

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования, научно-преддипломной политики и рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт пищевых производств
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Матюшев В.В.
31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И.
31 марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(в форме практической подготовки)**

ПРЕДДИПЛОМНАЯ

(тип практики)

Направление подготовки _____ 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья _____

Направленность (профиль) _____ Управление качеством и безопасностью продукции АПК _____

Курс / семестр _____ 2 / 4 _____

Квалификация выпускника _____ магистр _____

Форма обучения _____ очная _____

Красноярск, 2022 г.

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профессиональных стандартов:
22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;
22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства.

Разработчики: Матюшев В.В., д.т.н., профессор, Чаплыгина И.А., к.б.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Рецензент: Директор ООО «Агрофермер» Забабурин В.А.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств

протокол №7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующий выпускающей кафедры: Матюшев В.В., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. Цели и задачи практики. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	4
2. МЕСТО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ	5
3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	7
5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	9
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	9
7. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
8.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	11
8.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	12
8.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ.....	12
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	13

АННОТАЦИЯ

Производственная преддипломная практика работа является частью блока «Практики» и относится к производственным практикам подготовки студентов по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю "Управление качеством и безопасностью продукции АПК". Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Производственная преддипломная практика нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4.

Производственная преддипломная практика проводится для закрепления и углубления теоретических основ, формировании знаний, умений и навыков, необходимых для самостоятельной практической деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья и приобретение опыта самостоятельной работы.

Проведение практики предусматривает следующие формы организации учебного процесса: контактная и другие виды работ руководителя практики от предприятия (организации), самостоятельная работа студента, консультации.

Программой производственной практики предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения преддипломной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (2 недели), в том числе 72 часа контактной работы и 36 часов самостоятельной работы.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Программа разработана для проведения преддипломной практики магистров по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья после окончания аудиторных занятий в 4-м семестре.

Целью производственной преддипломной практики является сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья.

Задачи производственной преддипломной практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний по профессиональным дисциплинам за счет практического изучения современных технологических процессов и оборудования предприятия, осуществляющего производство продуктов питания из растительного сырья;
- изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в ходе подготовки выпускной квалификационной работы;
- изучение ассортимента выпускаемой продукции, структуры и производственно-экономических показателей предприятия;
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;
- определение качества исходного сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции в условиях лаборатории предприятия; проведение технологических и лабораторных испытаний согласно схеме исследования;
- сбор, систематизация и обобщение практического материала согласно индивидуального задания научного руководителя для использования в работе над ВКР;
- подготовка отчета о прохождении практики и рекомендаций по совершенствованию технологий производства продуктов питания из растительного сырья.

Требования к результатам практики:

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП по данному направлению подготовки:

ПК-1 – Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий

комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения;

ПК-2 – Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

ПК-3 – Осуществляет разработку, внедрение и оперативное управление интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах производства и обращения на рынке;

ПК-4 – Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

В результате прохождения преддипломной практики студент должен:

знать:

- основные правила работы с научной и научно-технической литературой;
- методы, способы и технологии производства, хранения и переработки продукции из растительного сырья;
- основы эксплуатации технологического оборудования;
- основные виды оборудования используемого для анализа качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья;
- методы научных исследований, планирования и проведения экспериментов;
- методы расчета экономической эффективности производства, переработки и реализации продукции;
- принципы и методы организации, планирования и управления производством продуктов питания из растительного сырья.

уметь:

- анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- применять современные методы научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- определять качество сырья и продуктов его переработки согласно требованиям государственных стандартов.
- устанавливать оптимальные режимы хранения продуктов питания из растительного сырья;
- оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей;
- применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;

владеть:

- знаниями о ведении технической документации;
- методами лабораторного анализа исходного сырья и готовой продукции;
- методами первичной обработки и хранения сырья;
- оценки сырья по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;
- технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов питания из растительного сырья;
- методикой обоснования методов, способов и режимов хранения и переработки продукции из растительного сырья;
- методами расчета экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья;
- способностью анализировать, обобщать и описывать результаты эксперимента при проведении НИР по профилю своей профессиональной деятельности;
- способностью проявлять инициативу при проведении научных исследований; современной аппаратурой и вычислительными средствами.

2. МЕСТО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ

Производственная преддипломная практика является частью блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного

сырья направленности (профилю) "Управление качеством и безопасностью продукции АПК" и предназначена для дальнейшей ориентации будущих магистров на производственную деятельность. Практика реализуется в институте пищевых производств после окончания аудиторных занятий в 4 семестре.

Общая трудоемкость освоения преддипломной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Программой преддипломной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный в форме зачета с оценкой.

Требования к преддипломной практике определяются ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», «Положением об организации практик» Красноярский ГАУ и настоящей программой практики.

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

В соответствии с ФГОС ВО Преддипломная практика студентов является обязательной частью подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профилю) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК», основная идея практики, которая должна обеспечить ее содержание, заключается в формировании умений, связанных с преддипломной деятельностью. Практика должна способствовать процессам развития личности магистранта, переключения на новый вид преддипломной деятельности, усвоение общественных норм, ценностей профессии, а также формирования персональной деловой культуры будущих магистров.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин: инновационное бизнес-планирование научных разработок, методы продления сроков годности продуктов питания из растительного сырья, научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований, определение норм точности показателей качества пищевой продукции, организация и технология испытаний пищевого сырья и продуктов питания, планирование и организация научных исследований, принципы разработки технологий и ассортимента продуктов питания из растительного сырья, прогрессивные технологии производства продуктов питания из растительного сырья, прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств, разработка и экспертиза нормативной и технической документации, расчет и испытание сроков годности пищевой продукции, рациональное использование растительного сырья, современные методы контроля качества сырья и готовой продукции, стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции, технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства продуктов питания из растительного сырья, технология переработки растительных отходов и отходов пищевых производств в корма и кормовые добавки.

Преддипломная практика необходима для успешного завершения обучения и подготовки выпускной квалификационной работ (магистерской диссертации).

3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Организация практики ориентирована на реализацию принципов продуктивного обучения, активное самообразование в процессе преддипломной деятельности магистрантов, достижение социально значимых результатов.

Преддипломная практика проводится: на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, реализующей инновационные технологии и оснащенной современной ресурсо-энергосберегающей техникой, использующих различные формы организации труда; в аналитических лабораториях и научно-исследовательских центрах. Базы практики для студентов соответствуют профилю подготовки магистра. Предпочтение отдается тем организациям, которые имеют возможности для реализации целей и задач практики в более полном объеме.

Прохождение студентами преддипломной практики осуществляется на основе договоров на проведение практики обучающихся, заключенных между Университетом и предприятиями (организациями).

Преддипломная практика проводится также на основе двухсторонних договоров о прохождении практики, договоров о практической подготовке в форме практики в форме практической деятельности на рабочих местах предприятий или организаций, оснащенных современным технологическим оборудованием, испытательными приборами и квалифицированным персоналом.

Форма проведения преддипломной практики: дискретные интервалы времени согласно графика учебного процесса.

Способы проведения производственной (преддипломной) практики: стационарная и выездная.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать следующим требованиям:

- соответствовать направлению и профилю подготовки магистра;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студента со стороны предприятия;
- иметь материально-техническую и информационную базу с инновационными технологиями;
- иметь возможность предоставить студенту внутреннюю бухгалтерскую, плановую, коммерческую, экономическую информацию и отчетность.

Направление студентов на предприятие для прохождения преддипломной практики осуществляется на основании договора с предприятием и оформляется приказом по ВУЗу.

Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность преддипломной практики – 2 недели..

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (2 недели), в том числе 72 часа контактной работы, и 36 часа самостоятельной работы, их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Тематический план

Этапы практики	Виды работ на практике	Кол-во часов ¹		Формы контроля
		КР ²	СРС ³	
Организационный	Согласование плана практики с руководителем практики от предприятия, инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии, общее знакомство с организацией и трудовым распорядком	6	-	отчет, записи в дневнике
Производственный	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении, с должностными и функциональными обязанностями	6	-	отчет, записи в дневнике
	Ознакомление с технологией производства продукции	6	-	
	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	6	4	отчет, записи в дневнике

¹ 1 день практики соответствует 6 ч. контактной работы и 3 ч. самостоятельной работы

² КР – контактная и другие виды работ руководителя практики от предприятия (организации)

³ СРС – самостоятельная работа студента

Этапы практики	Виды работ на практике	Кол-во часов I		Формы контроля
		КР ²	СРС ³	
	Технологические операции производства, хранения, транспортировки, реализация продукции и их характеристика	10	6	отчет, записи в дневнике
	Изучение экономической эффективности производства продукции	10	4	
	Выполнение научно-исследовательской работы по теме ВКР	10	4	
	Подготовка и защита отчета по практике	6	4	
	Разработка мероприятий по безопасности труда на предприятии	6	5	
	Подготовка и защита отчета по практике	6	9	
Заключительный	Подготовка и защита отчета по практике	6	9	зачет с оценкой
ИТОГО		72	36	

Перед прохождением преддипломной практики студентам необходимо:

- оформить договор с организацией на проведение практики с указанием Ф.И.О. и должности руководителя практики;
- пропуск на территорию организации и медицинскую книжку (при необходимости);
- пройти инструктаж по охране труда с отметкой в журнале по технике безопасности;
- получить у руководителя от университета индивидуальное задание, дневник и методические документы на преддипломную практику.

Организационный этап:

- назначение руководителя практики от предприятия;
- согласование плана производственной преддипломной практики с руководителем практики от предприятия: уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы и исследовательской деятельности при прохождении производственной преддипломной практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии;
- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и оформление пропусков: соблюдение правил внутреннего трудового распорядка и техники безопасности на предприятии.

Производственный этап:

- ознакомление с природно-экономическими и климатическими особенностями, даты организации хозяйства, предприятия, структура отраслей и специализаций, форма собственности, организацией работы на предприятии или в его структурном подразделении, с должностными и функциональными обязанностями;
- ознакомление с технологией производства, переработки, хранения, транспортировки, реализация продукции;
- изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции;
- ознакомление с лабораторным контролем и методикой оценки качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции;
- изучение экономической эффективности производства продукции и безопасности труда на предприятии;
- выполнение научно-исследовательской работы по теме ВКР.

Заключительный этап: систематизация собранной информации, написание разделов отчета по производственной преддипломной практике, в соответствии с содержанием практики.

Примерные индивидуальные задания на практику:

1. Анализ технологии производства (вид продукции).
2. Влияние различных видов упаковки на качество товаров и длительность их хранения.
3. Влияние различных факторов на качество товаров в процессе хранения.
4. Влияние технологии производства на формирование качества отдельных видов продукции.
5. Идентификация и оценка качества и безопасности (конкретной группы товаров) предприятия....

6. Использование добавок при производстве ...
7. Использование математико-статистических методов в системе управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации).
8. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции).
9. Организация документальной подготовки системы управления качеством на предприятии (организации).
10. Организация системы управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации) и пути её совершенствования.
11. Оценка качества и конкурентоспособности (на примере однородных групп и видов продукции).
12. Повышение конкурентоспособности продукции на основе эффективной системы управления качеством на предприятии (организации).
13. Пути улучшения качества продукции предприятия (подразделения).
14. Разработка рецептуры х/б изделий с использованием текстурированной муки.
15. Использование нетрадиционных ингредиентов при производстве хлеба.

Индивидуальное задание на производственную практику выдается руководителем практики от института и согласовывается с руководителем практики от организации.

Подведение итогов преддипломной практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения. Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики от кафедры и предприятия, после доработки, выходит на защиту отчета о практике.

5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Инструктаж по технике безопасности, консультации, наставничество, работа под руководством руководителя практики, собеседования, самостоятельная работа, IT-технологии, применяемые на рабочем месте практиканта, обучение основным производственным процессам, обмен опытом работы, ознакомление с научно-исследовательскими работами, проводимыми лабораториями и технологическими подразделениями, изучение научно-производственного опыта предприятия, анализ производственного опыта и результатов научных исследований предприятия, получение практических навыков работы с документами, ведения делопроизводства и основами организации документооборота, анализ, систематизация и обобщение накопленного эмпирического материала, работа по подготовке и презентации отчета по практике. Материалы представляются в интерактивной и устной форме. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Преддипломная практика необходима для успешного освоения направленности «Управление качеством и безопасностью продукции АПК» на основе основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья". На проведение практики учебным планом отводится 108 часов – 2 учебных недели.

Перед началом практики каждому студенту вручаются учебно-методические материалы. Необходимо ознакомиться с программой практики, методическими указаниями, специальной литературой. По всем вопросам организационного и содержательного характера обучающийся может получить консультацию у руководителя практики.

Самостоятельная работа обучающихся на производственной практике основывается на доступной технической документации и информационных ресурсах предприятия, к которым относятся: нормативные акты и инструкции по технике безопасности и трудовой дисциплине предприятия; международные, межгосударственные, государственные и отраслевые стандарты, технические условия, стандарты организации и другие действующие на предприятии нормативно-технические документы; инструкции использования, паспорта и описания работы изучаемых видов технологического оборудования, оснастки, контрольно-измерительных средств; производственные инструкции; технологические схемы; технические отчеты о выполнении научно-исследовательских и проектных работ подразделениями организации; специализированная и периодическая научно-техническая литература.

Собранный в процессе прохождения практики материал наглядно представлять в отчете с использованием схем, фотографий, иллюстраций. Цифровой материал оформлять в виде таблиц, графиков и диаграмм.

По окончании практики обучающийся представляет руководителю отчет в последний день практики. Отчет должен содержать анализ полученных данных в результате прохождения преддипломной практики, изложение всех вопросов, представленных в задании практики, а также вопросов, дополнительно поставленных руководителем практики.

Структурными элементами отчета по преддипломной практике являются:

1. Титульный лист;
2. Содержание;
3. Введение. В разделе должны быть приведены цели и задачи практики.

4. Основная часть. В основной части студент самостоятельно проводит анализ и систематизацию литературы в соответствии с индивидуальным заданием с целью раскрытия поставленной темы. При анализе литературы следует рассмотреть различные точки зрения по изучаемому вопросу и обосновать свою точку зрения, выбрать предпочтительный подход. Обзор литературы должен быть четким, с логической последовательностью материала, раскрывающего тему. С указанием ссылок на авторов с обязательным использованием периодической литературы за последние 5 лет. Используемые нормативные документы должны быть актуальны; в разделе также отражается характеристика организации (подразделения организации), в которой обучающийся проходил практику; характеристика проделанной студентом работы (в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);

5. Заключение. В заключении должны быть представлены краткие выводы по результатам практики;

6. Список использованных источников.
7. Приложения, в которые включаются дополнительные справочные материалы.

К отчету о производственной практике прикладывается Отзыв руководителя практики от предприятия о производственной практике обучающегося - практиканта, а также Заключение руководителя практики от университета о выполнении индивидуального задания (в т.ч. с замечаниями по отчету);

Промежуточный контроль (аттестация) является завершающим этапом практики.

Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания.

В процессе защиты отчета по производственной преддипломной практике обучающийся должен быть готов ответить на следующие вопросы:

1. Технология производства продуктов из растительного сырья;
2. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции;
3. Требования Технических регламентов Таможенного союза на пищевую продукцию;
4. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия;
5. Влияние видов упаковки на качество товаров и длительность их хранения;
6. Влияние технологии производства на формирование качества отдельных видов продукции;
7. Использование математико-статистических методов в системе управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации);
8. Управление факторами, влияющими на сохранность товаров на предприятии ;
9. Классификация технологического оборудования;

10. Оборудование для санитарно-гигиенической обработки машин и аппаратов;

Основы проектирования поточно-технологических линий. К отчету о производственной практике прикладывается Отзыв руководителя практики от предприятия о производственной практике обучающегося - практиканта, а также Заключение руководителя практики от университета о выполнении индивидуального задания (в т.ч. с замечаниями по отчету);

При оформлении отчета по практике студент должен соблюдать требования государственных стандартов к представлению текстового материала (ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам»), иллюстраций, таблиц и формул (ГОСТ 7.32-2017 «СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»), а также составлению списка использованных источников (ГОСТ 7.1-2003 «СИ-БИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.82-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления») и библиографических ссылок на источники информации (ГОСТ Р 7.0.5-2008 «СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»).

Промежуточный контроль (аттестация) является завершающим этапом практики.

Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания.

7. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль преддипломной практики – зачет с оценкой. Зачет проводится в виде составления и защиты отчета в последний день практики.

Отчет должен содержать анализ полученных данных в результате прохождения преддипломной практики, изложение всех вопросов, представленных в задании практики, а также вопросов, дополнительно поставленных руководителем практики. По окончании практики студент защищает отчет перед комиссией, назначенной в соответствии с распределенной нагрузкой.

Зачет с оценкой по практике складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки за выполнение индивидуального задания, оценки содержания отчета, оценки ведения дневника.

Общий итог защиты отчета по преддипломной практике выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При этом студенты, не выполнившие программу производственной практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из университета, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации подробно представлены в фонде оценочных средств по преддипломной практике.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

8.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Иванова, Е.П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум : учебное пособие / Е.П. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3555-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116376>
2. Исайчев, В. А. Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Исайчев. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2013. — 500 с. — ISBN 978-5-905970-15-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133780>

3. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчианц. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 398 с.
4. Медведева, З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641>
5. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт; ИД Юрайт, 2014. – 477 с.
6. Кавецкий, Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебник / Г. Д. Кавецкий, В. П. Касьяненко. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2008. – 591 с.
7. Технология хранения и транспортирования товаров [Текст]: учебное пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. - М.: Дашков и К°, 2011. -130 с.
8. Шанина Е.В. Таблицы химического состава и калорийности продуктов питания. Красноярск, 2010. – 80с.
9. Величко Н.А., Шанина Е.В. Пищевая химия. Методические указания к практическим занятиям. – 2011. – 36с.
10. Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Текст]: лабораторный практикум: [учебное пособие / В. И. Криштафович и др.]; под ред. В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2009. - 588 с.
11. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: учебник: / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 333 с.
12. Шмат, Е.В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е.В. Шмат, М.В. Заболотных, А.В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>

8.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Соболева, О.М. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продукции : учебное пособие / О.М. Соболева. — Кемерово : КемГСХИ, 2012. — 200 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92605>
2. Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства: лабораторный практикум : учебное пособие / составители М.Г. Курбанова [и др.]. — Кемерово : КемГСХИ, 2015. — 140 с.— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92603>
3. Чернигова, С.В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С.В. Чернигова, И.В. Якушкин, Н.Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90743>
4. Нечаев А.П. Пищевая химия. СПб.: ГИОРД. – 2007. – 640с.
5. Другов Ю.С., Родин А.А. Анализ загрязненных биосред и пищевых продуктов. М.:Бином. – 2007. – 294с.
6. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика. – М.: Высшая школа. – 1991. – 288с.
7. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г., Прудникова Т.Н и др. Биохимия растительного сырья. – М.:Колос, 1999. – 376с.
8. Падохин В.А., Кокина Н.Р. Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов. Иваново. – 2007. – 128с.

8.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;

3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО
11. Электронная библиотечная система «Лань». e.lanbook.com
12. Электронная библиотечная система «Юрайт». www.biblio-online.ru/
13. Электронная библиотечная система «AgriLib». http://ebs.rgazu.ru/
14. Национальная электронная библиотека. http://нэб.пф/
15. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. elibrary.ru
16. Информационно – аналитическая система «Статистика». www.ias-stat.ru
17. Информационно-аналитическая система Росстат https://rosstat.gov.ru/
18. Единая база ГОСТов РФ. ГОСТ эксперт – https://gostexpert.ru/
19. Информационная система МЕГАНОРМ – https://meganorm.ru/
20. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации ТЕХЭКСПЕРТ http://docs.cntd.ru
21. Министерство сельского хозяйства и продовольственной политики Красноярского края www.krasagro.ru
22. Министерство сельского хозяйство РФ www.mcx.ru
23. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс] – www.stq.ru/
24. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]. – http://www.gost.ru/
25. Справочная правовая система «Консультант» www.consultant.ru
26. Федеральная служба государственной статистики www.gks.ru
27. Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс] – www.cnpe.spb.ru .
28. Электронная библиотека: www.elibrary.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Для обеспечения прохождения практики на кафедре имеется следующий комплект материалов: программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной работы студентов, методические указания.

Для прохождения практики необходимо наличие на предприятии (организации) служебных и производственных помещений, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении административных и учебных работ, наличие аналитического и технологического оборудования.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина Преддипломная практика

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
ОСНОВНАЯ										
самостоятельная работа	Управление качеством сельскохозяйственной продукции	Иванова Е.П.	Санкт-Петербург : Лань	2019		+				
	Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	Исайчев В. А.	Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина	2013		+				
	Товароведение и экспертиза плодов и овощей	Колобов С. В., Памбухчиянц О. В.	М. : Дашков и К	2014	+		+		15	14
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарькина С.А.	Новосибирск : НГАУ	2015		+				
	Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения	Шмат Е.В., Заболотных М.В, Семочкин А.В.	Омск : Омский ГАУ	2015		+				
	Процессы и аппараты пищевой технологии	Кавецкий Г.Д., Касьяненко В.П.	М. : КолосС, 2008.	2008					5	11
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ										
самостоятельная работа	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продукции	Соболева О.М.	Кемерово : КемГСХИ	2012		+				
	Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства: лабораторный практикум	Курбанова М.Г. [и др.].	Кемерово : КемГСХИ	2015		+				
ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ										
самостоятельная работа	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Чернигова С.В., Якушкин И.В., Довгань Н.Б.	Омск : Омский ГАУ	2015		+				

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

РЕЦЕНЗИЯ
на программу производственной практики
Преддипломная практика

Программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки магистров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК».

Преддипломная практика является типом производственной практики студентов по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК».

Программа содержит все необходимые разделы. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой Товароведение и управление качеством продукции АПК.

В программе определены цели и задачи практики. Дана характеристика структуры и содержания практики, предложены формы, место и время проведения преддипломной практики.

Содержание заданий обеспечивает возможность приобретения теоретических и практических знаний в области профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК». Содержание практики соответствует требованиям стандарта и рынка труда.

Материально-техническое и методическое обеспечение свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК».

Материалы, полученные при прохождении преддипломной практики, являются основой для написания выпускных квалификационных работ.

Считаю, что данная программа может быть использована для организации преддипломной практики при подготовке студентов обучающихся по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК».

Рецензент

Директор ООО «Агрофермер»



В.А. Забабурин