



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

«Утверждаю»  
Проректор по УР  
Бурмистров А.В.  
«10» 10 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по преддипломной практике  
студентов заочной формы обучения

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр  
(бакалавр, магистр, специалист)

Институт пищевых производств и биотехнологии  
Факультет пищевых технологий  
Кафедра Технологии мясных и молочных продуктов (ТММП)

Практика: преддипломная - 8 нед. (семестр 10)

Казань, 2017 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований ФГОС ВО для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Минобрнауки № 199 от 12 марта 2015 г. и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки по профилю "Технология мяса и мясных продуктов" в соответствии с учебным планом, утвержденным 1.06.2015.

(дата, год)

Типовая рабочая программа отсутствует. Рабочая программа разработана для бакалавров 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 годов набора.

Разработчик программы:  
профессор  
(должность)

  
(подпись)

Р.Э.Хабибуллин  
(И.О. Фамилия)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТММП, протокол от «29» августа 2017 г. № 1.

Зав. кафедрой ТММП  
(должность)

  
(подпись)

Г.О.Ежкова  
(И.О. Фамилия)

«Проверил»

Зав. учебно-произв. практикой студентов  
(должность)

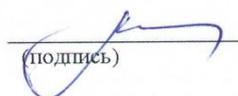
  
(подпись)

Г.Н.Пахомова  
(И.О. Фамилия)

« 29 » 08 2017 г

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссии по интеграции учебного процесса с производством  
« 29 » 08 20 17 г., протокол № 12

Председатель комиссии

  
(подпись)

И.А. Липатова

## 1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Блок 2 "Практика" включает преддипломную практику, которая имеет целью закрепление полученных в вузе теоретических и практических знаний, глубокое изучение организации и технологии производства, а также подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

В соответствии с ФГОС ВО для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и профилю подготовки "Технология мяса и мясных продуктов", установлен в качестве **основных способов проведения** практики выездной и стационарный.

**Выездные практики** проводятся вне населенного пункта, в котором расположена организация, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КНИТУ» и предприятиями, организациями, предоставляющими места для прохождения практики.

**Стационарные практики** осуществляются в учебно-научных лабораториях кафедры ТММП или на профильных предприятиях, расположенных в г. Казани.

Форма проведения практики дискретная, т.е. путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики;

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения преддипломной практики бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и профилю подготовки "Технология мяса и мясных продуктов" должен обладать следующими сформированными профессиональными компетенциями:

ПК-2 - способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

ПК-5 - способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

ПК-6 - способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

ПК-8 - способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты

ПК-11 - способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

ПК-15 - способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений

ПК-16 - способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам

ПК-19 - способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений

ПК-20 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

ПК-21 - готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

ПК-23 - владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга

ПК-24 - способность организовывать работу структурного подразделения

ПК-27 - способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

ПК-28 - способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

ПК-29 - способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности

ПК-31 - способность 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)

### **3. Место преддипломной практики в структуре образовательной программы**

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б.2 Блок "Практика", Б.2.П.1 - производственная практика.

Программа преддипломной практики строится на предпосылке, что обучающиеся владеют знаниями, полученными ранее при изучении дисциплин:

Б1.В.ДВ.9 Химия пищи / Химия ароматических соединений

Б1.В.ДВ.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза/ Основы гигиены и санитарии

Б1.В.ОД.16- Технология мяса и мясных продуктов;

Б1.В.ОД.17- Колбасное производство и полуфабрикаты;

Полученные в ходе прохождения преддипломной практики знания, навыки, умения являются базой для изучения следующих дисциплин и выполнения следующих видов работ и:

Б1.В.ДВ.2 - Планирование карьеры/ Психология трудового коллектива,

Б1.В.ДВ.7. Пищевые добавки и улучшители /Биотехнология обезвреживания отходов

Б1.В.ДВ.8. Производственный учет и отчетность / Научная организация труда в мясной промышленности

Б1.В.ОД.14 Проектирование предприятий мясной отрасли

Б3 - государственная итоговая аттестация.

#### 4. Время проведения

#### преддипломной практики

Объем производственной практики (в зачетных единицах) и ее продолжительность (в часах и неделях) составляет 12 ЗЕТ, или 432 акад. часа, или 8 недель в 10 семестре.

#### 5. Содержание практики

Руководитель практики составляет рабочий график (план) проведения практики, разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики.

В соответствии с ФГОС ВО для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и профилю подготовки "Технология мяса и мясных продуктов", предусмотрена следующая программа преддипломной практики (Таблица 1):

**Таблица 1 - Содержание и основные этапы преддипломной практики**

<b>Разделы (этапы) производственной практики и их содержание</b>	<b>Объем раздела (этапа), ч</b>	<b>Формы контроля, аттестации</b>
1	2	3
Поиск, накопление и обработка научной, научно-технической информации		Ведение дневника студента-практиканта
Проведение самостоятельной исследовательской работы: обоснование концепции проектируемого цеха (предприятия), разработка ассортимента продукции, подбор технологических схем, анализ производственных, складских помещений, расчет количества персонала, подбор оборудования; проектирование системы управления качеством		Ведение дневника студента-практиканта
Систематизация фактического собранного материала, результатов исследования для написания отчета		Отчет по производственной практике
Итого		Дифференцированный зачет по отчету по практике

#### 6. Формы отчетности по преддипломной практике

По итогам прохождения преддипломной практики обучающийся в течение 1 месяца после начала обучения подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

1. индивидуальное задание на преддипломную практику (Приложение №1);
2. отчет по преддипломной практике (Приложение № 2);
3. дневник по преддипломной практике (Приложение № 3);
4. отзыв о выполнении программы преддипломной практики (Приложение № 4);
5. путевку на прохождение преддипломной практики (Приложение №5);

Студент должен составить письменный отчет о прохождении преддипломной практики и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, путевкой и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Отчет по преддипломной практике должен содержать краткое изложение всех вопросов, включенных в программу практики, перечисленных в разделе 5.

Отчет выполняется в печатном виде с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12–14 пт, общим объемом 5-10 страниц формата А4.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титульном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру. Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, они включаются в общую нумерацию.

Содержание текста отчета может быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

Защита отчета производится на кафедре перед руководителем практики от университета. Срок сдачи отчета по практике - в течение 1 месяца после начала обучения, т.е. 1 октября текущего года.

### **7. Промежуточная аттестация обучающихся по преддипломной практике**

Преддипломная практика проводится в соответствии с учебным планом и аттестуется преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации - за 1 месяц до начала защит ВКР.

Для оценки знаний, полученных в ходе прохождения преддипломной практики, используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании «Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса» (Утверждено решением УМК Ученого совета ФГБОУ ВПО «КНИТУ», протокол № 12 от 24.10.2011).

Дифференцированный зачет по преддипломной практике выставляется в соответствии с семестровым рейтинговым баллом по 100-бальной шкале.

Форма контроля	Максимальное количество баллов
Посещаемость	10
Отзыв (характеристика) руководителя практик	10
Полнота обработки студентом индивидуального задания для прохождения практики	5
Результаты собеседования для контроля выполнения студентом самостоятельной работы	15
Качество, полнота, правильность оформления отчета	20
Промежуточная аттестация (дифф. зачет) – защита отчета	40
Итого	100

Для получения дифференцированного зачета семестровый балл должен быть выше минимального (от 50 до 100), при этом вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 73 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 72 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

На основании отчетной документации, сданной обучающимся на кафедру по окончании практики, преподаватель-руководитель практики принимает решение о допуске обучающегося к защите отчета по практике.

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики, содержание, оформление и защита отчета. Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются на практику повторно.

## 8.1 Основная литература

Основные источники информации	Количество экземпляров
Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Издательство "Лань". - 2012, 352 с.	ЭБС «Лань» <a href="https://e.lanbook.com/book/4313#book_name">https://e.lanbook.com/book/4313#book_name</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
Ли, Геннадий Тихонович Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с.	ЭБС «Знаниум» <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=597714">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=597714</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
Ли, Геннадий Тихонович Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с.	ЭБС «Знаниум» <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=718265">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=718265</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
Ли, Геннадий Тихонович Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V. Тестовые материалы [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 138 с.	ЭБС «Знаниум» <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=720403">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=720403</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
Пономарев, В.Я. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Я.Пономарев, Г.О.Ежкова, Э.Ш.Юнусов [и др.]. - Электрон. дан. - Казань: КНИТУ (Казанский национальный исследовательский технологический университет), 2013. - 152 с.	ЭБС «Лань» <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=73422">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=73422</a> доступ из любой точки интернет после регистрации по IP адресов КНИТУ
Русяева Е. Т. Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции :лаб. практикум. Ч. 1 : Мясо: лабораторный практикум / Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 104 с.	ЭБС «Знаниум» <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=615072">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=615072</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
Сафронова Т. Н. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/ Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.: ISBN 978-5-7638-3159-7	ЭБС Znanium.com <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=549849">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=549849</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ
Чикалев А. И. Производство и переработка	ЭБС «Знаниум»

продукции животноводства/Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 186 с.: 60x90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-906818-03-4	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=536126">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=536126</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
---	--

## 8.2 Дополнительная литература

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
<u>Данильчук Ю. В.</u> Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук: - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (обложка) ISBN 978-5-16-010563-5, 40 экз.	ЭБС «Знаниум» <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493578">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493578</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
Ежкова Г.О., Пономарев В.Я.; Решетник О.А. Технология повышения качества мясного сырья PSE и DFD на организменном и тканевом уровнях Казань, КГТУ, 2007. - 211с.	5 экз. в УНИЦ КНИТУ
<u>Климов М. С. Николаенко, В.П.</u> Технология применения препаратов на основе солей четырехзамещенного аммония в промышленном птицеводстве [Электронный ресурс] : монография / В.П. Николаенко, М.С. Климов, А.В. Михайлова. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 130 с.: ил. - ISBN 978-5-9596-0939-9.	ЭБС «Знаниум» <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514834">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514834</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
<u>Сон К. Н.</u> Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура). (п) ISBN 978-5-16-006714-8, 500 экз.	ЭБС «Знаниум» <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=405422">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=405422</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.

Кроме того, при написании отчета по преддипломной практике предполагается обращение к публикациям отечественных периодических изданий и отраслевых журналов:

1. «Известия вузов. Пищевая технология»,
- 2.«Пищевая промышленность»,
3. «Мясные технологии»
4. «Мясная индустрия
5. «Мясная промышленность
6. «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»,
- 7.«Вопросы питания»,
- 8.«Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»,
- 9.«Стандарты и качество»,
- 10.«Упаковка в пищевой промышленности».

## 8.3 Электронные источники информации

1. Мясные технологии <http://www.meatbranch.com/>
2. Мясная индустрия <http://meatind.ru/>
3. Мясная промышленность <http://www.meatindustry.ru/>
4. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа:<http://elibrary.ru>

5. Сайт ВНИИМП <http://www.vniimp.ru/>
6. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа:<http://www.biblio-online.ru>
7. ЭБС «РУКОНТ» – Режим доступа:<http://rucont.ru>
8. ЭБС «IPRbooks» – Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru>
9. ЭБС «Лань» – Режим доступа:<http://e.lanbook.com/books/>
10. ЭБС «КнигаФонд» – Режим доступа:[www.knigafund.ru](http://www.knigafund.ru)
11. ЭБС «БиблиоТех» – Режим доступа:<https://kstu.bibliotech.ru>

**Согласовано:**

Зав. Сектором комплектования



Володягина А.А.

## **9. Материально-техническое обеспечение практики**

Цеха и лаборатории профильных производственных предприятий.

Учебные лаборатории кафедр «Технология мясных и молочных продуктов» и «Технологии пищевых производств» оснащены всем необходимым оборудованием для проведения педагогической практики бакалавров.

Материально-техническая база кафедр включает комнаты В-224; К-111; К-112; К-422; К-115; К-113; К-114, из которых:

- 2 лекционные аудитории;
- 4 учебные лаборатории;
- 1 компьютерный класс, оснащенный компьютерами с лицензионным программным обеспечением (Microsoft Windows, Microsoft Office).

Учебные лаборатории кафедры «Технология мясных и молочных продуктов», которые оснащены необходимым оборудованием: спектрофотометр, фотоколориметр, рН-метр, микроскопы световые, БИК-анализатор "Инфралюм ФТ-12", микротом с замораживающим столиком, микроскоп биологический с полным набором насадок, холодильники, термостаты воздушные и водные, сушильные шкафы, автоклав, дистилляторы, центрифуги, ареометры, магнитные мешалки, вискозиметры, весы аналитические и технические, лабораторный куттер, мясорубка, пароконвектомат.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии  
Факультет пищевых технологий  
Кафедра Технологии мясных и молочных продуктов (ТММП)

Срок практики \_\_\_\_\_

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ

Студента \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Зав. каф. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
подпись (Ф.И.О.)

Задание принял \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
подпись (Ф.И.О.)



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

\_\_\_\_\_

(название института, факультета)

Кафедра \_\_\_\_\_

ОТЧЕТ

по преддипломной практике

\_\_\_\_\_

( название предприятия, организации, учреждения)

на тему \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Выполнил студент \_\_\_\_\_

(Фамилия И.О., подпись)

Руководитель практики  
от предприятия, \_\_\_\_\_  
организации, (Фамилия И.О., подпись)  
учреждения

Руководитель практики  
от кафедры \_\_\_\_\_

(Фамилия И.О., подпись)

Казань \_\_\_\_\_ г

Ф.И.О



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

ДНЕВНИК

ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Студента \_\_\_\_\_  
(название института, факультета)

специальности \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Казань \_\_\_\_\_ г.

УЧЕТ РАБОТЫ СТУДЕНТА

ДАТА	ВРЕМЯ	КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Проверил руководитель практики  
от предприятия  
(организации, учреждения)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)

Подпись \_\_\_\_\_

М.П.

Дата \_\_\_\_\_



Казанский национальный исследовательский технологический  
университет  
**П У Т Е В К А**  
 на преддипломную практику

Студент(ка) \_\_\_\_\_ гр.  
 № \_\_\_\_\_  
 Факультета \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Специальности

В соответствии с договором № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
 20\_\_ г.

Направляется для прохождения \_\_\_\_\_ практики  
 с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

в \_\_\_\_\_  
 (наименование предприятия)

М. П.	Декан	Заведующий кафедрой
	_____	_____
	(Подпись)	(Подпись)

Прибыл на практику  
 \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 М.П. \_\_\_\_\_

Выбыл с практики  
 \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 М.П. \_\_\_\_\_

Инструктаж на рабочем месте проведен \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (подпись должностного лица, проводившего инструктаж)

Отзыв о работе практиканта \_\_\_\_\_

Оценка по практике \_\_\_\_\_

Руководитель практики  
 от предприятия  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Руководитель практики  
 от кафедры  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись)

УТВЕРЖДЕНО

на заседании кафедры-разработчика ТММП

«29» августа 2017 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

подпись

Г.О. Ежкова  
И.О. Фамилия«29» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Эксперты:

1. Сироткин А.С., профессор  
Ф.И.О., должность,

подпись

2. Мингалеева З.Ш., профессор  
Ф.И.О., должность,

подпись



СОСТАВИТЕЛЬ:

Хабибуллин Р.Э., профессор  
Ф.И.О., должность,

подпись



1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Этапы формирования компетенции	Формируемые компетенции	Содержание компетенции	Оценочные средства
Подготовительный	ПК-5 -  ПК-6 -  ПК-29  ПК-31	<p>способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;</p> <p>способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p> <p>способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;</p> <p>способность 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>	Отчет по практике
основной этап	ПК-2  ПК-8  ПК-11 -  ПК-20 -  ПК-21  ПК-24  ПК-27  ПК-15	<p>способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;</p> <p>- способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;</p> <p>способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;</p> <p>способность организовывать работу структурного подразделения;</p> <p>способность 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>способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных</p>	Отчет по практике

	ПК-16  ПК-19 -	подразделений; способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам; способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;	
заключительный этап	ПК-23 -	владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга;	Отчет по практике
подготовка отчета по практике	ПК-28 -	способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;	Отчет по практике

### Перечень оценочных средств

№	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Отчет по практике	Письменная работа, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения учебной и преддипломной практики. Отчет по преддипломной практике готовится индивидуально. Цель отчета – осознать и зафиксировать профессиональные и социально-личностные компетенции, приобретенные студентом при прохождении практики.	Структура отчета
2	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению результатов прохождения практики. Выступление производится в виде отчета о практике.	Тематика докладов, сообщений
3	Круглый стол, дискуссия	Производится во время отчета о практике в форме ответов и вопросов от студентов-участников круглого стола.	Перечень тем для проведения круглого стола, дискуссии

### 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапах их формирования с описанием шкал оценивания

Этап формирования компетенции	Индекс компетенции	Уровни освоения компетенции
Подготовительный	ПК-5	Пороговый Знает: фрагментарно отдельные понятия в области входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции;

		<p>Умеет: проводить отдельные операции по контролю качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;          Владеет: отдельными навыками контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;</p> <p><b>Продвинутый</b>          Знает: основные понятия в области входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции;          Умеет: в целом успешно проводить операции контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;          Владеет: основными навыками контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;</p> <p><b>Превосходный</b>          Знает: уверенно и системно понятия в области входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции;          Умеет: успешно проводить операции контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;          Владеет: уверенными навыками контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;</p>
	ПК-6	<p><b>Пороговый</b>          Фрагментарная способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные, вырабатывать правильные корректирующие воздействия на технологический процесс и использовать их в целях управления качеством продукции</p> <p><b>Продвинутый</b>          Сформированная, но с определенными пробелами, способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные, вырабатывать правильные корректирующие воздействия на технологический процесс и использовать их в целях управления качеством продукции</p> <p><b>Превосходный</b>          Сформированная системная способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные, вырабатывать правильные корректирующие воздействия на технологический процесс и использовать их в целях управления качеством продукции</p>
	ПК-29	<p><b>Пороговый</b>          Фрагментарные способности формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;</p> <p><b>Продвинутый</b>          Сформированные с определенными пробелами способности формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять</p>



	<p>ПК-11</p> <p>ПК-20</p> <p>ПК-21</p> <p>ПК-24</p> <p>ПК-27</p>	<p>техническую документацию, технические регламенты.</p> <p>Пороговый Фрагментарные способности организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Продвинутый Сформированные, но с определенными пробелами, способности организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Превосходный Сформированные системные способности организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Пороговый Фрагментарные способности осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений науки, техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Продвинутый Сформированные, но с определенными пробелами, способности осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений науки, техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Превосходный Сформированные системные способности осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений науки, техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Пороговый Фрагментированная, бессистемная готовность принимать отдельные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Продвинутый Сформированная, но с определенными пробелами, готовность принимать основные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Превосходный Сформированная системная готовность принимать все необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Пороговый Фрагментированная, бессистемная способность организовывать работу структурного подразделения.</p> <p>Продвинутый Сформированная, но с определенными пробелами, способность организовывать работу структурного подразделения.</p> <p>Превосходный Сформированная системная готовность способность организовывать эффективную работу структурного подразделения.</p> <p>Пороговый Фрагментарные способности к измерению, наблюдению и составлению описания проводимых исследований, единичные навыки обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, фрагментарные навыки участия во внедрении результатов исследований и разработок.</p> <p>Продвинутый</p>
--	--	--

	<p>ПК-15</p> <p>ПК-16</p> <p>ПК-19</p>	<p>Сформированные с определенными пробелами способности к измерению, наблюдению и составлению описания проводимых исследований, отдельные навыки обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, в целом успешные, но с определенными пробелами навыки участия во внедрении результатов исследований и разработок</p> <p>Превосходный</p> <p>Сформированные, системные способности к измерению, наблюдению и составлению описания проводимых исследований, уверенные навыки обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, уверенные фрагментарные навыки участия во внедрении результатов исследований и разработок.</p> <p>Пороговый</p> <p>Фрагментарные способности организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений.</p> <p>Продвинутый</p> <p>Сформированные с определенными пробелами способности организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений</p> <p>Превосходный</p> <p>Сформированные, системные способности организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений.</p> <p>Пороговый</p> <p>Фрагментарные способности составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам.</p> <p>Продвинутый</p> <p>Сформированные с определенными пробелами способности составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам</p> <p>Превосходный</p> <p>Сформированные, системные способности составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам.</p> <p>Пороговый</p> <p>Фрагментарные способности разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.</p> <p>Продвинутый</p> <p>Сформированные с определенными пробелами способности разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.</p> <p>Превосходный</p> <p>Сформированные, системные способности разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.</p>
заклю чительн ый	ПК-23 -	<p>Пороговый</p> <p>Фрагментарные способности к разработке бизнес-планов производства и фрагментарное владение основами маркетинга.</p>

этап		Продвинутый Сформированные с определенными пробелами способности к разработке бизнес-планов производства и в целом успешные навыки владения основами маркетинга. Превосходный Сформированные, системные способности к разработке бизнес-планов производства и уверенные навыки владения основами маркетинга.
подготовка отчета по практике	ПК-28	Пороговый Фрагментарные способности к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия. Продвинутый Сформированные с определенными пробелами способности к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия. Превосходный Сформированные, системные способности и уверенные навыки организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.

## Шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций
5	от 87 до 100	Отлично (зачтено)	Освоен превосходный уровень всех составляющих компетенций ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23, ПК-24, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-31
4	от 73 до 87	Хорошо (зачтено)	Освоен продвинутый уровень всех составляющих компетенций ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23, ПК-24, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-31
3	от 60 до 73	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен пороговый уровень всех составляющих компетенций ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23, ПК-24, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-31
2	до 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	Не освоен пороговый уровень всех составляющих компетенций ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-11, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23, ПК-24, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-31

## 3. Примерный перечень оценочных средств

Оценочным средством прохождения производственной практики является отчет о практике - основной документ, характеризующий работу бакалавра во время практики.

Отчет должен включать в себя следующие основные части: титульный лист (Приложение 2), оглавление, краткое введение (с целями и задачами практики), изложение основного содержания работы с разделением на составные части (главы, разделы, параграфы), заключение, список используемой литературы.

К отчету должны быть приложены: индивидуальное задание на практику, отзыв руководителя практики от предприятия, дневник по практике и путевка на практику. Все документы должны быть подписаны руководителем практики от предприятия.

#### 4. Процедура оценивания знаний

##### 4.1 Критерии оценки для уровня освоения материалов практики:

- документы должны быть оформлены и подписаны руководителями практики от института и предприятия;
- отчет должен быть аккуратно и грамотно оформлен, соблюдены все требования к отчетам. Материал должен быть изложен в сжатой форме в соответствии со структурой отчета по производственной практике. В отчете не должны представляться сведения, известные из специальной литературы и не относящиеся к характеристике данного предприятия;

В качестве приложения могут быть представлены выписки из нормативной и технической документации и др.

Отчет допускается к защите и зачету, если в основном соблюдены все требования по оформлению и содержанию.

Отчет направляется к доработке, если имеются существенные отклонения от требований.

##### 4.2. Критерии оценки для зачета:

**Оценка 5 («отлично»).** Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Оценка "отлично" предполагает глубокое знание теории, понимание всех явлений и процессов. Оценка "отлично" выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы.

**Оценка 4 («хорошо»).** Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Допускаются нарушения в последовательности изложения, демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.

**Оценка 3 («удовлетворительно»).** Ставится студентам, которые при ответе в основном знают программный материал в объеме, необходимом для предстоящей работы по профессии; в целом усвоили основную литературу; допускают существенные погрешности в ответе на вопросы. Ответ краткий, приводимые формулировки недостаточно четкие, в ответах допускаются неточности. Положительная оценка может быть поставлена при условии понимания студентом сущности основных категорий по рассматриваемым и дополнительным вопросам.

**Оценка 2 («неудовлетворительно»).** Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы. Имеются заметные нарушения норм литературной речи. Оценка "неудовлетворительно" предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных в процессе обучения курсов, не понимает сущности процессов и явлений, не может ответить на простые вопросы.