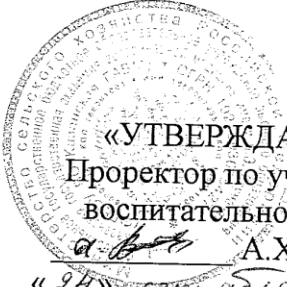


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени
Н.Э.Баумана»

Факультет биотехнологии и стандартизации
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции


«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по учебной и
воспитательной работе
А.Х. Волков А.Х. Волков
«24» сентября 2018 г.

ПРОГРАММА ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль: «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

программа подготовки – академический бакалавриат

квалификация – бакалавр

Казань – 2018

Программа преддипломной практики

Составил: профессор МГ М.К. Гайнуллинаст. преподаватель [подпись] А.Н. ВолостноваРассмотрена на заседании кафедры, протокол № 1 «31» 08 2018 г.Зав. кафедрой, профессор МГ М.К. Гайнуллина

Одобрена:

Председатель методической комиссии,

профессор [подпись] Р.И. Михайлова«17» 09 2018 г.

Декан факультета биотехнологии и стандартизации,

доцент [подпись] Р.Н. Файзрахманов«20» 09 2018 г.

Содержание

Введение	4
1 Цель и задачи практики	4
2 Место практики в структуре ООП бакалавриата	5
3 Тип практики, способ проведения	5
4 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики	5
5 Руководство практикой	10
6 Место и организация проведения практики	11
7 Структура и содержание преддипломной практики	12
7.1 Структура преддипломной практики	12
7.2 Матрица соотнесения разделов преддипломной практики и формируемых в них компетенций	12
8 Индивидуальные задания студентам	13
9 Образовательные технологии	15
10 Материально-техническое обеспечение практики	16
11 Отчетность по преддипломной практики	18
12 Промежуточная аттестация по итогам прохождения практики	19
13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	20
Приложение А	25
Приложение Б	26
Приложение В	28
Приложение Г	29

Введение

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного 12 ноября 2015 г. (приказ № 1330) по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», преддипломная практика является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретического курса, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

1 Цель и задачи практики

Цель практики: овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности и выполнение выпускной квалификационной работы.

Основные задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний по дисциплинам путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования предприятия, осуществляющего хранение и переработку сельскохозяйственной продукции;
- изучение ассортимента продукции, структуры и производственно-экономических показателей предприятия;
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;
- определение качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции в условиях лаборатории предприятия в соответствии с НТД;
- изучение первичной переработкой продукции растениеводства и закладкой ее на хранение;
- изучение технологиями переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучение правил и порядка стандартизации и сертификации готовой продукции;
- ознакомление с порядком упаковки, хранения и реализации готовой продукции;
- изучение санитарно-гигиенических условий и охраны труда на предприятии;
- проведение исследований по теме выпускной квалификационной работы;
- подготовка отчета о проведении практики и рекомендаций по совершенствованию технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2 Место практики в структуре ООП бакалавриата

В соответствии с учебным планом, преддипломная практика проводится в течение 6 недель на четвертом курсе обучения (7 семестр). Относится к Блоку 2 (Практики). Объем практики 9 зачетных единиц.

Преддипломная практика проходит после освоения большинства обязательных профессиональных дисциплин, таких как: Производство продукции растениеводства, производство продукции животноводства, технология хранения и переработки продукции растениеводства, технология хранения и переработки продукции животноводства, оборудование перерабатывающих производств, основы биотехнологии переработки с.-х. продукции, технология переработки молока и молочных продуктов, технология переработки мяса, технология меда и продуктов пчеловодства.

Знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в результате прохождения преддипломной практики, будут необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы), при продолжении обучения в магистратуре, аспирантуре, а также при осуществлении профессиональной деятельности.

3 Тип практики, способ проведения

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Тип практики: преддипломная.

Способ проведения практики: выездной (на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, оснащенных современной техникой, реализующих инновационные технологии производства и использующих различные формы организации труда).

Форма проведения практики: дискретная, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

4 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики

Выпускник по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с квалификацией (степенью) «бакалавр» в результате прохождения преддипломной практики должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП. Содержание компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Перечень планируемых результатов при прохождении практики
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	<p><i>Знать:</i> информационно-коммуникационные технологии для поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности, культуру библиографического оформления источников</p> <p><i>Уметь:</i> на хорошем уровне пользоваться информационно-коммуникационными технологиями для поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности, грамотно оформлять библиографические источники</p> <p><i>Владеть:</i> методами информационно-коммуникационных технологий для поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности, навыками презентации выполненной научно-исследовательской работы</p>
ОПК-2	Способность к использованию основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	<p><i>Знать:</i> основные методы теоретического и экспериментального исследования в области профессиональной деятельности и методы математического анализа полученных в ходе экспериментов данных</p> <p><i>Уметь:</i> на профессиональном уровне пользоваться методами теоретического и экспериментального исследования и математическими методами анализа данных</p> <p><i>Владеть:</i> методами исследования в своей предметной области, методами построения математической модели профессиональных задач и содержательной интерпретации полученных результатов.</p>
ПК-4	Готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<p><i>Знать:</i> основные этапы и особенности технологических процессов при производстве различной продукции растениеводства и животноводства</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать критические моменты протекания технологических процессов производства и определять характер их влияния на качество продукции; разрабатывать технологические схемы возделывания сельскохозяйственных культур и выращивания животных разных видов с учетом ресурсосбережения, экологической безопасности и экономической эффективности</p> <p><i>Владеть:</i> приемами повышения качества растениеводческой и животноводческой продукции</p>

ПК-5	Готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p><i>Знать:</i> основные этапы и особенности технологических процессов при производстве различной продукции растениеводства и животноводства;</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать критические моменты протекания технологических процессов производства и определять характер их влияния на качество продукции; разрабатывать технологические схемы возделывания сельскохозяйственных культур и выращивания животных разных видов с учетом ресурсосбережения, экологической безопасности и экономической эффективности</p> <p><i>Владеть:</i> приемами повышения качества растениеводческой и животноводческой продукции</p>
ПК-6	Готовность реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p><i>Знать:</i> основные этапы и особенности технологических процессов при производстве различной продукции овощеводства;</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать критические моменты протекания технологических процессов производства и определять характер их влияния на качество продукции; разрабатывать технологические схемы возделывания сельскохозяйственных культур с учетом ресурсосбережения, экологической безопасности и экономической эффективности</p> <p><i>Владеть:</i> приемами повышения качества продукции овощеводства</p>
ПК-7	Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p><i>Знать:</i> нормативные документы, регулирующие вопросы безопасности сырья и продуктов питания</p> <p><i>Уметь:</i> квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</p> <p><i>Владеть:</i> принципами и методами идентификации и оценки качества товаров животного происхождения; прогрессивными методами и системами управления качеством продуктов</p>
ПК-8	Готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p><i>Знать:</i> основные технические характеристики, устройство и принцип действия технологического оборудования, применяемого для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p><i>Уметь:</i> выполнять расчеты по подбору конструкций сооружений и оборудования; оптимизировать режимы работы технологического оборудования; определять требуемые площади и проектировать размещение оборудования</p> <p><i>Владеть:</i> методикой расчета по подбору конст-</p>

		рукций сооружений и оборудования в зависимости от их назначения и особенностей технологических процессов; методами оценки и контроля технического состояния технологического оборудования
ПК-9	Готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p><i>Знать:</i> особенности сельскохозяйственного сырья как объекта хранения и переработки; основные факторы, влияющие на качество продукции при производстве, переработке и хранении; основные этапы технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственного сырья и продукции растительного и животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать эффективность переработки продукции растительного и животного происхождения с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками внедрения существующих технологий производства, переработки и хранения определенного вида сырья или продукции с учетом ее назначения и качественных показателей</p>
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	<p><i>Знать:</i> основы лугового и полевого кормопроизводства, интенсивные технологии возделывания кормовых культур, современные технологии заготовки и хранения различных видов кормов</p> <p><i>Уметь:</i> разрабатывать мероприятия по эффективному использованию кормовых культур, составлять схему зеленого конвейера, защитить растения от вредных организмов</p> <p><i>Владеть:</i> современными методами интенсивных технологий возделывания и защиты кормовых культур</p>
ПК-12	Способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<p><i>Знать:</i> классификацию и характеристику основных видов сельскохозяйственной продукции; технологическое оборудование и процессы производства; основных технологических процессов получения продуктов заданного качества и свойств; основы биологических процессов при хранении, консервировании и переработке сельскохозяйственного сырья</p> <p><i>Уметь:</i> выбирать виды сельскохозяйственного сырья и способы его рациональной переработки; реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом ка-</p>

		чества сырья. <i>Владеть:</i> навыками по выбору и обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных продуктов сельского хозяйства; технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов
ПК-15	Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления	<i>Знать:</i> основные технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции <i>Уметь:</i> анализировать основные технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции и планировать оптимальные для конкретных условий технологии <i>Владеть:</i> методами анализа технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции
ПК-19	Готовность систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	<i>Знать:</i> основные формы учетных документов, применяемых в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> систематизировать и обобщать информацию по использованию ресурсов организации <i>Владеть:</i> методами, позволяющими произвести систематизацию и анализ информации
ПК-21	Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<i>Знать:</i> основную отечественную и зарубежную информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> анализировать отечественные и зарубежные научно-технические разработки для производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> навыками анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-23	Способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений	<i>Знать:</i> существующие методики расчета основных статистических показателей, используемых для обработки результатов экспериментов в сельскохозяйственной практике; компьютерные программы для обработки результатов исследований и расчета статистических показателей <i>Уметь:</i> проводить статистическую обработку результатов экспериментов с применением существующих компьютерных программ; обобщать результаты исследований, выявлять общие закономерности и частные особенности; грамотно научным языком формулировать выводы и предложения <i>Владеть:</i> разнообразными методами статистической обработке результатов экспериментов.

5 Руководство практикой

Руководителями практики от академии назначаются, как правило, преподаватели выпускающей кафедры, которыми разрабатывается тематика индивидуальных заданий для студентов. В обязанности руководителя практики от академии входит контроль соблюдения сроков прохождения практики и оценка результатов выполнения студентами ее программы.

Руководитель практики от академии обязан:

- контролировать распределение студентов по местам практики и заключение договора на ее прохождение;
- выдать тему индивидуального задания (с изложением рекомендаций по его выполнению);
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять выполнение программы практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студента по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентом на данном предприятии;
- проверить отчет студента о практике, дать отзыв о его работе;
- принимать участие в работе комиссии по защите отчета по итогам практики.

Руководитель практики от предприятия оказывает помощь студенту в сборе материалов для выполнения им индивидуального задания. Он организует студенту экскурсии по цехам, знакомит с местом его будущей работы и коллективом подразделения, разъясняет должностные права и обязанности, консультирует по программе практики, предоставляет материалы для написания отчета и выполнения курсовой и дипломной работ.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от академии он может корректировать тему индивидуального задания на практику.

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентом производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от академии о всех случаях нарушения им правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;
- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в производственной характеристике (отзыве).

6 Место и организация проведение практики

Место проведения практики: предприятия АПК Республики Татарстан и других регионов РФ.

Студент, согласовав с руководителем, заранее выбирает себе базу практики и представляет гарантийное письмо от руководства предприятия о согласии на прохождение студентом практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с предприятием-работодателем, то ему предлагается проходить преддипломную практику на этом предприятии на конкретном рабочем месте.

Организация прохождения практики осуществляется на основе договора между академией и соответствующими предприятиями, куда будут направлены студенты для прохождения практики. Организация практики возлагается на деканат, руководителя центра практического обучения студентов, руководителя практики от академии и руководителя практики профильного предприятия. Руководитель практики от академии и руководитель практики от предприятия назначаются приказом ректора. Практика проводится по плану и в соответствии с совместным рабочим графиком, утвержденным руководителями практики (Приложение Г). Каждому студенту выдается индивидуальное задание, разработанное и утвержденное руководителями практики (Приложение В).

Производственная характеристика (отзыв) дается на основе работы практиканта и должна содержать:

- оценку степени выполнения программы практики;
- умение студента применять полученные в процессе теоретического обучения знания на практике;
- перечень практических навыков, связанных с работой на штатной должности или стажером.

Производственная характеристика (отзыв) подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия.

Перед направлением студентов на практику выпускающая кафедра проводит организационное собрание, на которое приглашаются консультанты с других кафедр. На собрании сообщаются цели и задачи практики, место и порядок ее прохождения, сроки проведения, руководители от академии, консультанты и т.п., а также выдаются необходимые документы, методические материалы и задания.

Перед прохождением преддипломной практики студент получает от руководителя практики от академии программу практики и индивидуальное задание с указаниями по сбору исходной информации. Материалы индивидуального задания в дальнейшем могут быть использованы студентом при выполнении курсовой и выпускной квалификационной работы.

По прибытию на предприятие все студенты должны представить в отдел кадров необходимые документы и получить направление для прохождения практики в конкретном подразделении или отделе под руководством назначенного от производства специалиста. При наличии вакантных должно-

стей на предприятиях студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой практики. При отсутствии такой возможности он обязан работать в качестве стажера, т.е. дублировать обязанности штатного специалиста. В период практики студент полностью подчиняется режиму рабочего дня и внутреннего распорядка на предприятии, выполняя указания и поручения наравне со всеми сотрудниками.

Продолжительность рабочего дня студентов в возрасте от 18 лет и старше при прохождении практики в организациях должна составлять не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

7 Структура и содержание преддипломной практики

Проведение преддипломной практики для студентов очной формы обучения запланировано на 4 курсе, для студентов заочной формы обучения – на 5 курсе.

7.1 Структура преддипломной практики

№	Этапы практики	Время, ч
1	Введение	1
2	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии	1
3	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении	10
4	Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями	2
5	Ознакомление с технологией производства продукции	24
6	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	24
7	Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции	30
8	Технологические операции и их характеристика	100
9	Хранение, транспортировка, реализация продукции	24
10	Изучение экономической эффективности производства продукции	42
11	Охрана труда на предприятии	30
12	Оформление отчета и сдача экзамена по практике	36
Всего		324

7.2 Матрица соотношения разделов преддипломной практики и формируемых в них компетенций

№ п/п	Раздел преддипломной практики	Часов на раздел	Компетенции	Количество компетенций
1	Введение	1		

2	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии	1	ПК-8	1
3	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении	10	ОПК-1, ПК-19	2
4	Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями	2	ПК-4,5, 6,7,8,9,11,12	8
5	Ознакомление с технологией производства продукции	24	ПК-4,5, 6,7,8,9,11,12,21	9
6	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	24	ОПК-1, ПК-15	2
7	Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции	30	ОПК-1, ПК-7	2
8	Технологические операции и их характеристика	100	ПК-4,5, 6,7,8,9,11,12, 21	9
9	Хранение, транспортировка, реализация продукции	24	ПК-5,6,7,9	4
10	Изучение экономической эффективности производства продукции	42	ОПК-1,2, ПК-15,19	4
11	Охрана труда на предприятии	30	ПК-8	1
12	Оформление отчета и сдача экзамена по практике	36	ОПК-1,2, ПК-15,19, 23	5
Итого		324		

8 Индивидуальные задания студентам

Определяется темой выпускной квалификационной работы и индивидуальным заданием на практику.

Основные направления тематики выпускных квалификационных работ:

1. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и хранения зерновых (зернобобовых, пропашных культур) в с.-х. предприятии.

2. Усовершенствование (разработка) технологии производства и хранения овощей (плодов, ягод) в с.-х. предприятии.

3. Усовершенствование технологии (разработка проекта) послеуборочной обработки и хранения зерна (корне- клубнеплодов, плодов, овощей) в с.-х. предприятии.

4. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки зерна (корне-клубнеплодов, плодов, овощей) в с.-х. предприятии.

5. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства сортовой муки на предприятии.

6. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства крупяных изделий на предприятии .

7. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства хлебобулочных изделий на предприятии .

8. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства макаронных изделий на предприятии.

9. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства растительного масла на предприятии.

10. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства пива на предприятии.

11. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства соков (пюре) на предприятии.

12. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства квашеных продуктов на предприятии.

13. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства сахара-песка на предприятии.

14. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства плодовых вин (ликероводочных изделий) на предприятии.

15. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства комбикормов на предприятии.

16. Усовершенствование технологии (разработка проекта) переработки лубяных культур на предприятии.

17. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки молока (мяса) крупного рогатого скота на предприятии.

18. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки молока лошадей на предприятии.

19. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки мяса овец на предприятии.

20. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки шерсти на предприятии.

21. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки пищевых яиц на предприятии.

22. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки мяса птицы на предприятии.

23. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и первичной обработки шкурок кроликов на предприятии.

24. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и переработки мяса кроликов на предприятии.

25. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства и первичной обработки пушнины на предприятии.

26. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства колбасных изделий на предприятии.

27. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства ветчинных изделий (мясных деликатесов, копченостей) на предприятии.

28. Усовершенствование технологии (разработка проекта) производства консервированных мясных продуктов на предприятии.

29. Совершенствование санитарно-гигиенических мероприятий при получении молока-сырья в хозяйстве.

30. Мониторинг качества молока-сырья, поступающего на молокоперерабатывающее предприятие.

31. Совершенствование санитарно-гигиенических мероприятий с целью повышения качества молока пастеризованного, выпускаемого модульным молочным цехом (мини-заводом).

32. Совершенствование санитарно-гигиенических мероприятий с целью повышения качества кисломолочного продукта, выпускаемого предприятием (мини-заводом).

33. Техничко-экономическое обоснование технологии (производства, переработки, хранения, реализации) продукции на предприятии.

9 Образовательные технологии

В процессе организации преддипломной практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации) должны применяться современные образовательные и научно-производственные технологии:

1. Мультимедийные технологии, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям и специалистам предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.

2. Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и подготовки отчета.

3. Компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

10 Материально-техническое обеспечение практики

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики составляет материально-техническая база предприятий, являющихся местом проведения преддипломной практики.

ДОГОВОРЫ о сотрудничестве в сфере практического обучения студентов

№ п/п	Название хозяйства (предприятия)	Сроки действия договоров
1	2	3
1.	Министерство сельского хозяйства и продовольствия РТ	от 28 марта 2012 г.
2.	ООО «Агропарк» г. Казань	договор от 29.06.15 г. бессрочный
3.	КФХ «Мустафаев А.З.» Нурлатский р-он РТ	договор от 14.03.2016 г. бессрочный
4.	КФХ «Миакро-Каратау» г. Казань	договор от 10.12.2015 г. бессрочный
5.	КФХ «Абдрахманов» Высокогорский р-он РТ	договор от 10.10.2015 г. бессрочный
6.	ФГБНУ «ТатНИИСХ» г. Казань	договор от 20.09.2015 г. бессрочный
7.	ООО «Агропарк мясопром» г. Казань	договор от 16.01.2015 г.
8.	ООО «ПлемРепродукт» Бугульминский р-он РТ	договор о совместном сотрудничестве от 19.09. 2016 г. бессрочный
9.	ООО «Агропарк торг» г. Казань	договор от 01.12.16 г. бессрочный
10.	ООО «Ак Барс Пестрецы» Пестречинский р-он РТ	договор от 16.01.17 г. бессрочный
11.	ООО «Агро Мир» Ютазинский р-он РТ	договор от 26.01 17 г. бессрочный
12.	АО «Булочно-кондитерский комбинат» г. Казань	договор от 13.11 2017 г. бессрочный
13.	ООО «Арча » «Балтасинский маслодельно-молочный комбинат» Балтасинский р-он РТ	договор 29.11.2017 г. бессрочный
14.	ООО «Казанская мельница» г. Казань	договор 14.12.2017 г. бессрочный
15.	ООО молочный комбинат «Касымовский» Высокогорский р-он	договор 08.12.2017 г. бессрочный

	РТ	
16.	ООО «Казанский молочный комбинат» г. Казань	договор 06.12.2017 г. бессрочный
17.	ООО Птицеводческий комплекс «Ак Барс» Зеленодольского района	договор 06.12.2017 г. бессрочный
18.	АО «Казанский хлебозавод №3» г. Казань	договор 06.12.2017 г. бессрочный
19.	ООО «Фермерское хозяйство» «Рамаевское» Лаишевский р-он РТ	договор 01.12.2017 г. бессрочный
20.	ООО «Камский Бекон»	от 09.01.2018 г. бессрочный

11 Отчетность по преддипломной практике

По результатам прохождения преддипломной практики обучающиеся представляют следующие документы:

- дневник практики (Приложение 1);
- отчет о практике.

Ежедневно в период практики обучающийся кратко излагает в дневнике сделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета.

По результатам прохождения преддипломной практики студенты составляют отчет, отвечающий на все вопросы программы практики. К отчету, подготовленному в печатной форме, студент должен приложить производственную характеристику, подписанную руководителем практики от предприятия.

Отчеты пишутся в соответствии с программой учебной практики и индивидуальными заданиями.

Отчет по преддипломной практике включает следующие разделы:

- Введение
- 1 Общие сведения, перспективы развития и оценка эффективности производства
- 2 Технология производства продукции
 - 2.1 Характеристика и требования НТД к основному сырью и вспомогательным материалам
 - 2.2 Описание аппаратурно-технологической схемы
 - 2.3 Рецептура, материальный баланс производства продукции
 - 2.4 Характеристика и требования НТД к готовой продукции
 - 2.5 Хранение, транспортировка и реализация продукции
- 3 Охрана труда на предприятии
- 4 Выводы и предложения
- Список использованной литературы

- Приложения.

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

При написании отчета о практике также рекомендуется пользоваться следующими нормативными документами по стандартизации:

ГОСТ 2.104–68. ЕСКД. Основные надписи.

ГОСТ 2.304–81. ЕСКД. Шрифты чертежные.

ГОСТ 2.105–95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам.

ГОСТ 7.32–2001. СИБИБД. Отчет о научно–исследовательской работе.

ГОСТ 8.417–81. ГСИ. Единицы физических величин.

Отчет должен быть отпечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм) черными чернилами через 1,5 межстрочных интервала, кегль - 12÷14, шрифт – «Times New Roman» и сброшюрован. При написании работы допускается форматирование по ширине страницы с включенной функцией переноса. Размеры полей: левое – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее и нижнее поля не менее 20 мм каждое. Абзацы в тексте печатаются с отступом 12,5÷17,0 мм. Страницы нумеруются в верхней части в правом углу. Образец оформления титульного листа приведен в приложении А.

Объем отчета зависит от темы индивидуального задания и не должен превышать 30–50 страниц. Необходимые чертежи и схемы могут выполняться карандашом. Основную часть отчета следует делить на разделы, которые должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть ссылки в отчете. Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы 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. При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

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.

В случае, когда отчет или его отдельные части подготовлены с использованием персонального компьютера, рекомендуется прикладывать к отчету файлы, содержащие его электронную версию. Эти файлы должны храниться в электронной базе данных кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Отчет подписывается студентом, руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия.

12 Промежуточная аттестация по итогам прохождения практики

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация по итогам прохождения преддипломной практики в форме дифференцированного зачета, сдача зачета осуществляется путем защиты студентом отчета о прохождении практики перед комиссией.

Критерии оценивания промежуточной аттестации:

Общая процедура оценивания определена Положением о зачетах и экзаменах в Казанской ГАВМ, утвержденным ректором ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ им. Н.Э.Баумана.

Процедура оценивания результатов освоения программы практики включает в себя оценку уровня сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

Успеваемость студентов определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке знаний студентов во время экзаменов преподаватели руководствуются следующими критериями:

- Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который своевременно представил дневник и отчет по преддипломной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в полном объеме, в процессе защиты ответил на 90 % вопросов, заданных членами комиссии вопросов и показал полностью освоение теоретического и практического материала, высокий уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» по программе практики и высокий уровень сформированности компетенций. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, который своевременно представил дневник и отчет по преддипломной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в полном объеме, в процессе защиты ответил на 80 % вопросов, заданных членами комиссии вопросов и показал полностью освоение теоретического и практического материала, хороший уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» и хороший уровень сформированности компетенций по программе практики. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, который своевременно представил дневник и отчет по преддипломной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в целом с незначительными нарушениями, в процессе защиты ответил на 70 % вопросов, заданных

членами комиссии и показал удовлетворительное освоение теоретического и практического материала, достаточный уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» и удовлетворительный уровень сформированности компетенций по программе практики. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не выполнил программу практики, не представил дневник и отчет по преддипломной практике, а также если представил отчет, оформленный с большими нарушениями, который не содержит некоторых разделов и в процессе защиты не смог ответить на 70 % вопросов, заданных членами комиссии и показал неудовлетворительное освоение теоретического и практического материала, неудовлетворительный уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть и неудовлетворительный уровень сформированности компетенций» по программе практики.

13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Наименование	Кол-во экз. в библиотеке КГАВМ
а) основная литература	
Технологические основы производства и переработки продукции животноводства / ред.: В. И. Фисинин, Н. Г. Макарецов. - М. : Издательство МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003.	150 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - Казань : [б. и.], 2004. - 272 с.	132 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - Казань : [б. и.], 2006. - 528 с.	147 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Технология хранения растениеводческой продукции [Текст]: учебник / В. И. Манжесов, И. А. Попов. - М. : КолосС, 2005. - 392 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для средних спец. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0157-5	15 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Послеуборочная обработка и хранение зерна [Текст] : учебное пособие / Е. М. Вобликов, В. А. Буханцев, Б. К. Маратов, А. С. Прокопец. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 240 с. - ISBN 5-241-00064-X	25 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] : учебное пособие / В. И. Филатов [и др.] ; ред. В. И. Филатов. - М. : КолосС, 2004. - 624 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0011-0	30 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Зернохранилища и технологии элеваторной промышленности [Текст] : учебное пособие / Е. М. Вобликов. - СПб. : Лань, 2005. - 208 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 5-8114-0608-8	24 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Технология переработки продукции растениеводства [Текст] : учебное пособие / Н. М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева ;	35 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ

ред. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2006. - 616 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0677-8	
Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства. [Электронный ресурс] / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 672 с.	Режим доступа: неограниченный https://e.lanbook.com/book/45972
Методические рекомендации и программа преддипломной практики для студентов (направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») / М.К. Гайнуллина, В.Р. Хабибрахманова, А.Н. Волостнова, Р.Н. Файзрахманов.– Казань: ФГБОУ ВО КГАВМ, 2015. – 30 с.	1800 пользователей ЭОС Казанской ГАВМ
Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) [Текст] / С. В. Белов. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. :Юрайт, 2013. - 682 с. (Бакалавр. Базовый курс).	26 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
12. Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда [Текст]: учебник / Г. И. Беляков. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. :Юрайт, 2013. – 572 с. (Бакалавр. Базовый курс).	25 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с.	https://e.lanbook.com/book/107955 .
Нечаев, В.И. Организация производства и предпринимательство в АПК. [Электронный ресурс] / В.И.Нечаев, П.Ф.Парамонов, Ю.И. Бершицкий. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016.-472 с.	Неограниченный доступ http://e.lanbook.com/book/81566
Наумкин, В.Н. Технология растениеводства. [Электронный ресурс] / В.Н. Наумкин, А.С. Ступин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 592 с.	Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/51943 (неограниченный доступ)
Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия [Текст] : учебное пособие / В. Д. Муха [и др.]. - М.: КолосС, 2007. - 580 с. ил. ISBN 978-5-9532-0326-5.	10 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Молочное дело [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 384 с.	Неограниченный доступ https://e.lanbook.com/book/30199
Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. - 2-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2012. - 224 с.	20 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
б) дополнительная литература:	
Макарцев, Н.Г. Кормление сельскохозяйственных животных: учебник / Н. Г. Макарцев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Калуга: Н.Ф. Бочкаревой, 2007. – 608 с.	94 в библиотеке Казанской ГАВМ
Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 336 с.	

Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2012. — 448 с.	Неограниченный доступ http://e.lanbook.com/book/4978
Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства. [Электронный ресурс] / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2014. — 672 с.	Режим доступа: неограниченный https://e.lanbook.com/book/45972
Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина, С. В. Карпычев ; ред. А. М. Шалыгина. - М. : Колос, 2004. - 455 с.	15 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Технология мяса и мясных продуктов: в 2-х т. / И. А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: Колос. Кн.1: Общая технология мяса. - 2009. - 565 с.	23 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / А. А. Курочкин. - М. : Колос, 2010. - 503 с.	10 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Шаляпина, И.П. Планирование на предприятии АПК. [Электронный ресурс] / И.П. Шаляпина, О.Ю. Анциферова, Е.А. Мягкова. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. — 176 с.	Неограниченный доступ http://e.lanbook.com/book/72590
Коренев Г.В. Растениеводство с основами селекции и семеноводства [Электронный ресурс] / Г.В. Коренев, П.И. Подгорный, С.Н. Щербак. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Квадро, 2015. — 576 с. — 978-5-91258-114-4. —	Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60231.html
Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебное пособие / ред.: А.Ф. Кирсанов, Д. П. Хайсанов. - М. : Колос, 2000. - 208 с.	35 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Овсяников, А.И. Основы опытного дела / А.И. Овсяников. - М.: Колос, 1976.-304 с	32 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Завражнов, А.И. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2013. — 496 с.	Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/5841
Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В. В. Гушин, Б. В. Кулишев, И. И. Маковеев, Н. С. Митрофанов. - М. : Колос, 2002. - 200 с.	5 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Технология переработки кожевенного, овчинно-шубного и пушно-мехового сырья: методические указания / В. А. Баранов ; МСХ РФ, Департамент научно-технологической политики и образования РФ, КГАВМ им. Н.Э. Баумана. - Казань : [б. и.], 2009. - 56 с. - Б. ц.	5 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Технология переработки пушно-мехового сырья: методические указания / В. А. Баранов; Министерство сельского хозяйства РФ, Департамент научно-технологической политики и образования РФ, Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - Казань : [б. и.], 2010. - 54 с. - Б. ц.	5 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. В. Смирнов. - СПб.: Гиорд, 2009. - 112 с. -	26 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока / Л.В. Голубева [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2010. — 208 с. http://e.lanbook.com/book/4123 — Загл. с экрана.	Неограниченный доступ https://e.lanbook.com/book/4123

Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие /Л.Ю. Киселев, Ю.И. - СПб. : Лань, 2012. - 154 с.	Неограниченный доступ https://e.lanbook.com/book/4980
Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - СПб. : Лань, 2012. - 384 с.	16 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. [Электронный ресурс] / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 384 с.	Неограниченный доступ https://e.lanbook.com/book/4124 .
Технология цельномолочных продуктов и мороженого. [Электронный ресурс] / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 352 с..	Неограниченный доступ https://e.lanbook.com/book/90159
Пономарева, Е.И. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий). [Электронный ресурс] / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 316 с.	Режим доступа: неограниченный http://e.lanbook.com/book/72586
Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве (охрана труда): учебник / Г.И. Беляков. – СПб.: Лань, 2006. – 512 с.	50 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Организация, планирование и управление производством: практикум / ред. Н. И. Новицкий. - 3-е изд. стереотип. - М. : КНОРУС, 2011.-320с.	10 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Шаляпина, И.П. Планирование на предприятии АПК. [Электронный ресурс] / И.П. Шаляпина, О.Ю. Анциферова, Е.А. Мягкова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 176 с.	Неограниченный доступ http://e.lanbook.com/book/72590
Леонова, Л.А. Организация сельскохозяйственного производства. Альбом наглядных пособий. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2007. — 320 с.	Неограниченный доступ http://e.lanbook.com/book/225

Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Преддипломная практика. Методическое пособие для студентов (направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») / М.К. Гайнуллина, Р.Н. Файзрахманов, Л.Р. Загидуллин, А.Н. Волостнова. – Казань: ФГБОУ ВО КГАВМ им. Н.Э. Баумана, 2016. – 31 с.

Ресурсы сети интернет:

1. Информационно-справочные и поисковые системы Google, Yandex, Rambler, реферативная база данных Агрикола: [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.nal.usda.gov/ag98> (свободный)

2. Реферативная база ВИНТИ: [Электронный ресурс] Режим доступа http://www2.viniti.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=236&Itemid=101 (свободный)
3. Научная электронная библиотека e-library <http://elibrary.ru/>
4. Аграрная российская информационная система <http://www.aris.ru>
5. АгроКомпас – социальный фермерский портал <http://agrocompas.com>
Агрономия.ру – портал о сельском хозяйстве в России
<http://www.agronomy.ru>
6. AgroMage Сельскохозяйственный отраслевой портал
<http://www.agromage.com>
7. AGRORU.com Сельское хозяйство России <http://www.agro.ru>
8. Агрорус. Сельское хозяйство России в Интернет
<http://www.agrorus.ru>
9. GREENAGRO.RU – справочный агросайт <http://www.greenagro.ru>
10. Портал Российской академии сельскохозяйственных наук (РАСХН)
<http://www.rashn.ru>
11. Сельское хозяйство (сайт посвящен сельскому хозяйству и агро-промышленному комплексу России) <http://www.selhoz.com>
12. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека РАСХН
www.cnsnb.ru
13. Электронная сельскохозяйственная библиотека Знаний
www.cnsnb.ru/akdil

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Форма титульного листа отчета преддипломной практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Казанская государственная академия ветеринарной медицины
имени Н.Э. Баумана»

Факультет биотехнологии и стандартизации

ФИО

ОТЧЕТ
о прохождении преддипломной практики

на предприятии _____

студента _____ группы ____ курса
факультета биотехнологии и стандартизации

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Форма титульного листа отчета преддипломной практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Казанская государственная академия ветеринарной медицины
имени Н.Э. Баумана»

Факультет биотехнологии и стандартизации

ФИО

**ДНЕВНИК
о прохождении преддипломной практики**

на предприятии _____

студента _____ группы ____ курса
факультета биотехнологии и стандартизации

Дневник прохождения практики

Дата	Содержание и объем работы	Подпись руководителя практики от организации, предприятия

Подпись заверяется печатью органа, организации, предприятия, учреждения.

Студент / _____

Руководитель практики
от академии _____ / _____

Руководитель практики
от предприятия _____ / _____

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанская государственная академия ветеринарной медицины
имени Н.Э. Баумана»

Факультет биотехнологии и стандартизации

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
по преддипломной практике

Студенту _____
ФИО

в _____
(наименование предприятия)

№	Этапы практики	Время, ч
1	Введение	1
2	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии	1
3	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении	10
4	Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями	2
5	Ознакомление с технологией производства продукции	24
6	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	24
7	Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции	30
8	Технологические операции и их характеристика	100
9	Хранение, транспортировка, реализация продукции	24
10	Изучение экономической эффективности производства продукции	42
11	Охрана труда на предприятии	30
12	Оформление отчета и сдача экзамена по практике	36
Всего		324

Руководитель практики от ФГБОУ ВО КГАВМ _____

Руководитель практики от предприятия _____

Студент _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Казанская государственная академия ветеринарной медицины
 имени Н.Э. Баумана»

Факультет биотехнологии и стандартизации

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ
 ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Студенту _____
 ФИО

в _____
 (наименование предприятия)

№	Этапы практики	Время, ч
1	Введение	1
2	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии	1
3	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении	10
4	Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями	2
5	Ознакомление с технологией производства продукции	24
6	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	24
7	Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции	30
8	Технологические операции и их характеристика	100
9	Хранение, транспортировка, реализация продукции	24
10	Изучение экономической эффективности производства продукции	42
11	Охрана труда на предприятии	30
12	Оформление отчета и сдача экзамена по практике	36
Всего		324

Руководитель практики от ФГБОУ ВО КГАВМ _____

Руководитель практики от предприятия _____

Студент _____