

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

*В.В. Матюшев, И.А. Чаплыгина,  
Е.В. Шанина, Ж.А. Кох*

## **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

*Методические указания*

*Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции»*

*Профиль «Управление качеством и безопасностью  
продуктов питания»*

*Электронное издание*

Красноярск 2019

## *Рецензент*

Л.Ф. Сендерская – директор  
ООО Агропромышленный холдинг «Казацкая вольница»

### ***Матюшев, В.В.***

Производственная преддипломная практика: метод. указания (направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания») [Электронный ресурс] / *В.В. Матюшев, И.А. Чаплыгина, Е.В. Шанина, Ж.А. Кох*; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 40 с.

Методические указания содержат рекомендации по организации работы студентов при прохождении производственной преддипломной практики. В работе изложены методические вопросы, общие положения, организация, содержание производственной практики, правила оформления, проведения защиты и оценки отчета по практике.

Предназначено для студентов всех форм обучения по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Красноярского государственного аграрного университета

© Матюшев В.В., Чаплыгина И.А.,  
Шанина Е.В., Кох Ж.А., 2019

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный  
аграрный университет», 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	4
1 Общие положения .....	5
2 Цели и задачи практики .....	6
3 Требования к результатам прохождения практики .....	7
4 Права и обязанности сторон при прохождении практики .....	8
5 Структура и содержание практики .....	10
6 Требования к содержанию и оформлению дневника практики ...	14
7 Структура и оформление отчета по практике .....	15
8 Сдача и защита отчета по практике .....	25
9 Критерии оценки практики .....	27
10 Учебно-методическое и информационное обеспечение практи- тики .....	28
Заключение .....	30
Приложение А. Перечень компетенций, реализуемых при про- хождении производственной преддипломной практики .....	31
Приложение Б. Форма дневника производственной преддиплом- ной практики .....	34
Приложение В. Форма направления на производственную пред- дипломную практику .....	35
Приложение Г. Форма структурных элементов дневника произ- водственной преддипломной практики .....	37
Приложение Д. Форма титульного листа отчета о прохождении производственной преддипломной практики .....	39

## ВВЕДЕНИЕ

Проведение производственной преддипломной практики предусмотрено федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

В учебном плане подготовки бакалавров очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания», блок практик включает учебные практики («Ботаника», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных» и «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков») и производственные практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика, научно-исследовательская работа и преддипломная практика).

Производственная преддипломная практика проводится в сторонних организациях в соответствии с программой практики.

Данные методические указания предназначены для оказания методической помощи студентам при прохождении производственной преддипломной практики.

Организацию и руководство данным видом практики осуществляют преподаватели кафедры «Товароведение и управление качеством продукции АПК» Института пищевых производств ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

## **1 Общие положения**

Производственная преддипломная практика является частью блока «Практики» подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Практика реализуется в Институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Преддипломная практика закрепляет знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретического курса, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Преддипломная практика, как часть основной профессиональной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения.

В период преддипломной практики студенты наряду со сбором материалов по дипломному проектированию должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач.

Преддипломная практика проводится: на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, реализующих инновационные технологии и оснащенных современной ресурсо-энергосберегающей техникой, использующих различные формы организации труда; в аналитических лабораториях и научно-исследовательских центрах; структурных подразделениях организации. Базы практики для студентов соответствуют профилю подготовки бакалавра.

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

Форма проведения производственной преддипломной практики: дискретные интервалы времени согласно графику учебного процесса. Способы проведения практики: стационарная и выездная.

В соответствии с учебным планом, производственная преддипломная практика проводится на четвертом курсе обучения, после изучения теоретического курса дисциплин. Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность производственной преддипломной практики – 6 недель.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 9 зачетных единиц, 324 ч (6 недель), в том числе 216 ч контактной работы.

По итогам практики предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

## **2 Цели и задачи практики**

Цель данного вида практики: сбор необходимого материала в области производства и переработки продукции сельского хозяйства для выполнения выпускной квалификационной работы и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области управления качеством и безопасностью продуктов питания.

Задачи практики:

– закрепление и углубление теоретических знаний по профессиональным дисциплинам за счет практического изучения современных технологических процессов и оборудования предприятия, осуществляющего производство и переработку сельскохозяйственной продукции;

– 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 индивидуальному заданию научного руководителя для использования в работе над ВКР;

– подготовка отчета о прохождении практики и рекомендаций по совершенствованию технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции, управлению качеством и безопасностью продуктов готовой продукции.

### **3 Требования к результатам прохождения практики**

Процесс прохождения практики направлен на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП по данному направлению подготовки (приложение А).

В результате преддипломной практики студент должен:

#### **знать**

– основные правила работы с научной и научно-технической литературой;

– стандарты на продукцию растениеводства и животноводства;

– методы, способы и технологии производства, хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции;

– основы эксплуатации перерабатывающего оборудования;

– основные виды оборудования, используемого для анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

– методы научных исследований, планирования и проведения экспериментов;

– методы расчета экономической эффективности производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции;

– принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции растениеводства и животноводства;

#### **уметь**

– анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

– применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- определять качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки согласно требованиям государственных стандартов;
- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции сельскохозяйственной продукции;
- 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 и готовой сельскохозяйственной продукции;
- методами первичной обработки и хранения сельскохозяйственного сырья;
- методами оценки сырья по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;
- технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов сельскохозяйственного производства;
- техникой обработки технологического оборудования.
- методами анализа физиологического состояния растений и сельскохозяйственных животных;
- методами контроля и оценки качества продукции растениеводства и животноводства;
- методикой обоснования методов, способов и режимов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- основными методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- методами расчета экономической эффективности производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

#### **4 Права и обязанности сторон при прохождении практики**

Практика проходит под контролем руководителя практики от кафедры и от предприятия.



### **Обязанности руководителя практики от института:**

- обеспечение организации, планирования и контроля прохождения практики;
- утверждение индивидуальных планов работы на практике;
- консультирование и оказание помощи по вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета;
- проверка отчетной документации о прохождении производственной преддипломной практики;
- промежуточная аттестация по результатам прохождения производственной преддипломной практики;
- представление сведений об итогах практики в дирекцию института;
- организация и проведение установочного собрания и защиты практики;
- оформление заключения руководителя практики от университета о выполнении индивидуального задания.

### **Обязанности руководителя от предприятия:**

- осуществляет непосредственное руководство работой студента в период прохождения практики в соответствии с заключенным договором на прохождение практики;
- ежедневно проверяет и подписывает дневник студента-практиканта;
- оформляет отзыв руководителя практики от предприятия.

### **Права и обязанности студента-практиканта**

#### *Обучающийся обязан:*

- оформить перед началом практики договор с организацией на проведение практики;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками предприятия;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- участвовать в научно-исследовательской работе по заданию кафедры;

- вести дневник практики;
- выполнять задания кафедр по сбору материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
- по результатам практики написать отчет о проделанной работе с анализом производственно-экономической деятельности предприятия, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, санитарно-гигиенических условий и охраны труда на предприятии;
- в конце практики получить производственную оценку с места прохождения практики;
- заверить дневник и отчет подписями руководителей практики, предприятия и печатью;
- сдать отчет руководителю практики в установленный срок.

*Обучающийся имеет право:*

- получить полную информацию об организации практики от преподавателя – руководителя практики от университета;
- выбирать тему индивидуального задания по согласованию с руководителем практики.

## **5 Структура и содержание практики**

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики составляет 9 зач. ед. (324 ч) – 6 недель, их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Перед прохождением производственной преддипломной практики студентам необходимо:

- оформить договор с организацией на проведение практики с указанием Ф.И.О. и должности руководителя практики;
- получить 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, направление и методические документы на производственную преддипломную практику (приложения Б, В, Г).

Таблица 1 – Тематический план

Этап практики	Вид работ на практике	Кол-во часов <sup>1</sup>		Формы контроля
		КР <sup>2</sup>	СРС <sup>3</sup>	
Организа- ционный	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 днев- нике
Производст- венный	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении, должностными и функциональными обязанностями	12	3	Отчет, записи в днев- нике
	Ознакомление с технологией производства продукции	30	12	
	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	24	12	
	Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции	36	9	
	Технологические операции производства, хранения, транспортировки, реализация продукции и их характеристика	24	9	
	Изучение экономической эффективности производства продукции	24	12	Отчет, записи в днев- нике
	Безопасность труда на предприятии	18	9	
	Выполнение научно-исследовательской работы по теме ВКР	36	24	
Заключи- тельный	Подготовка и защита отчета по практике	6	18	Зачет с оценкой
Всего		216	108	

<sup>1</sup> 1-й день практики соответствует 6 ч контактной работы и 3 ч самостоятельной работы .

<sup>2</sup> КР – контактная работа с руководителем практики.

<sup>3</sup> СРС – самостоятельная работа студента.

**Индивидуальные задания** на производственную преддипломную практику выдаются согласно темам выпускных квалификационных работ, например:

1. Анализ качества продукции (работ, услуг) как элемент системы конкурентного взаимодействия предприятий (организаций) на рынке.

2. Анализ системы управления качеством продукции и разработка предложений по ее совершенствованию на предприятии (организации).

3. Анализ технологии производства комбикорма для .....

4. Анализ технологии производства (вид продукции).

5. Ассортимент, экспертиза качества и изучение конкурентоспособности продукции, вырабатываемой на предприятии или реализуемой через торговые организации.

6. Влияние различных видов упаковки на качество товаров и длительность их хранения.

7. Влияние различных факторов на качество товаров в процессе хранения.

8. Влияние технологии производства на формирование качества отдельных видов продукции.

9. Идентификация и оценка качества и безопасности (конкретной группы товаров) предприятия ....

10. Использование добавок при производстве ...

11. Использование математико-статистических методов в системе управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации).

12. Использование мяса птицы при производстве полукопченых колбас.

13. Исследование и оценка потребительских свойств и безопасности товаров конкретной группы.

14. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

15. Организация документальной подготовки системы управления качеством на предприятии (организации).

16. Организация системы управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации) и пути ее совершенствования.

17. Оценка качества и конкурентоспособности (на примере однородных групп и видов продукции).

18. Повышение конкурентоспособности продукции на основе эффективной системы управления качеством на предприятии (организации).

19. Применение натуральных компонентов при производстве йогуртов.

20. Проект колбасного цеха мощностью 6 тонн изделий в смену.

21. Проект молочного завода мощностью 65 тонн переработки молока в сутки с организацией цеха функциональных продуктов.

22. Проект ... завода мощностью 95 тонн переработки ... в сутки.

23. Проект .... мощностью 2,5 тонны в сутки в ассортименте.

24. Проект цеха мясных и мясорастительных полуфабрикатов мощностью 3 тонны в смену в ассортименте.

25. Проект цеха натуральных рубленых полуфабрикатов мощностью 14 тонн в сутки в ассортименте.

26. Проект цеха по убою и первичной переработке цыплят-бройлеров мощностью 6 тонн в смену.

27. Пути улучшения качества продукции предприятия (подразделения).

28. Разработка рецептур и технологии мясных, молочных, мясорастительных и комбинированных продуктов общего и специального назначения.

29. Разработка технологии производства кисломолочного продукта.

30. Разработка элементов системы ХАССП при производстве творога.

31. Система управления качеством (на материалах конкретного товаропроизводителя).

32. Совершенствование системы менеджмента качества процессов производства продукции предприятия (подразделения).

33. Совершенствование системы управления качеством предприятия (подразделения).

34. Современные технологии производства мороженого.

35. Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов товаров на этапах товародвижения.

36. Сохранение потребительских свойств и качества (конкретной группы товаров) в зависимости от конкретных условий хранения.

37. Сравнительная оценка оболочек полиамидной и «Фабриос».

38. Сравнительный анализ ассортимента, потребительских свойств и качества продукции различных производителей.

39. Технологические свойства и биологическая ценность различных видов мяса.

40. Технология приготовления охлажденных порционных полуфабрикатов в условиях торгового предприятия.

41. Технология приготовления пшеничного хлеба с добавлением отрубей.

42. Технология производства (вид продукции).

43. Технология производства, оценка качества и условий хранения пищевых продуктов в условиях предприятия

44. Управление качеством на основе использования международных стандартов ИСО серии 9000 и отечественных стандартов – ГОСТов.

45. Управление факторами, влияющими на сохранность товаров на предприятии.

46. Формирование и оценка функциональных свойств потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

47. Экономика управления качеством продукции (работ, услуг).

48. Экспертиза ассортимента и качества (конкретной группы товаров), особенности формирования их рынка в районе обслуживания организации (предприятия).

49. Экспертиза ассортимента, потребительских свойств и качества (конкретной группы товаров).

50. Экспертиза качества и экономические условия реализации ассортиментной группы продовольственных товаров (на примере предприятия, организации).

51. Экспертиза качества товаров на разных этапах хранения.

52. Экспертиза отечественных и импортных товаров по ассортиментным группам, отдельным видам и качеству.

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

## **6 Требования к содержанию и оформлению дневника практики**

Во время прохождения практики студент должен вести дневник (приложения Б, В, Г), в котором оформляется направление на практику, ставится отметка о прибытии на практику и ее окончании, выдается индивидуальное задание, описывается выполненная за день работа, указывается, в какой форме она была исполнена (самостоятельно, под

наблюдением руководителя практики от предприятия (кафедры)). В дневнике записывается также присутствие обучающегося на производственных совещаниях, научно-исследовательская работа в период практики.

Запись в дневнике ежедневно проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от предприятия. Руководитель практики от университета контролирует правильность оформления и соответствия выполняемых работ заданию практики.

Дневник должен быть оформлен в соответствии с установленными в вузе требованиями.

По окончании прохождения практики в дневнике заполняются отзыв руководителя практики от предприятия и заключение руководителя практики от университета.

## **7 Структура и оформление отчета по практике**

Отчет по практике состоит из записей о проделанной работе, сделанных в соответствии с предложенными схемами оформления и сформированной электронной подборки научно-технической информации. Каждый студент индивидуально отчитывается о проделанной работе.

Структурными элементами отчета по преддипломной практике являются:

1. Титульный лист (приложение Д).
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, указанием ссылок на авторов, обязательным использованием периодической литературы за последние 5 лет. Используемые нормативные документы должны быть актуальны. В разделе также отражается характеристика организации (подразделения организации), в которой обу-

чающийся 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.

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).

Объем работы, не считая приложений, должен быть не менее 40 страниц печатного текста на бумаге формата А4 (297 × 210 мм) с одной стороны листа.

При оформлении отчета по практике студент 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 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»), а также к составлению списка использованных источников (ГОСТ 7.1-2003 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. 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 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»).

Файл должен быть подготовлен в текстовом редакторе, при этом должны быть установлены следующие **параметры документа**:

- формат страницы (Файл / Параметры страницы / Размер бумаги) – А4;
- поля (Файл / Параметры / Поля): левое – 30 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, правое – 15 мм;
- шрифт – Times New Roman;
- размер шрифта основного текста – 14 пт;



- размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт;
- межстрочный интервал (Формат/Абзац) – полуторный;
- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25 см.

**Нумерация страниц** должна быть арабскими цифрами, сквозной по всему тексту. Страницы текста нумеруются, начиная с титульного листа. На титульном листе номер страницы не проставляется. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию.

Текст отчета должен быть кратким, четким и не допускать различных толкований. Если в тексте принята особая система сокращений слов и наименований, то перечень таких сокращений приводится в конце текста. Наименования и обозначения в тексте и на иллюстрациях должны совпадать. При первом упоминании в тексте наименования организации, документа или какого-либо предмета, имеющих сокращенное обозначение (аббревиатуру), это наименование приводится полностью, а в скобках – его аббревиатура.

Единица физической величины одного и того параметра должна быть одинаковой в пределах всего текста, если оборот розничной торговли организации в начале текста оценивался в миллионах рублей (*например*: более 40 млн руб.), то в другой части текста этот показатель должен оцениваться в тех же единицах.

При указании пределов изменения величины ставится многоточие (*например*: 50...70 млрд руб.), если изменение происходит в пределах от отрицательной величины до положительной величины, то применяются предлоги «от» и «до» (*например*: температура воздуха изменится от минус 1 до плюс 5 °С).

Для изложения содержания и логической последовательности заданий отчета целесообразно употреблять конструкции неопределенно-личных отношений (*например*: Для исследования спроса вначале определяют необходимую численность выборки ...); форму изложения от третьего лица (*например*: Автор полагает ...); предложения со страдательным причастием (*например*: Получен доход ...). Подобные конструкции избавляют от необходимости вводить в текст работы личные местоимения («я», «мы») и выражения авторства.

**Иллюстрации.** Иллюстрации (графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые,

или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки. Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Пример оформления рисунка представлен на рисунке 1.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например: Рисунок А.3. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

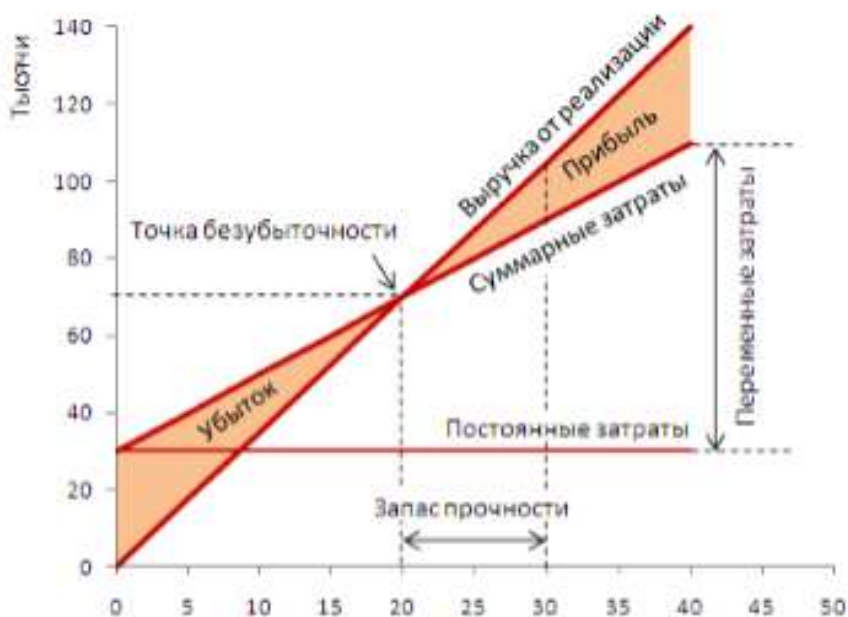


Рисунок 2.1 – График точки безубыточности

Рисунок 1 – Пример оформления рисунка

**Таблицы.** Составление таблиц необходимо для оформления цифрового или текстового материала с целью сопоставления, анализа данных и вывода определенных закономерностей или особенностей

развития объекта исследования. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей.

Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в отчете. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» или «Окончание» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. В перенесенной части таблицы ее головка заменяется строкой нумерации боковика и граф. Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае – боковик.

Пример оформления таблицы представлен на рисунке 2.

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее – кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Таблица 2.1 – Потери массы при замораживании мяса

Показатели	Нормы усушки мяса				
	цыпля- та	куры	гуси, утки	утята	ин- дейки
1	2	3	4	5	6
С принудительной циркуляцией воздуха в камерах холодильника					
Замораживание охлажденного мяса птицы до температуры не выше $-8^{\circ}\text{C}$ , % к массе охлажденного мяса птицы	0,3	0,4	0,4	0,4	0,2

Продолжение таблицы 2.1

1	2	3	4	5	6
Замораживание охлажденного мяса птицы до температуры не выше $-15^{\circ}\text{C}$ , % к массе охлажденного мяса птицы	0,4	0,4	0,5	0,5	0,3
Замораживание остывшего мяса птицы до температуры не выше $-8^{\circ}\text{C}$ , % к массе остывшего мяса птицы	0,8	0,8	0,9	1,3	0,7

Окончание таблицы 2.1

1	2	3	4	5	6
Замораживание остывшего мяса птицы до температуры не выше $-15^{\circ}\text{C}$ , % к массе остывшего мяса птицы	0,9	0,8	1	1,4	0,7
Без принудительной циркуляции воздуха в камерах холодильника					
Замораживание охлажденного мяса птицы до температуры не выше $-8^{\circ}\text{C}$ , % к массе остывшего мяса птицы	0,6	0,6	0,5	0,5	0,35

Рисунок 2 – Пример оформления таблицы

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в документе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В. 1», если она приведена в приложении В.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

**Формулы и уравнения.** Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения ( $\cdot$ ), деления ( $:$ ) или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак « $\times$ ».

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

*Пример*

$$M = \frac{M_{\phi} \cdot Ж \cdot Б}{Ж_{\phi} \cdot Б_{\phi}}, \quad (1)$$

где  $M$  – масса молока (зачетный вес) по базисной норме жира и белка, кг;

$M_{\phi}$  – фактическая масса сдаваемого молока, кг;

$Ж, Б$  – фактическое содержание жира и белка в молоке, %;

$Ж_{\phi}, Б_{\phi}$  – базисная норма жира и белка в молоке, %.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Например: ... в формуле (1).

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например: (3.1).

Порядок изложения в отчете математических уравнений такой же, как и формул.

В отчете допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

В тексте отчета представляют расчеты показателей. Порядок изложения расчетов определяется характером рассчитываемых величин. Расчеты в общем случае должны содержать:

- а) описание предмета расчета;
- б) формулировку задачи (словесную или математическую) с указанием того, что требуется определить в результате расчета;
- в) исходные данные для расчета;
- г) расчет;
- д) выводы по результатам расчетов.

**Ссылки.** При ссылке на работы из библиографического списка порядковые номера записываются арабскими цифрами в прямоугольных скобках. Например: «Результаты исследований опубликованы в статье [23]. При необходимости могут быть точно указаны страницы источника, например: [10, с. 17]. Не рекомендуется строить предложения, в которых в качестве слов применяется порядковый номер ссылки, например: «В [7] показано ...».

Цитирование автора делается только по его произведению. Когда источник недоступен, разрешается воспользоваться цитатой автора, опубликованной в каком-либо издании, предваряя библиографическую ссылку на источник словами «Цитируется по».

Текст цитаты заключается в кавычки и приводится в той грамматической форме, в какой он дан в первоисточнике. Цитата может начинаться с прописной буквы, если цитируемый текст идет после точки, или со строчной буквы, если цитата вводится в середину авторского предложения не полностью (опущены первые слова), при этом после открывающих кавычек ставят отточие.

Использование ссылок на работы авторов, не указанных в библиографическом списке, осуществляется с обязательным указанием всех выходных данных задействованных работ (фамилия и инициалы автора, название работы, год и место издания, страница, с которой заимствован текст) в круглых скобках после цитаты или упоминания данного источника.

**Приложения.** Приложение оформляют как продолжение отчета на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц. При необходимости такое приложение может иметь «Содержание».

**Библиографический список.** Библиографическое описание источника приводится в соответствии с требованиями библиографических стандартов (ГОСТ 7.1–2003 и ГОСТ Р 7.0.5–2008).

Список помещается после выводов и предложений и содержит библиографическое описание использованных источников, на которые делались ссылки по тексту.

Библиографический список рекомендуется формировать в алфавитном порядке. Источники на иностранном языке располагают после русскоязычных источников. В начало списка помещают официальные документы, нормативные и технические документы, которые располагаются по юридической силе. Расположение равных по юридической силе документов внутри списка – по дате принятия, в обратной хронологии:

1. Международные нормативные акты.
2. Конституция.
3. Федеральные конституционные законы.
4. Постановления Конституционного суда.
5. Кодексы.
6. Федеральные законы.
7. Законы.
8. Указы Президента.
9. Акты Правительства:
  - а) постановления;
  - б) распоряжения.
10. Акты Верховного и Высшего арбитражного судов.

11. Нормативные акты министерств и ведомств:

- а) постановления;
- б) приказы;
- в) распоряжения;
- г) письма.

12. Региональные нормативные акты.

13. ГОСТы.

14. СНиПы, СП, ЕНИРы, ТУ, инструкции и др.

Вслед за указанными документами в алфавитном порядке располагается вся остальная литература: книги, статьи, электронные издания и др.

#### *Книга одного автора*

Каплина, С.А. Организация и технология розничной торговли: учеб. пособие для вузов / С.А. Каплина. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 333 с.

#### *Книга двух, трех авторов*

Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, К.Н. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К°, 2011. – 697 с.

#### *Книга четырех и более авторов*

Практика зарубежного регионоведения и мировой политики: учебник / А.А. Байков [и др.]; под ред. А.Д. Воскресенского. – М.: Магистр, 2014. – 558 с.

#### *Статья из журнала*

Комкова, Е.Г. Дипломатическая культура во взаимоотношениях США – Канада / Е.Г. Комкова // Мировая экономика и международные отношения. – 2014. – № 7. – С. 98–106.

#### *Стандарт*

ГОСТ 27429-87. Изделия парфюмерно-косметические жидкие. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. – Введ. 28.09.1987. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 7 с.

#### *Электронный ресурс*

Бьюти-новости: новинки косметики и парфюмерии. – URL: <http://1beautynews.ru/category/novinki-kosmetiki/sredstva-dlya-volos>.



## 8 Сдача и защита отчета по практике

Отчет должен содержать анализ полученных данных в результате прохождения производственной преддипломной практики, изложение всех вопросов, представленных в задании практики, а также вопросов, дополнительно поставленных руководителем практики. По окончании практики студент защищает отчет (Приложение Д) перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой.

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

Для защиты отчета по практике студент должен знать ответы на вопросы:

1. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
2. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции.
3. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли.
4. Технология производства мясных консервов.
5. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии).
6. Технология производства сливочного масла методом сбивания.

7. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование.
8. Виды и методы технохимического контроля молока.
9. Виды и методы технохимического контроля мяса.
10. Характеристика вторичного молочного сырья.
11. Технология производства питьевого молока.
12. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».
13. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
14. Эффективность производства молока.
15. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия.
16. Биологические и хозяйственно-полезные качества сельскохозяйственной птицы.
17. Мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы и методы ее оценки.
18. Современные технологии производства зерна.
19. Анализ качества продукции (работ, услуг) как элемент системы конкурентного взаимодействия предприятий (организаций) на рынке.
20. Ассортимент, экспертиза качества и конкурентоспособность продукции, вырабатываемой на предприятии или реализуемой через торговые организации.
21. Влияние видов упаковки на качество товаров и длительность их хранения.
22. Влияние факторов на качество товаров в процессе хранения.
23. Влияние технологии производства на формирование качества отдельных видов продукции.
24. Использование математико-статистических методов в системе управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации).

25. Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов товаров на этапах товародвижения.
26. Технология приготовления пшеничного хлеба.
27. Технология производства колбасных изделий.
28. Технология производства хлебобулочных изделий.
29. Технология производства, оценка качества и условий хранения пищевых продуктов в условиях предприятия.
30. Управление качеством на основе использования международных стандартов ИСО серии 9000 и отечественных стандартов – ГОСТов.
31. Управление факторами, влияющими на сохранность товаров на предприятии.
32. Экономика управления качеством продукции (работ, услуг).
33. Экспертиза отечественных и импортных товаров по ассортиментным группам, отдельным видам и качеству.
34. Классификация технологического оборудования.
35. Свойства биосырья как объекта переработки.
36. Оборудование для санитарно-гигиенической обработки машин и аппаратов.
37. Основы проектирования поточно-технологических линий.
38. Требования к качеству сырья при переработке картофеля, овощей. Подготовка сырья к консервированию.
39. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. История становления, развития и современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом.
40. Классификация показателей качества товарного зерна.
41. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса.

## **9 Критерии оценки практики**

Промежуточный контроль (аттестация) по преддипломной практике осуществляется в форме зачета с оценкой.

Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале, представленной в таблице 2.

Таблица 2 – Критерии оценивания практики

Критерий оценки	Максимальный балл
Своевременное и систематическое заполнение дневника по практике (наличие всех требуемых записей и отметок)	5
Соответствие оформления текстовой и графической части отчета предъявляемым требованиям	10
Соответствие структуры отчета программе практики, отраженной в методических указаниях (наличие необходимых разделов, в том числе соответствие выводов поставленным целям и задачам)	10
Выполнение индивидуального задания, согласованного с научным руководителем (полнота выполнения задания, степень самостоятельности)	20
Соответствие содержания разделов отчета индивидуальному заданию (полнота изложения вопросов, наличие необходимых расчетов, иллюстраций, таблиц, логика изложения материала, наличие выводов)	25
Ответы на вопросы комиссии при защите отчета (полнота и четкость ответов, их обоснованность и аргументированность, грамотность речи, степень владения профессиональными и общенаучными терминами и понятиями)	25
Отзыв руководителя практики от организации	5
Итого	100

Академическая оценка устанавливается в соответствии со следующей 100-балльной шкалой:

100–87 балла	– 5 (отлично);
86–73	– 4 (хорошо);
72–60	– 3 (удовлетворительно).

Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество баллов (< 60), дается две недели для добора необходимых баллов.

### **10 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». – М., 2015. – 12 с.

2. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антонова, И.А. Глотова, И.А. Рогова. – М.: Колос, 2004. – 570 с.

3. Боравский, В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В.А. Боравский. – М.: Салон-Пресс 2002. – 575 с.
4. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока / С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин. – М.: Колос, 2001. – 400 с.
5. Вокорина, Е.Н. Обогащенное пастеризованное молоко / Е.Н. Вокорина, Н.Б. Гаврилова, О.В. Пасько // Молочная промышленность. – 2005. – № 4. – С. 34–35.
6. Волков, А.Д. Практикум по технологии производства продуктов овецводства и козоводства / А.Д. Волков. – СПб.: Лань, 2008. – 203 с.
7. Вышемирский, Ф.А. Производство масла из коровьего молока в России / Ф.А. Вышемирский. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 284 с.
8. Глущенко, Н.А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства / Н.А. Глущенко, Л.Ф. Глущенко. – М.: КолосС, 2009. – 302 с.
9. Дегтерев, Г.П. Технологии и средства механизации животноводства / Г.П. Дегтерев. – М.: Столичная ярмарка, 2010. – 384 с.
10. Донченко, Л.В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: ДеЛи, 2002. – 304 с.
11. Лудченко, А.А. Основы научных исследований: учеб. пособие / А.А. Лудченко, Я.А. Лудченко, Т.А. Примак; под ред. А.А. Лудченко. – 2-е изд., стер. – Киев, 2001. – 113 с.
12. Основы научных исследований. Введение в учебно-исследовательскую и научно-исследовательскую работу студентов (УНИРС): учеб. пособие / под ред. В.М. Добрынина. – 2-е изд. – М., 1998. – URL: <http://kdalab.narod.ru/Pub/scincere-seach/index.htm>.
13. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса / В.В. Рогожин. – СПб: ГИОРД, 2012. – 453 с.
14. Рогожин, В.В. Биохимия мышц и мяса / В.В. Рогожин. – СПб: ГИОРД, 2009. – 236 с.
15. Сабитов, Р.А. Основы научных исследований: учеб. пособие / Р.А. Сабитов; Челяб. гос. ун-т. Челябинск, 2002. – 138 с.
16. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии: учебник для вузов / Л.В. Бобрович [и др.]; под ред. А.И. Завражнова. – СПб.: Лань, 2013. – 495 с.
17. Сорокин, О.Д. Прикладная статистика на компьютере / О.Д. Сорокин; ГУП РПО СО РАСХН. – Красноярск, 2004. – 162 с.
18. Сухарев, А.Г. Методы оптимизации: учебник / А.Г. Сухарев, А.В. Тимохов, В.В. Федоров; Моск. гос. ун-т им. М.В. Ломоносова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2015. – 367 с.

19. Типсина, Н.Н. Детское и диетическое питание / Н.Н. Типсина, Т.В. Полякова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2007. – 96 с.

20. Тюрина, Л.Е. Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты: учеб. пособие / Л.Е. Тюрина, М.Г. Александрова, Н.А. Табаков; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – 95 с.

21. Матюшев, В.В. Положение по оформлению текстовой и графической части учебных и научных работ (общие требования) / В.В. Матюшев, Т.Н. Бастрон, Л.П. Шатурина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2007. – 76 с.

22. Хижняк, С.В. Методы статистической обработки. Ч. 3. Обработка данных с использованием современных программных средств: учеб.-метод. пособие / С.В. Хижняк, Е.Я. Мучкина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2004. – 53 с.

23. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: учеб. пособие / М.Ф. Шкляр. – 4-е изд. – М.: Дашков и К°, 2012. – 244 с.

24. Щербаков, В.Г. Биохимия / В.Г. Щербаков. – 3-е изд., испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 466 с.

25. Экспертиза масел жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность / под ред. В.М. Позняковского. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 382 с.

26. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность / под ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд., стереотип. 1-му. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 474 с.

27. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / под ред. В.М. Позняковского. – 3-е изд., стереотип. 2-му. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 309 с.

28. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / под ред. В.М. Позняковского. – 6-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 305 с.

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Методические указания отражают общие требования к преддипломной практике по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания», требования к результатам прохождения практики, ее содержанию и структуре, критериям оценивания.

В работе изложены методические вопросы, общие положения, организация, содержание производственной практики, правила оформления, проведения защиты и оценки отчета по практике.

Методические указания адресованы студентам и руководителям практики.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ А**

### **Перечень компетенций, реализуемых при прохождении производственной преддипломной практики**

ОК-1 – способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

ОК-2 – способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 – способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8 – способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-9 – способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ОПК-1 – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-2 – способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ОПК-3 – готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ОПК-4 – готовность распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам;

ОПК-5 – способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

ОПК-6 – готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;

ОПК-7 – способность характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике;

ОПК-8 – готовность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь;

ОПК-9 – владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК-1 – готовность определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ПК-2 – готовность оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве;

ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве;

ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

ПК-5 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК-6 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;

ПК-7 – готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

ПК-8 – готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;

ПК-9 – готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;



ПК-10 – готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;

ПК-11 – готовность принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;

ПК-12 – способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

ПК-13 – готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;

ПК-14 – способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК-15 – способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления;

ПК-16 – способность к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях;

ПК-17 – способность к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга;

ПК-18 – готовность управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;

ПК-19 – готовность систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации;

ПК-20 – способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-21 – готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-22 – владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;

ПК-23 – способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### Форма дневника производственной преддипломной практики

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

### ДНЕВНИК

прохождения производственной практики на предприятии

---

(в организации)

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Курс / группа / форма обучения \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

---

(код и наименование)

Профиль \_\_\_\_\_

---

Красноярск 20\_\_ г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**  
**Форма направления на производственную**  
**преддипломную практику**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

**НАПРАВЛЕНИЕ**

на \_\_\_\_\_ практику

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

направление подготовки (специальность) \_\_\_\_\_

Направляется в \_\_\_\_\_  
(место прохождения практики, адрес)

в (на) \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

для прохождения производственной практики (с указанием типа практики) \_  
\_\_\_\_\_

сроком с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Основание:**

1. Договор с предприятием на проведение практики

№ \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2. Приказ университета № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Руководитель практики от института**

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность) (подпись)

**Руководитель практики от предприятия**

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность) (подпись)

**Инструктаж по технике безопасности**

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность) (подпись)

Печать

Директор института \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОТМЕТКА

предприятия (организации) о прибытии-выбытии обучающегося

---

(Ф.И.О. обучающегося)

### 1. Прибыл на место прохождения практики

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Печать и подпись

### 2. Назначен \_\_\_\_\_

(должность)

и приступил к работе \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Печать и подпись

### 3. Откомандирован в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.                      Руководитель практики от предприятия, организации

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### Форма структурных элементов дневника производственной преддипломной практики

#### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

и т.д.

Дата выдачи « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок выполнения « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от института

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(Ф.И.О., должность) (подпись)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_  
(подпись)

#### СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(Ф.И.О., должность) (подпись)

#### **СОДЕРЖАНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ (форма)**

№ п/п	Дата	Краткое содержание индивидуальных заданий	Отметка руководителя практики
1			
2			
и т. д.			

#### **ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (форма)**

№ п/п	Дата	Описание выполненных работ	Отметка руководителя практики
и т. д.			

## **ОТЗЫВ**

**руководителя практики от профильной организации (предприятия)  
о деятельности практиканта, уровне приобретенных навыков, знаний, умений**

---

---

---

Должность руководителя практики

МП Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи, Ф.И.О)

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**руководителя практики от института  
о выполнении индивидуального задания**

---

---

---

Должность руководителя практики от института

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи, Ф.И.О)

## ПРИЛОЖЕНИЕ Д

### Форма титульного листа отчета о прохождении производственной преддипломной практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Институт пищевых производств

Кафедра Товароведение и управление  
качеством продукции АПК

### ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

Преддипломная практика

в организации (на предприятии) \_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_

Курс/группа \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_

Руководитель от организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель от института \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата сдачи отчета «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата защиты отчета «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оценка \_\_\_\_\_

Красноярск, 20\_\_ г.

# **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

*Методические указания*

*Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции»*

*Профиль «Управление качеством и безопасностью  
продуктов питания»*

**МАТЮШЕВ Василий Викторович  
ЧАПЛЫГИНА Ирина Александровна  
ШАНИНА Екатерина Владимировна  
КОХ Жанна Александровна**

*Редактор*  
**О.Ю. Потапова**

Подписано в свет 28.05.2019. Регистрационный номер 240  
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета  
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117  
e-mail: rio@kgau.ru