Министерство образования науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ
проректор
по учебной работе
_____А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Преддипломная практика»

Направление подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г., N199, учебным планом подготовки бакалавра по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г. протокол № 11

Составитель: Ибрагимова Оксана Таймуразовна

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой _____Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель_____Агаева Ф.А.

1. Трудоемкость практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 9 зачетных единиц (324 часа), продолжительность 6 недель.

2. Цели и задачи практики

Целями преддипломной практики являются:

- закрепление полученных в процессе учебы теоретических знаний по профилирующим дисциплинам и проверка их практического использования;
- приобретение практических навыков работы в области переработки сырья животного происхождения и управления качеством получаемой продукции.

Задачами преддипломной практики являются:

- изучение технологического процесса и оборудования, обеспечивающее производственную программу, работу технологических линий и ведущего технологического оборудования;
- анализ недостатков и наиболее слабых мест производственного процесса;
- сбор и систематизация материала, имеющего отношение к выпускной квалификационной работе;
- обозначить технические, технологические, организационные и другие новшества, которые желательно осуществить при выполнении выпускной квалификационной работы.

3. Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО

Б2.В.04 (Пд) Преддипломная практика относится к вариативной части Блока 2 «Преддипломная практика» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

Преддипломная практика в соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса проводится во втором семестре 4-го курса обучения. Общая трудоёмкость учебной практики составляет 9 зачетных единиц (324 часа), продолжительностью 6 недель. Прохождение преддипломной практики направлено на закрепления полученных в процессе учебы теоретических знаний по профилирующим дисциплинам и проверка их практического использования, а также приобретение практических навыков работы в области переработки сырья животного происхождения и управления качеством получаемой продукции.

Освоение преддипломной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин «Основы общей и неорганической химии» (ПК-4; ПК-26), «Органическая химия» (ОК-7; ПК-26); «Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности» (ОК-4; ПК-8; ПК-17), «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных» (ОПК-3; ПК-9), «Безопасность жизнедеятельности» (ОК-9; ПК-2; ПК-21), «Введение в технологию продуктов животного происхождения» (ОПК-1; ПК-12), Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения) (ОПК-2, ПК-12, ПК-28), «Биохимия» (ОК-7; ПК-26), «Общая микробиология и микробиология» (ОПК-2; ПК-9), «Реология» (ОПК-3; ПК-5), «Биологическая безопасность пищевых систем» (ОПК-2; ПК-1; ПК-9), «Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов» (ПК-4; ПК-5), «Физическая и коллоидная химия» (ПК-4; ПК-5), «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» (ПК-1; ПК-4; ПК-5), «Пищевая биотехнология» (ОПК-2; ПК-1), «Метрология и стандартизация» (ОПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-17), «Процессы и аппараты пищевых производств» (ОПК-4; ПК-10), «Пищевая химия» (ПК-3; ПК-4; ПК-26), «Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья» (ПК-11; ПК-20), «Технология мяса и мясных продуктов» (ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-31), «Технология рыбы и рыбных продуктов» (ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-31), «Технология молока и молочных продуктов» (ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-31), «Современные технологии продуктов животного происхождения» (ПК-10; ПК-11; ПК-20), «Безотходная технология

переработки сырья животного происхождения» (ПК-10; ПК-11; ПК-20), «Переработка птицы и технология производства птицепродукции» (ПК-7; ПК-12), «Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)» (ОПК-3, ПК-5, ПК-24); «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения» (ПК-1; ПК-5), «Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)» (ПК-16; ПК-18; ПК-19), «Пищевые добавки функционального назначения» (ОПК-2; ПК-3), «Технология функциональных продуктов животного происхождения (ОПК-2; ОПК-3; ПК-20), «Основы научных исследований» (ПК-27; ПК-28), «Идентификация продуктов животного происхождения» (ПК-3; ПК-9).

Для успешного прохождения преддипломной практики студент должен***:***

знать:

- основы правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);
- основы профессиональной деятельности (ОК-7);
- правила и основные методы защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- основы информационно-коммуникационных технологий требования информационной безопасности основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);
- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания (ОПК-2);
- химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-3);
- правила по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования (ОПК-4);
- нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции (ПК-1);
- элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло- и, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения (ПК-3);
- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);
- нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- виды нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8);
- медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);
- технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-10);
- факторы технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- область и объекты профессиональной деятельности (ПК-12);
- общепринятые принципы производственного учета (ПК-16);
- организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам; процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях (ПК-18);
- операционные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
- новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения (ПК-20);
- меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- традиционные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения (ПК-24);

- основные тенденции развития современных пищевых технологий (ПК-26);
- правила работы в химической и технологической лаборатории (ПК-26);
- методику работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией (ПК-26);
- основы технологии производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с индивидуальным заданием (ПК-26);
- основные понятия научно-исследовательской работы; общую методологию научного творчества (ПК-28);
- порядок выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения (ПК-31);
- планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест (ПК-31);
- производственные мощности и загрузку оборудования (ПК-31);
- технически обоснованные нормы времени (выработки) (ПК-31);
- нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);

уметь:

- использовать основы правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);
- самостоятельно получать знания (ОК-7);
- пользоваться методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);
- использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-2);
- решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культур (ОПК-3);
- учитывать в профессиональной деятельности требования информационной безопасности (ОПК-4);
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения (ПК-1);
- эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ПК-2);
- использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения (ПК-3);
- применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей (ПК-9);
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-10);
- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

- выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях (ПК-18);
- разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пи-щевых предприятий (ПК-19);
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-20);
- принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий (ПК-24);
- анализировать и обобщать данные научной литературы, технической и нормативной документации; производить сбор материала в соответствии с индивидуальным заданием (ПК-26);
- обосновывать направление научного поиска, достижения результата (ПК-28);
- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования (ПК-31);
- участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) (ПК-31);
- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);

владеть:

- навыками использования правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);
- способностью к самостоятельному образованию (ОК-7);
- правилами и методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);
- навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-2);
- навыками проведения контроля качества готовой продукции (ОПК-3);
- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);
- навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе (ПК-1);
- навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энерго- оборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения (ПК-3);
- метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);
- навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8);
- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);
- навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях (ПК-10);
- навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- навыками работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам (ПК-16);
- навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- навыками проведения организационно-плановых расчетов (ПК-18);
- навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий (ПК-19);
- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-20);
- мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий (ПК-24);
- навыками работы в химической и технологической лаборатории; работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией (ПК-26);
- навыками подготовки к написанию научной работы и накоплению научной информации; работы над рукописью научной работы; оформления научной работы (ПК-28).
- навыками разработки порядка выполнения работ, навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест (ПК-31).

Знания, полученные при прохождении преддипломной практики, будут необходимы для написания отчета по практике и подготовке выпускной квалификационной работы.

4. Требования к результатам прохождения практики (компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики)

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции:

Общекультурные компетенции:

ОК-3- Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

Общепрофессиональные компетенции:

ОПК-3 - Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК-12 - Готовность выполнять работы по рабочим профессиям

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

ПК-14 - Готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем

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

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

ПК-17 - Готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

ПК-18 - Способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков

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

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

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

ПК-22 - Способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий

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

ПК-24 - Способность организовывать работу структурного подразделения

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

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

ПК-30 - Готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию

ПК-31 - Способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать

производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

В результате освоения компетенции студент должен:

знать:

- экономические основы производства продуктов из сырья животного происхождения (ОК-3);
- химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-3);
- нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции (ПК-1);
- элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло- и, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения (ПК-3);
- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);
- принципы, методы и способы контроля и управления качеством (ПК-6);
- нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- виды нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8);
- медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);
- технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-10);
- факторы технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- область и объекты профессиональной деятельности (ПК-12);
- технические и программные средства реализации компьютерных технологий (ПК-13);
- методику проведения маркетинговых исследований (ПК-14);
- статьи затрат производственных подразделений (ПК-15);
- общепринятые принципы производственного учета (ПК-16);
- организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам; процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях (ПК-18);
- оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
- новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения (ПК-20);
- меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);
- принципы разработки бизнес-планов производства (ПК-23);
- традиционные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения (ПК-24);
- системы программирования и программные средства работы на персональном компьютере (ПК-25);
- основные тенденции развития современных пищевых технологий (ПК-26);
- правила работы в химической и технологической лаборатории (ПК-26);

- методику работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией (ПК-26);

- основы технологии производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с индивидуальным заданием (ПК-26);

- структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевой отрасли; направления научных исследований в области технологии продуктов животного происхождения, а также современных методов научных исследований и обобщения научных фактов, особенностей сбора информации в организации (ПК-27);

- основные понятия научно-исследовательской работы; общую методологию научного творчества (ПК-28);

- цели и задачи проекта (программы) (ПК-29);

- методики проведения ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции (ПК-30);

- порядок выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения; планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; производственные мощности и загрузку оборудования; технически обоснованные норм времени (выработки); нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31**)**;

уметь:

- использовать знания экономических основ в производстве продуктов из сырья животного происхождения (ОК-3);

- решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культуры (ОПК-3);

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения (ПК-1);

- эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ПК-2);

- использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения (ПК-3);

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

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);

- обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мяса и мясных продуктов (ПК-6);

- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей (ПК-9);

- поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-10);

- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

- давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

- организовывать работу небольшого коллектива исполнителей (ПК-15);

- составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

- выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях (ПК-18);

- разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий (ПК-19);

- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-20);

- принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

- принимать управленческие решения с учетом производственных условий; разрабатывать бизнес-планы производства (ПК-22);

- формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-23);

- организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий (ПК-24);

- работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет (ПК-25);

- анализировать и обобщать данные научной литературы, технической и нормативной документации; производить сбор материала в соответствии с индивидуальным заданием (ПК-26);

- самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность; применять освоенные знания в области переработки мяса, современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-27);

- обосновывать направление научного поиска, достижения результата; пользоваться методами научного познания; применять полученные знания при решении профессиональных задач (ПК-28);

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

- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест (ПК-30);

- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки); рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31**)**;

владеть:

- основами экономических знаний применительно к профессиональной деятельности (ОК-3);

- навыками проведения контроля качества готовой продукции (ОПК-3);

- навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе (ПК-1);

- навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

- навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения (ПК-3);

- метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из сырья животного происхождения (ПК-6);

- навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8);

- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);

- навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях (ПК-10);

- навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- навыками работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения (ПК-13);

- навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка (ПК-14);

- навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей (ПК-15);

- навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам (ПК-16);

- навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- навыками проведения организационно-плановых расчетов (ПК-18);

- навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий (ПК-19);

- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-20);

- мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

- навыками управленческих решений с учетом производственных условий (ПК-22);

- навыками разработки бизнес-планов производства (ПК-23);

- навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий (ПК-24);

- методами поиска и обмена информации в локальных и глобальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты (ПК-25);

- навыками работы в химической и технологической лаборатории; работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией (ПК-26);

- методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований (ПК-27);

- навыками подготовки к написанию научной работы и накоплению научной информации; работы над рукописью научной работы; оформления научной работы (ПК-28);

- основами информационной и библиографической культуры, навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов (ПК-29);

- технологиями обработки текстовой, графической и числовой информации (ПК-30);

- навыками разработки порядка выполнения работ, навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест (ПК-31**).**

При проведении практики обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых на практике, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Место и сроки проведения практики

Преддипломная практика по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения является стационарной и проводится непрерывно на: мясокомбинатах, мясоконсервных комбинатах, агропромышленных комплексах, птицекомбинатах, птицефабриках, колбасных мини - цехах, цехах по производству полуфабрикатов, молочных предприятиях, на базе кафедр, лабораториях, дисплейных классах факультета химии, биологии и биотехнологии Северо-Осетинского государственного университета.

Практика проводится в конце четвертого курса, в восьмом семестре.

5.1. Сведения о базах практик

№ п/п	*Наименование организации/учреждения/предприятия*	*Реквизиты договора*	*Срок действия договора*
1.	ИП Засеев Алан Алексеевич	02.04.2018	6 мес
2.	ИП Засеев Алан Алексеевич	03.09.2018	5 лет
3.	ИП Дюбуа Дмитрий Петрович	01.06.2016	5 лет

6. Структура и содержание преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в форме преддипломной практики. Способ проведения преддипломной практики - стационарная. Стационарные практики проводятся в структурных подразделениях образовательной организации высшего образования или на предприятиях (в учреждениях, организациях), расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация высшего образования.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 9 зачетных единиц (324 часа), продолжительность 6 недель.

№ п/п	**Разделы (этапы) преддипломной практики и их содержание**	**Объем раздела (этапа), ч**	**Форма текущего контроля**
1	Назначение руководителя практики от предприятия и его представление практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности	4	Запись в дневнике практики
2	Знакомство с цехами и технологическими процессами производства продукции на пищевом предприятии	16	Запись в дневнике практики

3	Работа в складских помещениях: ознакомление с ассортиментом сырья, перечнем предприятий-поставщиков, правилами приемки, условиями и сроками хранения, правилами оформления документов при приемке и отпуске сырья, материалов в производственные цехи	34	Запись в дневнике практики
4	Работа в цехах предприятия: изучение организации производственных потоков, составление схем передачи сырья от операции к операции; работы технологических линий и отдельных ее участков; принципов работы машин и механизмов составление рабочей карты загрузки машин и аппаратов	46	Запись в дневнике практики
5	Работа в производственной лаборатории: ознакомление с методами анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценкой качества продукции, ведением журналов контроля качества; изучение порядка проведения дегустации, ведения журналов дегустации и контроля	46	Запись в дневнике практики
6	Освоение одной из специальностей технологического процесса или контрольных подразделений	46	Запись в дневнике практики
7	Поиск, накопление и обработка научной, научно-технической информации	46	Запись в дневнике практики
8	Проведение самостоятельной исследовательской работы: обоснование концепции проектируемого цеха (предприятия), разработка ассортимента продукции, подбор технологических схем, анализ производственных, складских помещений, расчет количества персонала, подбор оборудования; проектирование системы управления качеством	74	Запись в дневнике практики
9	Систематизация фактического собранного материала, результатов исследования для написания отчёта	12	Зачет с оценкой
	Итого	**324**	

Руководство практикой, обязанности студентов

Руководство практикой в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» осуществляется преподавателями кафедры товароведения и технологии продуктов питания, которые организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения. Каждому студенту направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения назначается руководитель практики от университета. Распределение студентов по базам практики, назначение руководителей и дежурного преподавателя оформляется приказом по университету. На период практики на предприятии также назначается руководитель практики от предприятия.

Руководитель от университета:

- выдает студенту задания на практику и дает необходимые пояснения перед практикой;
- решает текущие вопросы;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
- проверяет отчеты и консультирует студентов по вопросу их доработки;
- принимает защиту отчетов;

- оценивает результаты выполнения студентом программы практики, выставляет оценку за практику.

Руководитель практики от предприятия:

- знакомится с программой практики;
- организует экскурсии студентов на предприятии;
- помогает студентам скорректировать календарный план прохождения практики; проводит консультации;
- оказывает помощь практикантам в получении нормативной документации, материалов для подготовки отчетов; контролирует продолжительность рабочего дня работающих на рабочих местах студентов на соответствие ТК РФ;
- проверяет и подписывает отчеты с выставлением оценки; записывает в дневник отзыв о работе практикантов.

Студент:

- присутствует на собрании по практике;
- оформляет санитарную книжку, если это требует предприятие;
- вовремя прибывает на предприятие и убывает с него в соответствии со сроками конкретной практики;
- работает на рабочем месте, если это оговорено с предприятием;
- соблюдает производственную дисциплину;
- выполняет программу практики, составляет отчет, сдает его в назначенные сроки с оформленными документами, защищает отчет.

Для всех видов практики проводятся общие организационные мероприятия. Студенты направляются на предприятие для прохождения практики либо индивидуально, либо в составе группы. В последнем случае для улучшения организации практики назначается староста группы, который обязан:

- представить в отдел кадров предприятия направление с общим списком студентов, проходящих практику на данном предприятии;
- уведомить руководителя практики от кафедры о прибытии студентов на предприятие.

В период прохождения практики студент имеет право:

- получить в соответствии с программой место практики, обеспечивающее необходимую эффективность ее прохождения;
- собирать материалы для отчета и выполнения выпускной квалификационной работы;
- пользоваться имеющейся на предприятии литературой, технической и нормативной документацией.

Использование материалов, представляющих коммерческую тайну, допускается только по согласованию с руководством предприятия, где студент проходит технологическую практику. Студент при прохождения практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятие правилам внутреннего распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- приобрести профессиональные навыки работы в должности рабочего, лаборанта или мастера;
- участвовать в научно-исследовательской работе по заданию кафедры;
- активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия;
- собрать материал для отчета в строгом соответствии с программой практики;
- написать отчет и подписать его у руководителя практики от предприятия;
- защитить отчет в назначенный срок комиссии по приему отчета по практике в вузе.

Перед практикой преподаватель, ответственный за организацию практики на кафедре, проводит организационное собрание, на котором:

- выдает программу практики;
- дает разъяснения по всем вопросам организации и проведения практики.

Дневник является единым для всех видов практики документом и ведется каждым студентом. В нем указываются базы и сроки практики, руководители практики, задания на каждую практику, делаются необходимые записи во время практики и после нее. Дневник подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия. Задание по практике выдается студенту и является отчетным документом. В задании указываются место практики и ее сроки, фамилии студентов. Задание заверяется печатью университета и предприятия, сдается студентом после практики вместе с другими документами руководителю практики от университета.

Формы аттестации (по итогам преддипломной практики)

Контроль осуществляется преподавателем, ведущим преддипломную практику.

Основанием для допуска к промежуточной аттестации по практике и ее зачета служит наличие:

- отчета по практике (Приложение 1);
- дневника по практике (Приложение 2);
- положительного отзыва руководителя от кафедры Университета

Промежуточная аттестация во 8 семестре – дифференцированный зачет, который выставляется по итогам защиты отчета по практике.

Промежуточная аттестация по практике приравнивается к промежуточной аттестации по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время при наличии заверенной у декана объяснительной записки с указанием причины невыполнения программы практики и документа, подтверждающего уважительную причину.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из Университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Критерии оценки, выставляемой на зачете:

- оценка «зачтено/отлично» выставляется студенту, если программа практики выполнена в полном объеме, в процессе практики студент продемонстрировал отличные знания и способность использовать их для решения поставленной задачи, аргументировано обосновывать полученные результаты и выводы по работе; полностью владеет правилами оформления дневника и отчета о практике; обладает навыками подготовки научной презентации, доклада и ведения научной дискуссии.
- оценка «зачтено/хорошо» выставляется студенту, если программа практики выполнена в полном объеме, в процессе практики студент продемонстрировал хорошие знания и способность использовать их для решения поставленной задачи, аргументировано обосновывать полученные результаты и выводы по работе; дневник и отчет о практике оформлены верно;
- оценка «зачтено/удовлетворительно» выставляется студенту, если программа практики выполнена лишь частично, при этом студент демонстрирует пробелы в знании предметной области исследований; обладает базовыми навыками подготовки, дневник и отчет о практике оформлены верно;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если программа практики выполнена лишь частично или не выполнена, при этом студент демонстрирует существенные пробелы в знании предметной области исследований; не обладает базовыми навыками подготовки научной презентации, доклада и ведения научной дискуссии.

7. Образовательные технологии

В процессе организации и прохождения преддипломной практики применяются современные и образовательные и научно-производственные технологии:

1. Дистанционная форма консультаций во время прохождения практики, обработке литературного обзора и написания отчета по практике.

2. Компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора, обработки и хранения информации, полученной во время прохождения учебной практики.

3. Мультимедийные технологии, используемые для демонстрации наглядного материала и защиты отчета по учебной практике.

4. Технологии моделирования оптимального управления технологическим процессом.

8. Учебно-методическое обеспечение организации и проведения практики

Самостоятельная работа студентов является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной и творческой деятельности студента в аудитории, на производстве, при внеаудиторных контактах с преподавателем, при домашней подготовке.

Во время вводной лекции студенты должны вести конспекты; форма записи конспектов – по усмотрению каждого студента, но в них в обязательном порядке должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекции, логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования отчета. Затем следует изучение рекомендованной преподавателем основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, а с другой стороны, является важным моментом в подготовке к защите отчета по практике.

Студенты должны своевременно выполнять все задания, предложенные руководителем практики. Результаты выполненных заданий для самостоятельной работы оформляются в печатном (в исключительных случаях – рукописном) виде.

Методические материалы, обеспечивающие самостоятельную работу студентов при написании отчета по практике, можно найти на дистанционной площадке системы «MOODLE».

Полностью весь методический материал по обеспечению самостоятельной работы студентов приводится в рабочей программе преддипломной практики.

9. Оценочные средства по итогам прохождения практики

Задания для самостоятельной работы студентов

1. Изучите основные принципы переработки животного и растительного сырья.
2. Изучите технологию комбинированных, лечебно-профилактических мясопродуктов.
3. Изучите санитарные правила для перерабатывающих предприятий животного происхождения.
4. Изучите область профессиональной деятельности инженера-технолога.
5. Изучите показатели безопасности продуктов питания.
6. Знакомство с основами организации технологического процесса, особенностями работы технолога.
7. Изучить объекты производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности бакалавров на этапах технологии продуктов животного происхождения.
8. Изучить правовые, нормативные и инструктивные документы, устанавливающие требования к охране труда.
9. Знакомство с использованием компьютерных технологий в технологическом процессе.
10. Правила написания научных статей.

Вопросы для проведения текущего контроля на преддипломной практике:

1. Краткая историческая справка о промышленном предприятии.

2. Перспективы развития предприятия.

3. Структура предприятия, с указанием назначения отделов, цехов, лабораторий, служб.

4. Безопасность организации: понятия и направления обеспечения.

5. Персонал как объект обеспечения безопасности труда.

6. Основные направления деятельности и задачи организации по обеспечению своей безопасности.

7. Факторы, влияющие на здоровье и безопасность персонала.

8. Понятие охраны труда.

9. Правовые основы обеспечения безопасности труда.

10. Основные правила техники безопасности в дисплейном классе, в лаборатории, на предприятии.

11. Требования к лицам, занимающим должность технолога.

12. Права и обязанности, ответственность технолога на предприятии.

13. Связь основных вопросов теории технологии продуктов животного происхождения с практической деятельностью технолога.

14. Рабочее место технолога.

15. Назовите основные виды зданий и сооружений, в которых размещаются розничные перерабатывающие предприятия.

16. Сформулируйте основные принципы размещения технологического оборудования в цехах.

17. Физико-химические, структурно-механические процессы, использованные в производстве (нормативная документация)

18. Как формируется ассортимент на предприятиях перерабатывающей промышленности.

19. Характеристики исходного сырья и готовой продукции. Нормативные документы.

20. Как осуществляется контроль качества по стадиям технологического процесса.

Примеры тестов для контроля знаний (полная база тестов находится на CD-диске)

1. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия – это:

а) безопасность организации;

б) охрана труда;

в) безопасность производства.

2. Соотношение понятий «охрана труда» и «техника безопасности»:

а) оба понятия равнозначны;

б) техника безопасности является составной частью охраны труда;

в) понятие «техника безопасности» шире понятия «охрана труда».

3. Комплекс организационно-управленческих, экономических, правовых, социально-психологических, профилактических, пропагандистских, режимных и инженерно-технических мер и мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации и ее персонала – это:

а) система охраны организации;

б) система безопасности организации;

в) система управления организацией.

4. Состояние защищенности экономических интересов организации от внутренних и внешних угроз посредством минимизации коммерческих рисков, системы мер экономического, правового и организационного характера, разработанной администрацией организации – это:

а) экономическая безопасность организации;

б) правовая безопасность организации;

в) физическая безопасность организации.

5. Охраной труда в организации управляет:

а) руководитель организации;

б) работодатель совместно с профсоюзом;

в) должностное лицо, уполномоченное работодателем.
6. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
а) окоченения;
б) созревания;
в) автолиза;
г) глубокого автолиза.
7. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:
а) степени обескровливания;
б) категории упитанности;
в) термического состояния;
г) возраста животного;
д) пола животного.
8. По сортам молоко делится:
а) натуральное коровье – сырье;
б) питьевое;
в) пастеризованное;
г) топленое.
9. К кисломолочным продуктам относятся:
а) творог и творожные изделия;
б) сыр;
в) сметана;
г) кисломолочные напитки;
д) пахта;
е) масло;
ж) сыворотка.
10. Входит ли в задачи технолога задачи контроль чистоты рабочих мест
а) да;
б) нет.

Оценочный лист защиты отчета по преддипломной практике

Оценка (баллы)	Описание
«отлично» 86-100 баллов	*Во введении* четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом учебной товароведной практики. *В основной части* логично, связно и полно освещены вопросы, предусмотренные программой учебной практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны конкретные выводы и предложения по совершенствованию работы торгового предприятия по всем аспектам его деятельности. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана отличная оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент излагает основные позиции отчета и делает выводы по совершенствованию работы торгового предприятия. После доклада студент отвечает на все дополнительные вопросы.
«хорошо» 71-85 баллов	*Во введении* четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом учебной товароведной практики. *В основной части* логично, связно, но не полно освещены вопросы, предусмотренные программой учебной практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны конкретные выводы и предложения по совершенствованию работы торгового предприятия по всем аспектам его деятельности. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана достаточно высокая оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент достаточно хорошо излагает основные позиции отчета и делает недостаточно четкие выводы по совершенствованию работы торгового предприятия. После доклада студент отвечает не на все дополнительные вопросы.
«удовлетворительно» 56-70 баллов	*Во введении* не четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом учебной товароведной практики. *В основной части* логично, связно, но не полно освещены вопросы, предусмотренные программой учебной практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны выводы и предложения по совершенствованию

	работы торгового предприятия. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана хорошая оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент слабо излагает основные позиции отчета и не может самостоятельно сформулировать выводы по совершенствованию работы торгового предприятия. После доклада студент слабо или совсем не отвечает на дополнительные вопросы.
«неудовлетворительно» менее 56 баллов	При прохождении учебной практики студентом не полностью выполнена программа практики. Полнота и качество собранного материала для написания отчета не соответствуют требованиям. Не вел дневника практики. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана удовлетворительная оценка студенту в отзыве-характеристике.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература:

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. - 378 с.
2. Базарова В.И. и др. Исследование продовольственных товаров. - М.: Экономика, 1986. - 295 с.
3. Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Издательство: Лань. 978-5-8114-1328-7ISBN: СПб - 2012.
4. Журавская Н.К., Алехина Л.Т., Отряшенкова Л.М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. - М.: Агропромиздат, 1985. - 291 с.
5. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Издательство: Лань. 978-5-8114-14529ISBN: СПб - 2013.
6. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса. Издательство: ГИОРД. 978-598879-126-3ISBN: СПб - 2012.
7. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»; Саратов: ООО «Альтэк», 2011 – 304 с.
8. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Допущено УМО вузов в качестве учебника для бакалавров/ В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева и др.; Ред. В.И. Манжесов. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 536 с.

б) дополнительная литература:

9. Бараненко А.В., Куцакова В.Е., Борзенко Е.И., Фролов С.В. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов. Теплофизические основы. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-142-3ISBN: 2-е изд., испр. и доп. СПб-2012.
10. Бессонова Л.П.Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник/Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова, - СПб.: ГИОРД, 2013,-592 с.: ил.
11. В. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. СПб.: ГИОРД. ISBN 978-5-98879-103-4; СПб -2010 г.
12. Васильев В.Н., Куцакова В.Е., Фролов С.В. Технология сушки. Основы тепло- и массопереноса. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-175-1ISBN: СПб-2013.

13. Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев и др.. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Допущено УМО в качестве учебного пособия для вузов / 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Издательство "Лань", 2012. - 624 с.

14. Гетманов, Виктор Григорьевич. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности: Допущено МО и н РФ в качестве учебного пособия для вузов по направлениям "Автоматизированные технологии и производства", "Пищевая инженерия"/ В.Г. Гетманов. -М.: ДеЛи принт, 2006. - 181 с.

15. Красуля О.Н., Николаева С.В., Токарев А.В., Краснов А.Е., И.Г. Панин. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. Пособие. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-1645ISBN: СПб – 2015.

16. Крылова, Галина Дмитриевна. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Рекомендовано МоРФ в качестве учебника для вузов/ Г.Д. Крылова. - 3-е изд., перераб. и доп. -М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. - 671 с.

17. Леонова О.А. Метрология, стандартизация и сертификация; под ред.– М.: Колосс, 2009. – 568с.

18. Лифиц Иосиф Моисеевич. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник для бакалавров, рекомендовано МоРФ в качестве учебника для вузов/ И.М. Лифиц. -10-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт;: ИД Юрайт, 2012. - 393 с.

19. Мезенова О. Я., Ким И. Н. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-062-4ISBN: СПб – 2011.

20. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. Издательство: Лань. 978-5-8114-1147-4ISBN: СПб – 2011.

21. Смирнов А.В., Куляков Г.В., Калишина Н.Н. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-170-6ISBN: СПб – 2014.

в) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (https://dvs.rsl.ru).
2. ЭБС «Университетская библиотека online» (https://biblioclub.ru).
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (http://elibrary.ru.)
4. Универсальная баз данных East View (https://dlib.eastview.com). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov
5. ЭБС «Консультант студента». http://www.studentlibrary.ru
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru)
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/).
8. Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/).

11. Материально-техническое оснащение практики:

Учебная аудитория № 101 А - для проведения практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся.

Оборудование: преподавательский стол, стул, столы обучающихся, стулья; кафедра, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, интерактивное мультимедийное оборудование (доска FOX IB82, проектор Aser U5200, компьютер для офисов в комплекте, ноутбук Acer Aspire); МФУ Canon I SENSYS MF4550D (A4.64Mb/ 25стр/мин, лазерное МФУ, факс USB2.ADF. двусторонняя печать, МФУ Epson WorkForce Pro WF-M5690DWF в комплекте с дополнительным картриджем).

Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ); система тестирования Sunrav WEB Class; система компьютерной верстки MikTex лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение) (бессрочно); интегрированная среда разработки Eclipse.

Учебная аудитория 613 – Лаборатория товароведения продовольственных товаров: преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, Интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82, Проектор Aser U5200, колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, программное обеспечение.

Оборудование: Микроскопы Микмед-6 вар.7, pH-метр-милливольтметр PH-150МИ, Анализатор качества молока «Лактан 1-4 М» исп. МИНИ Весы лабораторные прецизионные ЕТ-300П с поверкой, Спектроскоп двухтрубный, Стерилизатор ГП-40, Шейкер цифровой орбитальный MS 1, Фотометр концентрационный КФК 5М, центрифуга ЦЛ «Ока», центрифуга ОПНЗ, Прибор Чижовой Элекс 7 Магнитная мешалка с подогревом, Нитрат –тестер «СОЭКС», Секундомер СОС пр-2б-2-000 (двухкнопочный), Мультимедийный проектор с экраном (Мультимедийный проектор OPTOMA projector DX32Блендер, баня водяная.

Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ) ; Система тестирования Sunrav WEB Class; Система компьютерной верстки MikTex Лицензия FSF/Debian (Свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат» продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

12. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол№ 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол № 9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Титульный лист дневника практики

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

ДНЕВНИК
преддипломной практики

студента (ки) _____(Ф.И.О.) группы _____

Место прохождения практики _____

Дата начала практики “_____” _____ 20_____г.

Дата окончания практики “_____” _____ 20_____г.

Владикавказ, 2017

Учет выполненной работы

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта и указания руководителей практики	Отметка о выполнении работы (оценка и подпись руководителя практики

Руководитель практики от организации _____(подпись)

Руководитель практики от кафедры _____(подпись)

Студент-практикант _____(подпись)

Приложение 2

Титульный лист отчета по практике

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

ОТЧЕТ

по преддипломной практике

Исполнитель: студент (ка) __ курса ОФО
направление подготовки
19.03.03. Продукты питания животного происхождения
(ФИО студента)

Руководитель практики:
(*ученая степень, должность, ФИО руководителя)*
.

Владикавказ 2017