602н.

Программа ознакомительной практики разработана к.т.н., ст. пр. Назаренко С.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы к.т.н., ст. пр. кафедры ИПиТЭ

Назаренко С.А.

Программа Преддипломная практика, обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы» Протокол № 11 от «25» мая 2021 года
Заведующий кафедрой «Индустрии питания и товарной экспертизы»

д.э.н., профессор

И.П. Денисова

Программа Преддипломной практики рецензирована и рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Экспертное учреждение «Донэкспертиза» Союза «Торгово-промышленная палата Ростовской области». Генеральный директор

Ростовский филиал ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации». Директор, к.х.н. доцент

Е.В. Богатырева

Оглавление

1. Тип преддипломной практики.....	4
2. Цели преддипломной практики.....	4
3. Задачи преддипломной практики.....	4
4. Место преддипломной практики в структуре ОПОП.....	4
5. Способ и формы проведения преддипломной практики.....	5
6. Место и время проведения преддипломной практики	5
7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	6
8. Структура и содержание преддипломной практики	7
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике	9
10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике	10
11. Форма промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики).....	10
12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике.....	10
13. Перечень литературы и ресурсов сети «Интернет».....	16
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	18
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями	18
16. Лист регистрации изменений	20

1. Тип преддипломной практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная практика.

2. Цели преддипломной практики

Целью «Преддипломной практики» является формирование у обучающегося практического навыка сбора и обработки материала необходимого для написания выпускной квалификационной работы.

3. Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются:

4. Место преддипломной практики в структуре ОПОП

Преддипломная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б2.В.01, является обязательной для освоения обучающимися, и проводится в целях закрепление и углубление знаний.

Знания, умения и навыки студент приобретает на преддипломной практике, а также при самостоятельной работе над научной литературой, учебниками и нормативными материалами.

Служит основой получения знаний для государственной итоговой аттестации.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ОПОП, необходимых для освоения преддипломной практики:

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Основное и вторичное сырье животного происхождения	5	ПКС-2
2	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	5	ПКС-1
3	Проектирование	7-8	УК-2, УК-3, УК-6, ПКС-1, УК-1
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	7	ПКС-3
5	Санитария и гигиена на предприятиях отрасли	7	ПКС-3
6	Технохимический контроль продуктов животного происхождения	7	ПКС-1
7	Методы и средства контроля качества продуктов животного происхождения	7	ПКС-1
8	Технология мяса и мясных продуктов	7	ПКС-3, ПКС-2
9	Производственный учет на предприятиях отрасли	8	ПКС-3, ПКС-2

10	Проектирование предприятий отрасли	8	ПКС-2, ПКС-3
11	Основы автоматизации технологических процессов	8	ПКС-3, ПКС-2
12	Технология молока и молочных продуктов	7	ПКС-3, ПКС-2
13	Технологическое оборудования мясной отрасли	8	ПКС-3, ПКС-2
14	Технологическое оборудование молочной отрасли	8	ПКС-3, ПКС-2

5. Способ и формы проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится на профильных предприятиях.

Способ проведения практики: стационарная.

Формы проведения практики: дискретная.

«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» проводится в форме контактной работы: 2 ч – индивидуальные консультации с преподавателями; 4 часа – контроль, и в форме самостоятельной работы обучающихся (570 часа).

6. Место и время проведения преддипломной практики

«Преддипломная практика» проводится в межсессионный период в 9 семестре по заочной форме обучения. Время проведения определяется согласно учебному плану перед началом государственной итоговой аттестации.

Объем практики:

Семестр	9		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме прак.подготовки	576	576	576	576
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	574	574	574	574
Итого	576	576	576	576

«Преддипломная практика» проводится на базе сторонних организаций под руководством преподавателей кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы».

Практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП профиля. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции: ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3

Код и наименование профессиональных компетенций направленности (профиля) (ПКС)	Индикаторы достижения профессиональных компетенций направленности (профиля)
<p>ПКС-1 Способен применять знания в области техники и технологии, необходимые для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ПКС-1.1 Знать: Знает основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>ПКС-1.2 Уметь: Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований.</p> <p>ПКС-1.3 Владеть: навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций</p>
<p>ПКС-2 Способен разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>	<p>ПКС-2.1 Знать: порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения и организации рабочих мест.</p> <p>ПКС-2.2 Уметь: проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования.</p> <p>ПКС-2.3 Владеть: навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>
<p>ПКС-3 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования, технические задания на проектирование технологических процессов производства и оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПКС-3.1 Знать: основную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования.</p> <p>ПКС-3.2 Уметь: формировать технические задания на проектирование технологических процессов производства ПКС-3.3</p> <p>ПКС-3.3 Владеть: навыками оформления изменений в сопроводительной документации технологических процессов</p>

8. Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 16 зачетных единиц
576 часов.

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Семестр	Часов	Практ. подг.	Компетенции	Вид отчетности
Раздел 1. Организационный этап						
1.1	Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов.	9	2	2	ПКС-3.1,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Устный опрос Собеседование.
Раздел 2. Подготовительный этап прохождения практики						
2.1	Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов. Подготовка раздела отчета.	9	30	30	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Дневник практики
Раздел 3. Исследовательский этап прохождения практики						
3.1	Изучение и анализ патентов и источников литературы по теме исследования с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы. - Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы; - консультация со специалистами предприятия (отделов, служб, цехов и лабораторий); -выполнение экспериментов и обработка полученных результатов в лабораториях предприятий или кафедры (для дипломной работы). Подготовка раздела отчета.	9	436	436	ПКС-3.1,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Дневник практики
Раздел 4. Аналитический этап прохождения практики						
4.1	Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследований. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных	9	84	84	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-	Дневник практики

	направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения. Подготовка раздела отчета.				2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	
Раздел 5. Завершающий этап прохождения практики						
5.1	Доработка отчета по преддипломной практике. Составление отчета прохождения практики. Подготовка презентации по итогам практики Сдача готового отчета. Аттестация по практике.	9	24	24	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Дневник практики, отчет о прохождении практик Зачёт с оценкой

Перед прохождением «Преддипломная практика», обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Для руководства практикой, проводимой в институте, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Института.

Руководитель практики от Института:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;
- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;
- организует и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует институт о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;

- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплекзует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующее подразделение института.

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике

В процессе прохождения практики используются как традиционные образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии (ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности), так и технологии в активной и интерактивной формах (дистанционные, мультимедийные, разбор конкретных ситуаций, использование специализированных программных средств в решении поставленных задач, и др.).

Доступное программное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, предоставляется обучающемуся-практиканту институту.

В процессе прохождения практики, обучающиеся могут использовать информационные технологии, в том числе компьютерные симуляции, средства автоматизации проектирования и разработки программного обеспечения, применяемые в профильной организации, Интернет - технологии и др.

При защите отчета по практике используются активные методы обучения:

- типовые контрольные задания;
- разбор конкретных производственных ситуаций.

Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

- Изучить влияние биопрепаратов на процесс созревания сырокопченых колбас.
- Оценить эффективность использования бактериальных препаратов в производстве сырокопченых колбас.
- Дать физико-химическую и микробиологическую характеристику новых бактериальных препаратов.
- Оценить эффективность использования различных биологических препаратов в производстве мясных продуктов.
- Оценить эффективность использования различных пробиотических препаратов в птицеводстве и животноводстве.
- Оценить эффективность использования стартовых культур в производстве сырокопченых колбас.
- Исследовать БАД.
- Разработать технологию кисломолочных продуктов.
- Разработать технологию кисломолочных продуктов, обладающих гепатопротекторным действием.
- Разработать технологию мясосодержащих консервов с растительным сырьем.
- Изучить влияние различных видов упаковки на сроки хранения мясных полуфабрикатов.
- Изучить влияние различных модифицированных сред на сроки хранения колбас.
- Предложить рекомендации предприятиям по расширению ассортимента выпуска продукции.

10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике

Во время преддипломной практики студенты собирают материал, необходимый для написания выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, и в соответствии с выбранной темой. Конкретное содержание их работы определяется руководителем от института и уточняется в зависимости от выбранной темы выпускной квалификационной работы и особенностей баз практики. Выполненную работу студенты ежедневно отражают в дневнике практики.

11. Форма промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

Формой аттестации практики является зачет с оценкой. По итогам зачета обучающемуся могут быть выставлены оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Текущий контроль при проведении практики осуществляется руководителем практики посредством контроля выполнения обучающимися индивидуального задания, направленного на формирование компетенций и достижение планируемых результатов обучения, предусмотренных программой практики.

По итогам практики обучающиеся обязаны представить руководителю практики от института отчет о прохождении практики по установленной форме.

В отчете обучающегося о прохождении практики должны быть отражены следующие сведения: адрес организации где проходила практика с указанием полного ее наименования, наименование должности, сроки и порядок прохождения практики, необходимые сведения о базе практики, результаты выполнения индивидуального задания на практику, дополнительные материалы (список изученной литературы, презентации, фото-, видеоматериалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике).

Обучающийся сдает отчет о прохождении практики руководителю практики от Института не позднее трех рабочих дней после окончания практики.

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам прохождения практики проводится в соответствии с Положением о текущем контроле, текущей и промежуточной аттестации обучающихся.

12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин и практик в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа является завершающим этапом формирования компетенций: ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3, определяется в период государственной итоговой аттестации.

В процессе прохождения преддипломной практики компетенции также формируются поэтапно. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении преддипломной практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой тем и выполнение заданий. Выполнение каждого задания, предусмотренного программой практики предполагает овладение студентами необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в результате прохождения практики предусмотрено проведение промежуточной аттестации **в форме зачета с оценкой.**

Перечень вопросов промежуточной аттестации

1. Основным производством, входящим в состав мясокомбината, является...
2. Основными задачами учета на молочных и мясоперерабатывающих предприятиях являются...
3. Вспомогательное производство включает...
4. Администратор, несущий ответственность за организацию учета основного и вспомогательного сырья и готовой
5. В производственные затраты входят?
6. Начальник цеха несет ответственность за...
7. Мастер обеспечивает...
8. Технолог контролирует...
9. Современная классификация подразделяет продукты убоя скота и переработки мяса на следующие основные группы...
10. Основные типы молочных и мясоперерабатывающих предприятий...
11. Птицекомбинаты выпускают виды продукции...
12. Производство колбасных изделий состоит...
13. Молочная промышленность выпускает....
14. Мясная промышленность выпускает
15. По термическому состоянию мясо делят...
16. Параметры холодильной обработки...
17. Охлаждение бывает...
18. Молочные продукты портятся в результате...
19. Мясопродукты портятся в результате
20. Холодильные установки должны обеспечивать...
21. Условная объемная банка...;
22. Стекланные банки подразделяются...
23. Контроль за ведением журналов в холодильнике осуществляет...
24. Акт на размораживание мяса.
25. Сырье отпускается между цехами, по каким документам?
26. Анализ молочного и мясного рынка.
27. Роль белков в формировании качества новых молочных и мясных продуктов.
28. Роль жиров в формировании качества новых молочных и мясных продуктов.
29. Роль углеводов в формировании качества молочных и мясных продуктов.
30. Роль минеральных веществ в формировании качества новых молочных и мясных продуктов.
31. Роль витаминов в формировании качества новых молочных и мясных продуктов.
32. Роль влаги в формировании качества новых колбасных изделий.
33. Изучение нормативной базы в области качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов.
34. Химический состав животного сырья различного происхождения.
35. Особенности химического состава и свойств пищевых добавок различного назначения.
36. Какие стандарты в области исследования качества и безопасности пищевых продуктов Вы знаете?

37. Какие современные аналитические методы исследования качественных параметров пищевых продуктов Вы знаете?
38. Разработка новых видов упаковочных материалов.
39. Какие современные методы исследования микробиологических свойств пищевых продуктов Вы знаете?
40. Роль барьерной технологии в производстве новых молочных и мясных продуктов.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении преддипломной практики, описание шкал оценивания

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Университета. В ходе защиты оцениваются:

выполнение индивидуального задания;

характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;

отчёт о прохождении практики;

результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

Показателями оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении преддипломной практики.

Таблица 3

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Дескрипторы компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы	2. Пороговый: компетенции сформированы	3. Продвинутой: компетенции сформированы	4. Высокий: компетенции сформированы
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.
Описание критериев оценивания				
<p>Выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику.</p> <p>Не подготовлен отчет по практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой.</p> <p>В процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</p> <p>В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>	<p>Выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на практику.</p> <p>Структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой.</p> <p>Обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от кафедры, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты.</p> <p>В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>	<p>Выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов.</p> <p>Структура отчета соответствует рекомендуемой.</p> <p>В процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от кафедры.</p> <p>В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>	<p>Выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику.</p> <p>Структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы.</p> <p>В процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от кафедры.</p> <p>В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>	
Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	

Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по преддипломной практике

оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
--------	---

«отлично»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«хорошо»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«удовлетворительно»	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
«неудовлетворительно»	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

Отчет по практике обучающийся может иллюстрировать с помощью презентации Power Point, которая представляется руководителю практики.

Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по преддипломной практике

Критерии/ оценка	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы .	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.

Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений.

В процессе прохождения преддипломной практики обучающимся-практикантом ведется дневник практики, в котором фиксируется вид и продолжительность деятельности в процессе выполнения задания по практике. Дневник является неотъемлемой частью отчета по практике. Рабочими документами для составления отчета также служат рабочие материалы и документы профильной организации, разрешенные для изучения и использования обучающемуся практиканту.

Критерии оценивания:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся обнаружил всестороннее систематическое знание теоретического материала и практического материала в рамках задания на практику; в полном объеме представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями; имеет положительные отзывы профильной организации;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся твердо знает теоретический материал в рамках задания на практику, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в его изложении; в полном объеме представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями; имеет положительные отзывы профильной организации;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся имеет знания только теоретического материала в рамках задания на практику, но не усвоил его детали, возможно, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки при его письменном изложении, либо допускает существенные ошибки в изложении теоретического материала; в полном объеме, но с неточностями, представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями; имеет в целом удовлетворительные отзывы профильной организации;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся без уважительных причин допускал пропуски в период прохождения практики; допускал принципиальные ошибки в выполнении заданий по практике, либо не выполнил задание; представил в неполном объеме, с неточностями отчет по практике, оформленный без

соблюдений требований; имеет неудовлетворительные отзывы профильной организации.

13. Перечень литературы и ресурсов сети «Интернет»

Основная литература

1. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156629>
2. Мотовилов К. Я., Булатов А. П., Позняковский В. М., Кармацких Ю. А., Ланцева Н. Н. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/148488>
3. Забодалова Л. А., Евстигнеева Т. Н. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс]: учебное пособие для во. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 352 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143133>
4. Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 384 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139283>

Дополнительная литература

1. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 528 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57534>.
2. Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 352 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4313
3. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 320 с.– Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=71724
4. Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Части I и II. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 217 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=165673>
5. Иванов Д.В., Капустин И.В. Технологии и технические средства для производства молока и мяса крупного рогатого скота в личных подсобных и фермерских хозяйствах [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство СтГау "Агрус", 2016. - 180 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=314531>
6. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - СПб: ГИОРД, 2011. - 112 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=81949>
7. Чупина Л. В., Реймер В.А. Птицеводство. Технология производства мяса птицы [Электронный ресурс]: Учебно- методическая литература. - Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. - 58 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=209626>.

8. Позняковский В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки: качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 220 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57563>.
9. Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В. Молочное дело [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 332 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129234>.
10. Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Часть V. Тестовые материалы. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 138 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=201208>.
11. Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) [Электронный ресурс]: Учебное пособие (ФГОС). - Рн/Д: Издательство "Феникс", 2018. - 221 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=315664>.
12. Зайцева Е. А., Пушина Н. В., Морозова Ж. В. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/131009>.
13. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92612>.
14. Зайцева Е. А., Пушина Н. В., Морозова Ж. В. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/148212>.
15. Трухачев В. И., Капустин И. В., Злыднев Н. З., Капустина Е. И. Молоко: состояние и проблемы производства [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 300 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103080>.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
2. Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система "Znanium.com". Режим доступа: <https://znanium.com/>
4. ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»
5. Сайт Министерства науки и высшего образования
6. Российская государственная библиотека
7. Федеральная служба государственной статистики
8. Университетская информационная система "РОССИЯ"
9. Справочно-правовая система "Гарант"
10. Российский портал открытого образования
11. Официальный интернет-портал правовой информации
12. Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ"
13. Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ"
14. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

15. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
16. Единое окно доступа к образовательным ресурсам
17. Scirus - система поиска научной информации
18. "Электронная библиотека учебников"

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

Учебная (ознакомительная) практика проводится на базе предприятий:

1. ООО РКЗ ТАВР.
2. ООО «ДОНМЯСОПРОДУКТ».
3. ООО «ГРАНТМИТ».
4. ООО «ЦАРИЦЫНО-ДОН».
5. ООО «ТД ИНДОЛИНА».
6. ООО "МАКСИМУС ДЕВЕЛОПМЕНТ ЭНД КОНТРАКШН (МДК)".
7. ТД ЭкспортДон.

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

Программное обеспечение:

Microsoft Windows 7 (№ 61273596)

Microsoft Office 2013 (№ 61273596)

Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)

MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в

деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования;

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени;

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП;

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов, обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями;

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно;

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями;

16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Программа «Преддипломная практика» рассмотрена и утверждена решением кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047	Протокол заседания кафедры № 11 «25» мая 2021	«1» 09. 2021

