

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

Д.Ш. Султанова

«13» мая 2021 г.

Рабочая программа практики в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 13.05.2021

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная (преддипломная) практика

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Заочная
Институт: Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет: Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик: Кафедра «Технологии мясных и молочных продуктов»
Курс; семестр 5; 15

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 936 от 11.08.2020) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Заведующий кафедрой

Г.О. Ежкова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии мясных и молочных продуктов», протокол от 12.05.2021 г. № 11.

Заведующий кафедрой *Согласовано* Г.О. Ежкова

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебно-
производственной практикой ЦУП

Согласовано

А.А. Алексеева

1. Цель, вид практики, способ и форма ее проведения

Целями практики могут являться: закрепление знаний, умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов; выработка практических навыков и способностей к комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций обучающихся; формирование первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и т.д.

1.1. Вид практики

Производственная

1.2. Тип практики

Преддипломная

1.3. Способ проведения практики

Стационарная и/или выездная

Стационарной является практика, которая проводится в ФГБОУ ВО "КНИТУ" либо в организации, расположенной на территории города Казани.

Выездной является практика, которая проводится вне города Казани.

1.4. Форма проведения практики

дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного типа практики.

Место практики в структуре ОП ВО

«Производственная (преддипломная) практика» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения программы практики обучающийся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Биохимия

2. Метрология и стандартизация в пищевой промышленности

3. Основы научных исследований

4. Проектирование предприятий мясной отрасли
5. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли
6. Технологическое оборудование мясной отрасли
7. Технология мяса и мясных продуктов
8. Технохимический контроль и управление качеством
9. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения
10. Химия пищи

Полученные в ходе прохождения практики знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

1. Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1. Способен корректировать технологические процессы и режимы производства продуктов питания животного происхождения на основе изменений в технической и технологической документации

ПК-3. Способен вести учет сырья и готовой продукции, производить расчет затрат в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-4. Способен осуществлять подбор, расчет и эксплуатацию оборудования для производства продуктов питания животного происхождения

ПК-5. Способен производить расчеты проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков при создании проектов вновь строящихся и модернизации действующих организаций

ПК-6. Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

ПК-7. Способен применять математическое моделирование технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства и разработки новых технологий производства продуктов питания животного происхождения

УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ПК-1 Способен корректировать технологические процессы и режимы производства

продуктов питания животного происхождения на основе изменений в технической и технологической документации

ПК-1.1. Знает основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей, основные метрологические термины и понятия, методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, причины возникновения брака продукции и методы их устранения

ПК-1.2. Умеет производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности, проводить метрологическую обработку данных и выявлять брак продукции

ПК-1.3. Владеет навыками разработки и оформления изменений технологической и технической документации по ведению технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, предупреждения и устранения причин брака продукции

ПК-3 Способен вести учет сырья и готовой продукции, производить расчет затрат в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-3.1. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения, состав производственных и непроизводственных затрат производства пищевой продукции животного

ПК-3.2. Умеет определять потребность в средствах производства, рассчитывать плановые показатели выполнения по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-3.3. Владеет навыками расчета норм выработки, материальных затрат, линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения, учета сырья и готовой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ

ПК-4 Способен осуществлять подбор, расчет и эксплуатацию оборудования для производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1. Знает назначение, принципы действия, устройство, методики расчета и подбора технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2. Умеет осуществлять технологические компоновки, подбор, регулировки оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения, определять технологическую эффективность его работы

ПК-4.3. Владеет навыками разработки планов размещения оборудования, расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-5 Способен производить расчеты проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков при создании проектов вновь строящихся и модернизации действующих организаций

ПК-5.1. Знает принципы составления и методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств с использованием систем автоматизированного проектирования, технологии планирования производственной деятельности и методы расчета

эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения

ПК-5.2. Умеет рассчитывать показатели выполнения технологических операций, технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции на основе технологических карт, применять методы подбора и компоновки технологического оборудования

ПК-5.3. Владеет навыками расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции, проведения расчетов для проектирования пищевых производств с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции

ПК-6 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.1. Знает процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения, показатели их эффективности, технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.2. Умеет вести основные технологические процессы, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.3. Владеет навыками применения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, контроля технологических параметров и режимов производства на

соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-7 Способен применять математическое моделирование технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства и разработки новых технологий производства продуктов питания животного происхождения

ПК-7.1. Знает основные термины и понятия информационных технологий, специализированное программное обеспечение, основы математического моделирования технологических процессов, основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ПК-7.2. Умеет использовать информационные технологии, стандартное и специализированное программное обеспечение в процессе контроля и математического моделирования технологических параметров и режимов технологического оборудования, разработки проектов пищевых производств

ПК-7.3. Владеет навыками математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, проведения технологических расчетов при проектировании с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.1. Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

УК-10.2. Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений

УК-10.3. Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, фирма, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и предложения, принципы ценообразования, принцип ограниченной рациональности, принцип альтернативных издержек, принцип изменения ценности денег во времени);
- специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических,

микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения;

- нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; методы сбора исходных данных и разработок проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения

- базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, фирма, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и предложения, принципы ценообразования, принцип ограниченной рациональности, принцип альтернативных издержек, принцип изменения ценности денег во времени);

- специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения;

- нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; методы сбора исходных данных и разработок проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения

- базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, фирма, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и предложения, принципы ценообразования, принцип ограниченной рациональности, принцип альтернативных издержек, принцип изменения ценности денег во времени);

- специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения;

- нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; методы сбора исходных данных и разработок проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения

- базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, фирма, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и предложения, принципы ценообразования, принцип ограниченной рациональности, принцип альтернативных издержек, принцип изменения ценности денег во времени);

- специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения;

- нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; методы сбора исходных данных и разработок проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения

- базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, фирма, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и предложения, принципы ценообразования, принцип ограниченной рациональности, принцип альтернативных издержек, принцип изменения ценности денег во времени);

- специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения;

- нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых

предприятий; методы сбора исходных данных и разработок проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения

- базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, фирма, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и предложения, принципы ценообразования, принцип ограниченной рациональности, принцип альтернативных издержек, принцип изменения ценности денег во времени);

- специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения;

- нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; методы сбора исходных данных и разработок проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения

- базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, фирма, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и предложения, принципы ценообразования, принцип ограниченной рациональности, принцип альтернативных издержек, принцип изменения ценности денег во времени);

- специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения;

- нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; методы сбора исходных данных и разработок проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения

Уметь:

- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов;

- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из сырья животного происхождения;

- разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования мясоперерабатывающего предприятия

- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов;

- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из сырья животного происхождения;

- разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования мясоперерабатывающего предприятия

- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов;

- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из сырья животного происхождения;

- разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования мясоперерабатывающего предприятия

- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и

финансовых процессов;

- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из сырья животного происхождения;
- разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования мясоперерабатывающего предприятия

- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов;

- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из сырья животного происхождения;

- разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования мясоперерабатывающего предприятия

- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов;

- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из сырья животного происхождения;

- разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования мясоперерабатывающего предприятия

- использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов;

- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из сырья животного происхождения;

- разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования мясоперерабатывающего предприятия

Владеть:

- методами экономического планирования (бюджетирование, оценка будущих доходов и расходов, сравнение условий различных финансовых продуктов, управление рисками;

- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

- навыками выполнения основных технологических операций при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения

- методами экономического планирования (бюджетирование, оценка будущих доходов и расходов, сравнение условий различных финансовых продуктов, управление рисками;

- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

- навыками выполнения основных технологических операций при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения

- методами экономического планирования (бюджетирование, оценка будущих доходов и расходов, сравнение условий различных финансовых продуктов, управление рисками;

- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

- навыками выполнения основных технологических операций при производстве продуктов

питания из сырья животного происхождения

- методами экономического планирования (бюджетирование, оценка будущих доходов и расходов, сравнение условий различных финансовых продуктов, управление рисками;
- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;
- навыками выполнения основных технологических операций при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения

- методами экономического планирования (бюджетирование, оценка будущих доходов и расходов, сравнение условий различных финансовых продуктов, управление рисками;
- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;
- навыками выполнения основных технологических операций при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения

- методами экономического планирования (бюджетирование, оценка будущих доходов и расходов, сравнение условий различных финансовых продуктов, управление рисками;
- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;
- навыками выполнения основных технологических операций при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения

- методами экономического планирования (бюджетирование, оценка будущих доходов и расходов, сравнение условий различных финансовых продуктов, управление рисками;
- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из сырья животного происхождения, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;
- навыками выполнения основных технологических операций при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения

4. Время проведения и объем практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 4 недели / 216 часов. Курс 5, семестр 15

5. Содержание практики

Содержание практики зависит от направления подготовки и требований ООП и ФГОС, определяется автором программы самостоятельно

№ п/п	Этап	Часов
1	2	3
1.	Оформление необходимых документов, прохождение инструктажа по технике безопасности и промышленной санитарии	8

№ п/п	Этап	Часов
1	2	3
2.	Изучение технологии и организации производства	54
3.	Работа с нормативной документацией	50
4.	Сбор материалов для выполнения ВКР	60
5.	Оформление отчёта по практике	44
	Всего:	216

6. Форма отчётности

Форма отчетности - дифференцированный зачет в 8-ом семестре для студентов очной формы обучения и дифференцированный зачет на 5-ом курсе для студентов заочной формы обучения. По итогам прохождения практики обучающийся после прохождения практики подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на производственную практику (Приложение №1);
- отчет по производственной практике (Приложение № 2);
- дневник по производственной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы производственной практики (Приложение № 4);
- путевку нахождение производственной практики (Приложение №5). Студент должен составить письменный отчет о прохождении

производственной 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.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе, или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на практику.

Отчет по производственной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. «Общие требования к текстовым документам».

Общий объем отчета должен составлять 15 - 20 страниц.

Отчет должен быть выполнен в печатном виде с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12-14 пт.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 25 мм,
- правого - 10 мм,
- верхнего и нижнего - 15 мм.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титальном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно 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.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм.

Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например, [5].

Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например, «Таблица 2.1. Затем тире и заголовок таблицы», который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например, «Таблица 2.1 – Унифицированная рецептура».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например, ...в табл. 1.1. При переносе таблицы на следующую страницу пояснительной записки шапку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1.1» или «Окончание таблицы 1.1». Шапку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- оглавление (содержание);
- введение
- основную часть;
- заключение
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.)
- дневник практики
- отзыв-характеристику;

Защита отчета производится на кафедре перед руководителем практики от университета.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по практике

Практика проводится в соответствии с учебным планом, форма аттестации – дифференцированный зачет, производственная практика.

Производственная (преддипломная) практика проводится в соответствии с учебным планом и аттестуется преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации: согласно графика учебного плана в последний рабочий день недели, завершающий практику.

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

Для оценки знаний, полученных в ходе прохождения производственной практики, используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании Положения ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 04.09.2017 г. «О балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса».

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется по 100-балльной шкале.

Форма контроля Максимальное количество баллов

Посещаемость 10

Отзыв (характеристика) руководителя практики 10

Полнота обработки студентом

индивидуального задания для прохождения практики 5

Результаты собеседования для контроля выполнения студентом самостоятельной 15

Качество, полнота, правильность оформления отчета 20

Промежуточная аттестация (дифф. зачет) – защита отчета 40

Итого 100

Для получения дифференцированного зачета вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 74 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 73баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

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 повторно на практику в период студенческих каникул.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "интернет", необходимых для проведения практики

8.1. Основная литература

Основные источники информации	Количество экземпляров
С. И. Постников, Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Прочее] учебное пособие: Ставрополь : СКФУ, 2016	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459220 Режим доступа: по подписке КНИТУ
И. С. Патракова, С. А. Серегин, Н. Н. Потипаева, Технология мяса и мясных продуктов: технология производства мясных продуктов [Прочее] учебное пособие: Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), 2015	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600351 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Г.Т. Ли, Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Прочее] Части I и II: Москва : Издательский Центр РИОР; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016	http://znanium.com/go.php?id=597714 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н. П. Могильда, А. А. Крыканов, Б. Ф. Бессарабов, Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2012	http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4314 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Е. В. Царегородцева, Технология	https://urait.ru/bcode/457321

хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов [Прочее] Учебное пособие для вузов: Москва : Юрайт, 2020	Режим доступа: по подписке КНИТУ
--	----------------------------------

8.2. Дополнительная литература

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Г.О. Ежкова, В.Я. Пономарев, Э.Ш. Юнусов, Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] методические указания: Казань : Изд-во КНИТУ, 2021	http://ft.kstu.ru/ft/Yunusov-Tekhnologiya_myasa_i-myasnykh_produktoy_MU.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ
О. Богатова, Ю. Кичко, Н. Догарева [и др.], Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы [Прочее] лабораторный практикум: Оренбург : ООО ИПК «Университет», 2014	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259359 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Е. Е. Курчаева, Технология хранения продукции животноводства. Часть 2. Технология хранения мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] Учебное пособие: Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	http://www.iprbookshop.ru/72771.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н. М. Ильина, С. В. Полянских, Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум [Прочее] учебное пособие: Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482084 Режим доступа: по подписке КНИТУ



8.3. Ресурсы сети "Интернет"

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znaniium.com»: Режим доступа: <http://znaniium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

9. Материально техническое обеспечение практики

Цеха и лаборатории профильных производственных предприятий предоставляют материально-техническое обеспечение для проведения практики в соответствии с договором.

Учебные лаборатории кафедры технологии мясных и молочных продуктов «Технология мяса и мясных продуктов», «Лаборатории инженерных проблем биотехнологии», которые оснащены необходимым оборудованием: спектрофотометр, фотоколориметр, рефрактометр, рН-метр, микроскопы световые, микротом с замораживающим столиком, микроскоп биологический с полным набором насадок, холодильники, термостаты воздушные и водные, сушильные шкафы, автоклав, дистилляторы, центрифуги, ареометры, магнитные мешалки, вискозиметры, ИЧП, весы аналитические и технические, вытяжка САТА F-2060 над плитой, дистиллятор АДЭа-4-СЗМО, зонт вытяжной пристенный ЗВП-2100х1100х450, измельчитель для мяса и овощей «Багира», (2 шт.), Мельничка эл. TEFAL 851331, Микрофотокалориметр МКМФ-02, Миницентрифуга СМ-50, Морозильник Атлант 184-80, Мясорубка электрическая, Насос F 1,1 Сантропен, Охладитель микротомы «ОМТ 280Е», Печь эл. СНОЛ 7,2/1100, Плита электр. DeLuxe, прибор Сокслета-О2 КШ 45/40, рН-метр/иономер/БПК/термооксиметр, Сепаратор бытовой электрический КАЖИ, стерилизатор ВК-30-2 в комплекте с двумя кассетами, Термостат ТС-80, Устройство для сушки посуды ПЭ-2000, Шкаф сушильный лабораторный СНОЛ-67/350, Шкаф сушильный ШСС-80, Электрод для измерения рН-мяса, Электрод ионоселективный NH₄ ХС-NH₄-001 К 80.7, Электрод ионоселективный NO₃ комбинированный ЭМК-02 К 80,3.

10. Образовательные технологии

Занятия в интерактивной форме не предусмотрены учебным планом