

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

Г.П. Малявко

«21» июня 2021 г.

ПРОГРАММА
Производственной практики
(преддипломная)

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования программы бакалавриата

Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль:	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Кафедра, ответственная за проведение практики:	Кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства
Форма обучения:	Очная, заочная
Курс: 4 Семестр: 8 (очная форма)	
Курс: 5 (заочная форма)	
Объем: 6 (зет); 216 (час)	
Продолжительность: 4 (недели)	
Вид контроля: <u>зачет с оценкой</u>	

Брянская область
2021 г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной), составлена с учетом требований ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936 и учебных планов 2020 года набора по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

А.Е. Рябичева
Е.А. Лемеш
А.Н. Гулаков

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) рассмотрена и утверждена на заседании кафедры кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства
«17» июня 2021 г., протокол № 15

Заведующий кафедрой:

С.Е. Яковлева

Рабочая программа производственной практики (организационно-управленческой) согласована с методической комиссией института ветеринарной медицины и биотехнологии
«17» июня 2021 г., протокол № 9

Председатель методической комиссии '
института ветеринарной медицины и биотехнологии

В.Е. Подольников

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) одобрена на заседании Ученого совета института ветеринарной медицины и биотехнологии
«17» июня 2021 г., протокол № 14а

Директор института
ветеринарной медицины и биотехнологии

И.В. Малявко

Начальник управления качеством
образовательного процесса
и учебно-методической работы

А.В. Кубышкина

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Лист согласования программы практики.

1. Вид практики, способ и форма ее проведения.
 2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
 3. Место практики в структуре образовательной программы.
 4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и в академических часах.
 5. Содержание практики.
 6. Порядок подготовки и защиты отчетов по практике.
 7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.
 8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики.
 9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.
- Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.
- Приложение 2. Индивидуальное задание на практику.
- Приложение 3. Титульный лист отчета по практике.
- Приложение 4. Дневник прохождения практики.
- Приложение 5. Характеристика руководителя практики от профильной организации.
- Приложение 6. Рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная практика (преддипломная).

Производственная практика определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03- Продукты питания животного происхождения профиль Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования.

Форма и способ проведения практики определены ОПОП ВО и учебным планом по направлению подготовки 19.03.03- Продукты питания животного происхождения. Профиль: Технология мяса и мясных продуктов. Форма проведения практики – дискретная. Способ проведения – стационарная и выездная.

Место проведения производственной практики: в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (профильная организация) на основе договоров, а также структурных подразделениях ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения производственной практики (преддипломная) обучающийся должен приобрести практические навыки, умения и следующие компетенции:

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

ОК-9 - готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

ОПК-1 - способностью 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 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

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

ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

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

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

ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ПК-8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.

ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

ПК-10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.

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

ПК-12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям.

ПК-13 - владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

ПК-25 - готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований

ПК-26 - способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты

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

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

Содержание компетенций представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к результатам производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Индекс компетенции	Содержание компетенции	В период производственной практики (преддипломная)		
		каждый обучающийся должен закрепить теоретический материал практическими навыками работы на производстве в условиях действующего мясоперерабатывающего предприятия		
		знать	уметь	владеть
ОК- 6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	возрастающую роль морального фактора в жизни общества, закономерности морального отношения человека к действительности и цели человеческих поступков	воспринимать информацию, обобщать ее, овладевать культурой речи и мышления, оценить совокупность норм и принципов поведения людей в обществе, в их взаимоотношениях	способностью к получению информации, анализу и выбору цели, способностью регулирования поведением человека, его моральными качествами
ОК - 7	способностью к самоорганизации и самообразованию	правила поведения в лабораторных условиях; органолептические и физико-химические показатели сырья и готовой продукции	уметь правильно вести себя в аналитических лабораториях, обращаться с лабораторной посудой, отбирать пробы продуктов, консервировать их; уметь оценивать животное сырье по органолептическим показателям и химическому составу в сопоставимых единицах	методиками определения качества и безопасности сырья и готовой продукции
ОК - 9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	сущность основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	находить методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

	ных бедствий			
ОПК - 1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий	находить информацию с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	методами решения стандартных задач и технологиями информационной безопасности
ОПК - 2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, новые технологические линии позволяющие усовершенствовать производство мяса и мясных продуктов	применять технологические схемы и технологические процессы направленные на производство качественных продуктов питания животного происхождения	знаниями и опытом освоения новых видов технологического оборудования, используемого для производства мяса и мясных продуктов
ОПК - 3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	методы контроля и управления качеством готовой продукции, требования нормативной документации к качеству выпускаемой продукции	выполнять технологический контроль качества сырья и готовой продукции, анализировать причины брака и не допускать выпуска продукции низкого качества	методами бактериологических, физико-химических исследований продукции; методами оценки структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции
ОПК - 4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	особенности эксплуатации современного оборудования для переработки мяса	профессионально эксплуатацию современного мясоперерабатывающего оборудования с поддержанием оптимальных режимов	навыками эксплуатации оборудования для переработки мяса
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;	нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, которые необходимо строго соблюдать при производстве мяса и мясопродуктов	составлять технологические схемы переработки животных и производства продуктов животного происхождения на основе технической документации, регламентов выполнения работ, ветеринарных норм и правил, позволяющих производить качественные продукты питания животного происхождения	технологическим процессом производства качественных мясных продуктов безопасных для здоровья потребителей

ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	основные нормативные документы в области техники безопасности при эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.	вовременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия.	приемами обеспечения защиты персонала при возникновении экстремальных случаев при эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия.
ПК - 3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	основные понятия и законы пищевой химии для понимания общего порядка организации технологического процесса и его назначение; основных дефектов продукции и причины их возникновения; правила обращения с несоответствующей продукцией	организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества готовой продукции	мотивацией к обеспечению качества готовой продукции и ее безопасности в соответствии с потребностями общества
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;	основы метрологии способов измерения, используемых в конкретной предметной области.	проводить измерения, составлять описание проводимых измерений.	методологией проведения инструментальных измерений, характерных для конкретной профессиональной области.
ПК - 5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование. Устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов	контролировать и определять качества пищевой продукции. Проводить ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц	осуществлением контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;	классификацию мясопродуктов, нормы расхода мясного сырья при производстве мясопродуктов; перечень текущих информационных ресурсов, касающихся производственной деятельности, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам	находить и использовать текущую производственную информацию в управлении качеством продукции; обрабатывать информацию по составу мяса и мясопродукции; анализировать изменение свойств мяса и мясопродуктов под влиянием различных факторов.	способностью на практике применить полученные данные по управлению качеством мясного сырья и мясопродукции; методологией анализа и систематизацией текущей информации.
ПК - 7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	требования к качеству мясного сырья при производстве продукции	проводить расчеты связанные с учетом мясного сырья	способностью на практике применить полученную информацию по расходу мясного сырья

ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.	требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламентов, инструкций и пр.	разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, инструкции и пр.	методологией разработки нормативной и технической документации, регламентов, инструкций и пр.
ПК - 9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	основные понятия пищевой химии, классификацию биоорганических соединений и их свойства; роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов, опасности, связанные с загрязнением продуктов ксенобиотиками	анализировать, обобщать и делать выводы из результатов исследований; сравнивать полученные данные и идентифицировать их с применяемыми методами; использовать изученные закономерности при определении безопасности сырья и продуктов животного происхождения	методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного происхождения
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.	конструктивные отличия и особенности оборудования, применяемого для переработки мяса и мясopодуктов; особенности эксплуатации современного оборудования для переработки мяса	разбираться в конструкциях современного оборудования отрасли; производить необходимые расчеты и выполнять эскизы оборудования; осуществлять профессиональную эксплуатацию современного мясopерерабатывающего оборудования с поддержанием оптимальных режимов	практическими навыками по эффективной эксплуатации современного мясopерерабатывающего оборудования, разбираться в конструкциях современного оборудования отрасли; производить необходимые расчеты и выполнять эскизы оборудования; осуществлять профессиональную эксплуатацию современного мясopерерабатывающего оборудования
ПК - 11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	технологические инструкции выполнения технологических операций, этапы технологического процесса производства мясной продукции	составлять технологические схемы производства продукции и контролировать выполнение технологического процесса	методами переоборудования универсальных технологических линий для организации технологического процесса производства мясных продуктов стандартного качества
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям.	технологические инструкции выполнения стандартных операционных процессов переработки убойных животных и производства продуктов питания животного происхождения	подготовить рабочее место оператора к безопасному выполнению работ, выполнять стандартные операционные процессы в соответствии с инструкцией	средствами индивидуальной защиты, приемами выполнения стандартных операционных процессов на рабочем месте оператора.
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ.	использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.	современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов.

ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	методику моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	разрабатывать математические модели процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	навыками работы со стандартными пакетами автоматизированного проектирования и исследований
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	пакеты прикладных программ применяемых при постановке компьютерных экспериментов. способы анализа результатов экспериментов	использовать информационные технологии, пакеты прикладных программ при проведении и анализе результатов экспериментов	современными технологиями обработки и анализа информации
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	основы экономики, организации труда, производства и управления, основы законодательства и нормы охраны труда	организовывать работу по подготовке и обеспечению сертификации продукции, производства и систем качества	навыками анализа и планирования качества, технического и информационного обеспечения и контроля функций управления качеством; методами определения погрешности результатов, выбором подтверждаемых показателей продукции
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	правовые основы стандартизации и сертификации, отечественных и международных стандартов и нормы в области технологии общественного питания; основные положения систем управления качеством и безопасностью продукции питания на принципах ИСО и ХАССП	применять стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции;	методами расчета экономической эффективности работ по стандартизации, сертификации и метрологии; правилами разработки, принятия и утверждения стандартов предприятия, ориентироваться в схемах сертификации

В период прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести практические навыки, соответствующие уровню искомой квалификации.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика (преддипломная) входит в состав основной образовательной программы и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов и базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин на 4 курсе: «Биологическая безопасность пищевого сырья», «Организация и менеджмент», «Технология мяса и мясных продуктов», «Производственный контроль в мясной промышленности», «Методы исследований мяса и мясных продуктов», «Методы исследования молока и молочных продуктов» «Технология мясных полуфабрикатов», «Технология соленых штучных изделий».

По предшествующим дисциплинам 4-го курса: «Биологическая безопасность пищевого сырья», «Общая технология мясной отрасли», «Производственный контроль в мясной промышленности», «Методы исследований мяса и мясных продуктов», «Технология мясных полуфабрикатов»,

Прохождение практики обеспечит формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ И АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Общая трудоемкость производственной практики (преддипломная) составляет 6 зачетных единиц или 216 часов (табл. 2).

Таблица 2 - Структура производственной практики (преддипломная)

Курс	Учебных часов	ЗЕТ
4	216	6
Итого	216	6

Продолжительность: 4 недели.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 3 - Содержание производственной практики (преддипломная)

№ п/п	Разделы (этапы) и содержание практики	Трудоемкость, часов	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап. Прибытие обучающегося на место практики. Представление обучающегося руководителю практики от предприятия. Отметка о прибытии в дневнике практики (подтверждение статуса обучающегося). Оформление обучающегося на вакантную должность. Вводный инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка. Экскурсия по предприятию (учреждению). Знакомство с руководителями и специалистами. Определение рабочего места, распорядка дня и служебных обязанностей обучающегося. Первичный инструктаж на рабочем месте. Оценка сырьевой базы предприятия.	16	Практическая проверка
2.	Производственный этап. Практическая деятельность в основных цехах и вспомогательных производствах мясоперерабатывающего предприятия. Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала для выполнения выпускной квалификационной работы, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ. Изучение технологии колбасных изделий, технологии производства консервов, переработки субпродуктов и т.д. Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ. Ведение дневника практики. Консультации с руководителем практики от предприятия.	140	Практическая проверка
3.	Аналитический этап. Анализ применяемых технологических схем производства готовой продукции и их отличия от типовых, выполнение расчетов сырья и готовой продукции, анализ продуктового баланса мясожирового производства, колбасного производства, производства сухих кормов и технических фабрикатов, анализ технологии консервирования шкур животных и её соответствие требованиям типовой технологии. Подготовка отчета по практике. Получение характеристики.	50	Практическая проверка

4.	Отчетный этап. Сдача на кафедру университета отчета по производственной практике (преддипломная), дневника и производственной характеристики. Устранение замечаний руководителя практики от университета. Публичная защита отчетов на кафедре университета.	10	Письменный контроль. Устный опрос
	Итого:	216 часов	Зачет с оценкой

6. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИКЕ

Прохождение практики осуществляется в соответствии с учебным планом и утвержденной программой практики, и завершается составлением отчета о практике и его защитой.

Содержание практики предполагает получение студентами профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в профильных организациях и учреждениях.

Перед началом практики проводится организационное собрание, на котором студенты знакомятся с её целями, задачами, содержанием и организационными формами.

Студентам выдается индивидуальное задание на прохождение практики с указанием перечня работ, содержание которого определяется спецификой организации – базы практики.

В период практики обучающиеся обязаны систематически вести дневник практики (прил. 4), в котором отмечают характер и содержание выполняемой работы, отражают участие в производственной и общественной жизни подразделения и организации в целом, записывают замечания по организации работы, а также предложения по ее улучшению. Записи в дневнике должны показать умение обучающегося разобраться в проблемах управления на предприятии. Дневник студент регулярно дает на просмотр руководителю практики от предприятия, который делает свои замечания, а после завершения практики подписывает его, удостоверяя печатью предприятия. После окончания практики прилагается к отчету и сдается на проверку руководителю.

Руководителем практики от выпускающей кафедры, совместно с руководителем практики от принимающей организации, осуществляется контроль прохождения обучающимися производственной практики и выполнения ее программы.

Результаты практики обучающиеся отражают в отчете, который должен соответствовать выданному индивидуальному заданию, быть оформлен в соответствии с методическими указаниями. К отчёту прилагается дневник. Примерный объем отчета – 35-40 страниц машинописного текста, с учетом приложений, рисунков, графиков и таблиц. Отчет оформляется на стандартной бумаге (форма А4).

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Отчет по практике может иметь следующую структуру:

Введение

1. Общая характеристика предприятия.

1.1. Производственная структура предприятия и отдельных его подразделений с характеристиками цехов и специализированных лабораторий.

1.2. Производственная мощность предприятия, ассортимент и характеристика выпускаемой продукции. Нормативные документы на выпускаемую продукцию.

1.3. Технологический процесс производства готовой продукции.

1.4. Техничко-экономическая характеристика предприятия

2. Безопасность жизнедеятельности

2.1. Охрана труда и производственная санитария

3. Охрана окружающей среды

4. Участие в производственных процессах

Выводы

Список использованной литературы

ПРИЛОЖЕНИЯ:

- Приложение 1 Генплан предприятия
- Приложение 2 Компоновка цехов;
- Приложение 3 Спецификация
- Приложение 4 Экспликация

5. Форма отчета о прохождении преддипломной практики

По окончании практики студент обязан представить на кафедре научному руководителю следующие документы:

- дневник практики (Приложение 2);
- отчет о практике (Приложение 3);
- отзыв-характеристику (Приложение 4).

Дневник практики - это основной документ, подтверждающий выполнение практикантом работ, указанных в задании научного руководителя. Практикант ежедневно записывает в дневнике дату, все виды работ, выполненных им в течение рабочего дня. Записи в дневнике практиканта должны соответствовать индивидуальному заданию, полученному от научного руководителя. Дневник преддипломной практики заверяет подписью руководитель практики от предприятия. С разрешения руководителя практики студент оставляет у себя (прилагает к отчету) копии документов, составленных во время практики, отмечает в дневнике вопросы, возникшие при выполнении теоретических и практических заданий или при проведении исследований по теме выпускной квалификационной работы. На основе заданий и выполненных работ практикант составляет отчет о преддипломной практике.

Практикант обязан ежедневно предоставлять дневник руководителю практики на производстве для контроля выполнения заданий. Руководитель практики записывает замечания в графе «Примечания» и заверяет дневник своей подписью. После завершения практики дневник заверяет подписью руководитель практики от предприятия и печатью.

Практикант составляет отчет по преддипломной практике в соответствии с указаниями настоящей программы и индивидуальных заданий, в соответствии со следующим содержанием.

Введение

1. Техничко-экономическая характеристика предприятия

1.1. Структура предприятия

1.2. Производственная деятельность предприятия

1.2.1. Организация работы вспомогательных цехов предприятия

1.3. Обеспеченность предприятия сырьем

1.4. Обеспеченность предприятия водой, электроэнергией, холодоснабжением

2. Ассортимент выпускаемой продукции

2.1. Общая характеристика основного и вспомогательного сырья, упаковочных материалов и тары

2.2. Технология производства мясопродуктов

2.3. Технологические схемы производства мясопродуктов

2.4. Характеристика технологического оборудования

2.4.1. Производственная санитария и гигиена

3. Технохимический и микробиологический контроль производства

4. Автоматизация производства и контрольно-измерительные приборы

5. Экономика и организация производства

6. Охрана труда и техника безопасности

7. Охрана окружающей среды

Заключение

Список использованной литературы

ПРИЛОЖЕНИЯ:

А Накладные, акты, ведомость учета поступающего сырья и т.д.;

В Генплан предприятия

С Компоновка цехов;

Д Спецификация;

Е Экспликация

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
 - убедительность аргументации;
 - краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
 - конкретность изложения результатов работы;
 - обоснованность рекомендаций и предложений.
- Отчет по практике может иметь следующую структуру:

6.1. Введение

Во введении необходимо отразить современное состояние мясоперерабатывающей отрасли, изложить цель и задачи мясной промышленности по обновлению оборудования и импортозамещению производимой продукции, охарактеризовать работу промышленности в новых условиях хозяйствования.

6.2. Техничко-экономическая характеристика предприятия

В настоящем разделе дается обоснование необходимости строительства или реконструкции мясоперерабатывающего предприятия в городе (населенном пункте). Географическая характеристика района привязки предприятия. Наличие промышленных предприятий, их назначение. Характеристика транспортных связей района с другими регионами, внутрирайонный транспорт. Удаленность предприятия от основных транспортных узлов. Характеристика организации реализации готовой продукции и снабжения предприятия сырьем и материалами. Анализ существующего строительно-планировочного решения объекта проектирования или реконструкции.

Себестоимость (заводская), прибыль от реализации, рентабельность всех видов готовой продукции за предшествующие годы и на перспективу. Полученную информацию следует изложить в виде таблицы 2.

Таблица 2

Техничко-экономические показатели предприятия на единицу готовой продукции

Наименование готовой продукции	Ед. измерения	Себестоимость, руб.	Прибыль от реализации, руб.	Рентабельность, %
--------------------------------	---------------	---------------------	-----------------------------	-------------------

6.2.1. Структура предприятия

Производственный профиль предприятия, его специализация. Схема управления предприятием, взаимосвязь отдельных цехов, включая вспомогательные цеха и отделения по переработке отходов основного производства.

6.2.2. Производственная деятельность предприятия

Перечень видов готовой продукции, выпускаемой предприятием. Виды сырья, способы предварительной обработки (охлажденное, замороженное, соленый полуфабрикат). Объем продукции, произведенной за отчетный год. Экономическая характеристика произведенной продукции. Показатели производственной деятельности предприятия по форме таблицы 2.

Таблица 2

Производственная программа предприятия

Ассортимент готовой продукции	Ед. измерения	Объем произведенной продукции			
		Год предыдущий отчетному		Последний отчетный год	
		план	факт	план	факт

Анализируя производственную программу предприятия, студенты разрабатывают заключение об эффективности производственной деятельности и ее перспективных направлениях.

Поставки на мясоперерабатывающее предприятие сырья, материалов, тары и упаковочных материалов, представляют по форме таблицы 3.

Таблица 3

Сырьё, материалы, тара, упаковочный материал

Наименование сырья, материалов, тары и упаковочных материалов	Норматив	Поставщики
---	----------	------------

Анализ сырья включает технологическую характеристику сырья и требования к его качеству. Технологическая характеристика сырья: наименование сырья, вид и предварительная обработка, массовый и химический состав, изменчивость, биологические особенности сырья и его пищевая ценность.

Требования к сырью регламентируются нормативная документация. Влияние качества поступающего сырья на выход и качество готовой продукции. Технология хранения сырья до обработки на действующем предприятии, учет сырья, поступившего в обработку. Отклонения от требований к качеству сырья и технологии его хранения до обработки. Качество основных и вспомогательных упаковочных материалов и тары может изменяться при хранении. Поэтому характеристику материалов и тары следует изучить в соответствии с требованиями нормативной документации. Практикант обязан составить перечень вспомогательных, упаковочных материалов и тары; описать требования к их качеству; проанализировать качество материалов и тары, поступающих на предприятие, условия хранения.

Производство готовой продукции анализируют и представляют по форме таблицы 4.

Таблица 4

Производство и реализация готовой продукции предприятия

Наименования готовой продукции	Ед. измерения	Объём производства, т	Заказчик
--------------------------------	---------------	-----------------------	----------

6.2.3. Вспомогательные производства

Электроцех, компрессорная, котельная, гаражи, ремонтные мастерские. Перечень гаражей, ремонтно-технических мастерских. Оборудование и его характеристика. Виды работ, выполняемых мастерскими (типы изготавливаемых деталей, виды ремонтных и монтажных работ).

6.2.4. Анализ обеспеченности сырьем

Ассортимент сырья, получаемого предприятием, хранение и предварительная обработка сырья. Сырьевая база предприятия и поставщики сырья: удаленность сырьевых районов; стоимость сырья по форме таблицы 5.

Таблица 5

Сырьевая база и поставщики сырья

Поставщик сырья	Способ доставки	Стоимость сырья, руб.	Срок действия договора
-----------------	-----------------	-----------------------	------------------------

6.2.5. Обеспеченность предприятия электроэнергией, холодоснабжением и водой

Снабжение предприятия электроэнергией, холодом и водой, потребность, мощность, коэффициент фактического использования. Система теплоснабжения предприятия (собственная котельная или поставщики тепла, пара и воды). Технические характеристики основных элементов котельных установок. Теплоносители и их параметры.

Система электроснабжения (городская или локальная). Характеристика источников водоснабжения предприятия и ее особенности (городская водопроводная сеть, насосные станции). Тип и производительность насосов, используемых для подачи воды.

Спецификация и технические характеристики холодильных установок.

6.3. Продукция предприятия

Практикант анализирует ассортимент и объем готовой продукции, производимой предприятием. Физико-химические показатели по ГОСТу приводят по форме таблицы 6.

Таблица 6

Физико-химический состав продукции, производимой на предприятии

Готовая продукция	ГОСТ, ОСТ	Выход готовой продукции, %	Физико-химические показатели		
			Влага, %	Соль, %	Нитрит, не более, %

6.4. Технология производства мясopодуктов

Практикант анализирует и описывает в отчете технологические операции по производству готовой продукции. По теме выпускной квалификационной работы анализирует каждую технологическую опера-

цию: прием и контроль сырья, указывает цель операции, технологический режим и параметры обработки, характеристику изменений качества сырья и полуфабриката на данной стадии технологического процесса, способ выполнения (ручной, машинный).

6.4.1. Характеристика технологического оборудования

Технологическое оборудование предприятия, используемое для производства продукции, имеет техническую характеристику, изучив которую практикант заполняет таблицу 7.

Таблица 7

Технологическое оборудование цеха

Оборудование	Завод-изготовитель	Производительность	Габариты	Расход			Обслуживающий персонал
				воды	пара	электроэнергии	

Анализируют средства механизации, цеховой транспорт. Практикант определяет необходимость замены действующих машин и аппаратов или внедрение в производство механизации операций, выполняемых ручным трудом. Эффективность производства продукции зависит от размещения машин и аппаратов в составе технологической линии. Несоблюдение принципа прямолинейности и поточности, удаленность отдельных машин друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают качество готовой продукции и повышают затраты на ее изготовление.

6.4.2. Производственная санитария и гигиена

Проанализировать цель и задачи соблюдения норм и правил санитарии и гигиены на производстве. Назначение мойки и дезинфекции сырья, технологического оборудования. Способы мойки, моющие средства, используемые на перерабатывающем предприятии. Факторы, влияющие на эффективность мойки. Контроль санитарной обработки технологического оборудования анализируют по форме таблицы 8.

Таблица 8

Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые на предприятии

Технологическое оборудование	Способ мойки	Моющие и дезинфицирующие средства	Концентрация, %	Температура мойки и дезинфекции, °С	Техника контроля обработки
------------------------------	--------------	-----------------------------------	-----------------	-------------------------------------	----------------------------

6.4.3. Технохимический и микробиологический контроль производства

Цели и задачи технохимического и микробиологического контроля производства продукции, описание отбора проб для проведения анализов, анализ сырья и готовой продукции на соответствие требованиям стандартов. Приборная техника и аппаратура. Проанализировать схемы контроля технологического процесса производства с указанием контролируемых параметров и методов контроля по нормативно-технической документации.

Таблица 9

Производственно-технологический контроль качества сырья

Объект контроля	Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Отбор проб	Методы и приборы контроля
-----------------	---------------------------	------------------------	------------	---------------------------

При изучении контроля следует проанализировать распределение обязанностей сотрудников производственной лаборатории и мастеров в осуществлении контроля над производством продукции, его эффективность и необходимость совершенствования.

6.5. Экономика и организация производства

Характеристика режима работы предприятия по производству готовой продукции. Расчет и обеспечение численности персонала на рабочих местах. Применяемая система оплаты труда по всем категориям сотрудников.

6.6. Охрана труда и техника безопасности на производстве

Практикант анализирует опасные участки работы по всем цехам предприятия и технологического процесса. Обеспеченность сотрудников спецодеждой, индивидуальными средствами защиты, дополнительным питанием. Наличие учета и отчетности по охране труда и организационные мероприятия (инструкции, наглядная агитация). Методы контроля производственных процессов, соблюдение норм охраны труда. Тепловое оборудование: методы контроля, автоматика, вентиляция, гидравлические и другие виды испытаний, их периодичность. Системы пожаротушения, противопожарный запас воды. Химические средства пожаротушения. Системы сигнализации. Меры по уменьшению шума и снижению вибрации, способы ограждения и блокировки оборудования, обеспечение безопасности загрузки и выгрузки материалов. Способы и виды заземления и изоляции, методы проверки электрооборудования. Диэлектрические виды защиты (диэлектрические перчатки, галоши, боты; диэлектрические ковры и изолирующие подставки). Сигнализирующие устройства. Оградительная техника. Техника безопасности погрузочно-разгрузочных работ, подъемников, погрузчиков.

6.7. Выводы

Мероприятия по повышению качества, увеличению ассортимента и объемов производства готовой продукции мясоперерабатывающего предприятия отражают в отчете на основании предварительного анализа технологических схем, оборудования и технологического процесса, применяемого на предприятии, принявшем практикантов. Достижение требуемого уровня охраны труда сотрудников и окружающей среды от вредных выбросов предприятия.

6.8. Графическая часть отчета

Должна содержать:

- генеральный план предприятия (М 1:500);
- компоновку цехов (с расстановкой оборудования), поэтажные планы (М 1:100) цехов, складов сырья, вспомогательных материалов, подготовительных отделений;

Генеральный план предприятия представляет собой графическое изображение предприятия со схемами зданий, сооружений, инженерными коммуникациями, на территории предприятия. Должны быть нанесены коммуникационные инженерные линии: противопожарный и хозяйственный водопровод с указанием гидрантов, канализации, силовые кабели электроснабжения, линии теплотрасс, отопления, дороги, ограждения.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов при прохождении преддипломной практики

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов в период прохождения преддипломной практики являются:

- конспекты лекций по базовым профессиональным дисциплинам;
- учебные пособия;
- материалы вебинаров;
- ресурсы электронной библиотечной системы.

При прохождении преддипломной практики практикант обязан выполнить одно комплексное задание или несколько отдельных задач. Темы заданий практиканту определяет руководитель практики от организации по согласованию с руководителем практики от университета.

8. Фонд оценочных средств по преддипломной практике

Защиту отчета о преддипломной практике по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения проводят на выпускающей кафедре. Комиссия оценивает практикантов:

- по объему выполнения индивидуального задания преддипломной практики;
- по оформлению документов;
- по уровню сформированности компетенций, указанных в таблице 1;
- по рекомендации, представленной в характеристике и отзыве научного руководителя.

Критерии оценки

Оценка	Критерии оценки
«Отлично»	- необходимые практические навыки работы сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, студент правильно и полно ответил на вопросы кафедральной комиссии по защите дневников и отчетов, представил грамотно оформленные документы (дневник, отчет, характеристику), дополненные приложением; знания, умения и владение производственными навыками соответствует требованиям компетенций, указанных в таблице 1.
«Хорошо»	- знания, умения и владение практическими навыками работы соответствуют требованиям компетенций, изложенных в таблице 1, но недостаточно полно изложены практикантом в отчёте, все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены; студент недостаточно полно ответил на дополнительные вопросы, некоторые задания выполнены с опечатками, не искажающими результатов исследований, практикант допустил незначительные стилистические и грамматические ошибки в оформлении дневника и отчета.
«Удовлетворительно»	- знания, умения и владение практическими навыками работы соответствуют минимальным требованиям компетенций, изложенных в таблице 1, практические навыки работы в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий выполнены; студент ответил не на все вопросы комиссии, допустил ошибки в оформлении дневника и отчета.
«Неудовлетворительно»	- знания, умения и владение навыками практической работы не сформированы, выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки; студент не смог ответить ни на один из теоретических вопросов комиссии, неправильно оформил дневник и отчет по практике, имеет отрицательную характеристику с места прохождения преддипломной практики.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

Основная литература

1. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков и др.; Под ред. И.А. Рогова. - М.: Агропромиздат, 1988.-576 с.
2. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев.—СПб.:ГИОРД, 2012. — 596 с.
3. Бегунов, А.А. Метрология. Аналитические измерения в пищевой и перерабатывающей промышленности. — СПб.:ГИОРД, 2014. — 440 с.
4. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения.—СПб.:ГИОРД, 2013. — 592 с.
5. Иванов, Ю.И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю.И. Иванов, Е.А. Попова.— Кемерово:КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. — 163 с.
6. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 565 с. ил.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
7. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов. – М.: КолосС, 2009. – 711 с.: ил.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
8. Смирнов, А.В. Товароведение мяса: учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. — СПб.:ГИОРД, 2012.—232 с.

Дополнительная литература

1. Антипова, Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика): учебное пособие/ Л.В. Антипова, Н.М. Ильина.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010.— 77 с.
2. Асылкожаев, К.А. Справочник мастера цеха консервирования шкур / К.А. Асылкожаев, Д.П.

Радкевич, Д.Б. Изюмов, А.Б. Гаевой. - М.: Агропромиздат, 1987.- 152с.

3. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств: учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова.— М.: Дашков и К, 2010.— 228 с.
4. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учебник / Ивашов В.И.—СПб.:ГИОРД, 2010.— 736 с.
5. Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств: учеб. пособие для ссузов.- М.: КолосС, 2008.- 412 с.
6. Ковбасенко, В.М. Отходы мясокомбинатов и их использование в животноводстве. - М.: ВО "Агропромиздат". 1989. - 268 с.
7. Никитин, Б.И. Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов / Б.И. Никитин, Н.Б. Бельченко. - М.: Колос, 1994 . - 320 с.
8. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник для вузов.- 5-е изд., испр. и доп.-Новосибирск, 2007.- 455с.
9. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие для ВУЗов.- Новосибирск, 2007.- 227 с.
10. Рогов, И.А. Технология и оборудование колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, В.А. Алексахина, Е.И. Титов.- М.: Агропромиздат, 1989.- 352 с.
11. Сницарь, А.И. Справочник мастера жирового цеха / А.И. Сницарь, В.М. Морозов, А.И.Минаев. - М.: Агропромиздат, 1988. - 432 с.
12. Сницарь, А.И. Справочник мастера технических фабрикатов / А.И. Сницарь, Г.Е. Лимонов, А.И. Минаев. - М.: Агропромиздат, 1985. - 168 с.
13. Файвишевский, М.Л. Малоотходные технологии на мясокомбинатах. - М.: Колос, 1993. - 205 с.
14. Файвишевский, М.Л. Производство пищевых животных жиров. -М.: "Антиква", 1995. - 384 с.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Студент _____

(Ф.И.О., институт, курс, профиль)

Руководитель практики от организации _____
(должность, учёная степень, звание, Ф.И.О.)

1. Сроки прохождения практики: с _____ по _____
2. Место прохождения: _____
3. План практики:

№ этапа	Мероприятие	Дата выполнения	Форма отчётности
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

Студент _____
(подпись, дата)

Подпись руководителя практики от предприятия

(должность, степень, звание Ф.И.О.)

Подпись руководителя практики от кафедры

(должность, степень, звание Ф.И.О.)

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Институт ветеринарной медицины и биотехнологии

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

**К защите допускается:
Заведующий кафедрой**

_____ (подпись)

« ____ » _____ 201 ____ г.

**ОТЧЁТ
по производственной практике (преддипломная)**

Выполнил студент 4-го курса

Группы _____

(Фамилия, Имя, Отчество)

Научный руководитель

(Фамилия, Имя, Отчество)

Допущен к защите: _____

Дата защиты: _____

Оценка: _____

**Основные требования, предъявляемые
к оформлению отчета по практике:**

1. ГОСТ 2.105-95 Общие требования к текстовым документам;
2. Рекомендуемый объем отчета – 25 – 30 страниц машинописного текста;
3. В отчет могут быть включены приложения, объемом не более 20 страниц, которые не входят в общее количество страниц отчета.
4. Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, фотографиями, рисунками.