

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
аграрный университет имени И. Т. Трубилина»**

**Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки  
животноводческой продукции**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
Преддипломная**

**Методические рекомендации**  
по прохождению преддипломной практики по  
направлению подготовки 19.04.03 Продукты  
питания животного происхождения  
(программа магистратуры)  
по очной и заочной формам обучения

Краснодар  
Куб ГАУ  
2020 год

*Составители:* Патиева С. В. , Патиева А. М. ,Огнева О. А.

**Производственная практика преддипломная:** метод. рекомендации к прохождению преддипломной практики / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2020 – 38 с.

В методических рекомендациях представлены цель и задачи преддипломной практики магистрантов, структура и содержание отчета, рекомендации по его оформлению. В приложениях приведены образцы оформления пакета документов для прохождения практики, контрольные вопросы для защиты отчета и критерии оценивания сформированных компетенций.

Методические рекомендации предназначены для обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, преподавателей, осуществляющих организацию и руководство практикой.

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета перерабатывающих технологий Кубанского ГАУ, протокол № 8 от 18.03.2020.

Председатель  
методической комиссии

Е. В. Щербакова

- © Патиева С. В., Патиева А. М., Огнева О.А.  
составление, 2020
- © ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина», 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
2 ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО МАГИСТРАТУРЫ	5
4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
5 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	10
6.1 Общие положения	10
6.2 Содержание преддипломной практики	10
6.3 Оформление и защита отчета	13
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
ПРИЛОЖЕНИЯ	22
Приложение А	23
Приложение Б	24
Приложение В	27
Приложение Г	29
Приложение Д	31
Приложение Е	33
Приложение Ж	34
Приложение З	36
Приложение И	38

## **ВВЕДЕНИЕ**

В соответствии с требованиями учебного плана по направлению подготовки ФГОС ВО 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» преддипломная практика магистрантов проводится 2 курсе обучения для подтверждения теоретических и практических знаний и умений, полученных при обучении.

Преддипломная практика должна способствовать процессу развития личности магистранта, переключения на новый вид преддипломной деятельности, усвоения общественных норм, ценностей профессии, формирование персональной и деловой культуры.

Для успешного прохождения практики магистранты используют знания, умения, сформированные в ходе изучения специальных дисциплин.

## **1 ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целью производственной практики (преддипломной практики) является подготовка обучающегося к решению задач научно-исследовательского характера на производстве, обеспечение сбора материала для выполнения магистерской диссертации по направлению «Продукты питания животного происхождения» и получения профессиональных умений, опыта в профессиональной деятельности, приобретение студентами навыков самостоятельной оценки результатов исследований; подготовка выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

## **2 ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики (преддипломной практики) являются:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания животного происхождения;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты.
- разработка проекта нормативно-технической документации на новые продукты питания.

## **3 МЕСТО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО МАГИСТРАТУРЫ**

Производственная практика (преддипломная) является составной частью основной образовательной программы магистрантов по направлению подготовки 19.04.03 Про-

дукты питания животного происхождения и представляет собой вариативную часть цикла Б2 «Практика, в том числе преддипломная».

Производственная практика (преддипломная практика) является обязательной для магистрантов дневной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 2-ом курсе в четвертом семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет 2 недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой. График проведения практики приведен в таблице 1.

Таблица 1 – График проведения

	Преддипломная практика	
Курс	II	Курс
Семестр	4	Семестр
Продолжительность	2 недели	Продолжительность
Форма контроля	Зачет с оценкой	Форма контроля

#### **4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика (преддипломная практика) проводится стационарно.

Место проведения практики: научно-исследовательские и учебные лаборатории кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции, учебные классы УНПК «Агробиотехпереработка» факультета перерабатывающих технологий, лаборатории НИИ «Биотехнологии и сертификации пищевой продукции» Кубанского ГАУ.

НИР может проводиться на основе двухсторонних договоров в лабораториях предприятий или организаций, оснащенных современным технологическим оборудованием, испытательными приборами и квалифицированным персоналом.

## **5 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Преддипломная практика выполняется в тесном учебном и социальном взаимодействии обучающихся с руководителями, закреплёнными для выполнения ВКР и прохождения преддипломной практики от университета, что обеспечивает формирование профессиональных (ПК) компетенций.

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

ОПК-1 – готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 – готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 – способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 – способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5 – способность создавать и поддерживать имидж организации;

ПК-1 – способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры);

ПК-2 – способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на

ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности;

ПК-3 – способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения;

ПК-4 – способность и готовностью применять знания современных методов исследований;

ПК-5 – способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения;

ПК-6 – способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;

ПК-7 – способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы;

ПК-8 – готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования;

ПК-9 – способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов;

ПК-10 – способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ;

ПК-11 – способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;

ПК-12 – готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства;

ПК-13 – готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;

ПК-14 – готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала;

ПК-15 – готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии;

ПК-16 – способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;

ПК-17 – способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;

ПК-18 – способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов;

ПК-19 – способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов;

ПК-20 – способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

ПК-21 – способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами;

ПК-22 – способность проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме.

## **6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

### **6.1 Общие положения**

Перед началом практики обучающийся должен получить задание в виде пакета документов у руководителя ВКР.

Перед началом практики проводится организационное собрание в ВУЗе, на котором обучающиеся информируются о сроках практики, о целях, задачах и особенностях работы и получают индивидуальное задание на практику (Приложение В). Помощником декана по практическому обучению проводится инструктаж по технике безопасности с заполнением журнала и листа инструктажа (Приложение Б).

Для осуществления практики студент должен:

- явиться на кафедру (предприятие);
- встретится с руководителем практики, и предоставить ему индивидуальное задание, полученное от руководителя ВКР;
- согласовать с руководителем практики календарный рабочий график (план) прохождения практики (Приложение Г), порядок и место получения консультаций;
- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, пройти инструктаж по технике безопасности;
- предоставить при необходимости санитарную книжку.

Находясь на практике обучающийся должен в течение всего времени вести дневник (приложение Ж) и с печатью предприятия предоставить его к защите отчета. Также по окончании практики руководителем от предприятия дается отзыв на практиканта с печатью (Приложение З).

## 6.2 Содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость производственной практики (преддипломной практики) составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Форма контроля – дифференцированный зачет.

Таблица 1 – Содержание и структура преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работы, на практике включая, в часах				Формы текущего и промежуточного контроля
		контактная аудиторная (выполнение заданий)	контактная внеаудиторная (инструктаж, консультации, защита отчета)	иные формы (выполнение производственных функций)	итого	
1	<b>Подготовительный этап.</b> Выдача заданий, инструктаж по ТБ. Работа с научно-технической литературой,	-	16	-	16	Запись в журнале

	патентами, нормативно-техническими документами.					
2	<b>Теоретический этап.</b> Систематизация научно-технической информации по тематике исследования. Написание литературного обзора к магистерской диссертации.	30	26	-	56	Собеседование. Проверка наличия оформленного раздела
3	<b>Производственно-технологический этап.</b> Выполнение экспериментальной части научно-исследовательской работы, согласно полученному заданию. Написание и оформление публикации по исследу-	-	-	26	26	Проверка наличия оформленного раздела

	емой теме.					
4	<b>Заключительный этап.</b> Подготовка отчета по практике	-	-	10	10	Проверка наличия оформленного раздела
5	Всего, час	30	42	36	10 8	Дифференцированный зачет

### 6.3 Оформление и защита отчета

Всю собранную основную информацию за время прохождения производственной практики необходимо оформить в виде отчета. Отчет носит собирательно-информационный характер и составляется с учетом полученного индивидуального задания и рабочего графика (приложения Б, В).

Отчет набирается на компьютере на стандартных листах формата А4. Шрифт – Time New Roman, размер 14 пт, абзацный отступ – 1,25 см; межстрочный интервал – полуторный; таблицы, рисунки, схемы должны быть последовательно пронумерованы и подписаны. Нумерация страниц отчета должна быть сквозная, начиная со второго листа введения. Нумерацию располагают в верхней части страницы посередине. На титульном листе нумерацию (цифра один) не ставят.

Отчет начинается с титульного листа, который оформляется по приведенному образцу (приложение Е) и включает содержание, основную часть, список используемых источников (приложение Д).

При составлении отчета не допускается сокращения слов, исключением являются общепринятые. Содержание и разделы должны соответствовать требованиям направления подготовки. В конце отчета обучающийся должен сде-

вать выводы и предложения, направляемые на улучшение хозяйственных показателей предприятия.

Обучающийся должен полностью подготовить отчет во время практики, подписать руководителем от предприятия. Подпись руководителя практики должна быть заверена печатью предприятия.

На защите отчета обучающийся должен кратко изложить технологию производства продуктов питания из животного или растительного сырья, требования к качеству сырья и готовой продукции и сделать правильные выводы. При подготовке ответить на контрольные вопросы (приложение И).

## **7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Основная учебная литература**

1. Безверхая, Н. С. Технология производства сыра : учеб. пособие [Электронный ресурс] / Н. С. Безверхая, О. А. Огнева. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 173 с. – Режим доступа:

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Tekhnologija\\_proizvodstva\\_syra\\_469135\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologija_proizvodstva_syra_469135_v1_.PDF)

2. Голубева, Л. В. Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, С. А. Сторублевцев ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. – 52 с. – 978-5-00032-139-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50644.html>

3. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. тек-

стовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 96 с. – 978-5-00032-291-8. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74025.html>.

4. Забашта Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья [Электронный ресурс] учеб. пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 98 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Nauchnye\\_osnovy\\_povysheniya\\_ehffektivnosti\\_proizvodstva\\_pishchevykh\\_produktoy\\_i\\_z\\_zhivotnogo\\_syrya\\_469132\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Nauchnye_osnovy_povysheniya_ehffektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produktoy_i_z_zhivotnogo_syrya_469132_v1_.PDF)

5. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. – 149 с. – 978-5-7410-1720-3. – Режим до-ступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>.

6. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин.– Электрон. текстовые данные. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. – 134 с. – 978-5-7410-1721-0. – Режим до-ступа: <http://www.iprbookshop.ru/78845.html>.

7. Огнева, О. А. Технология молочных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] / : учеб. пособие / О. А. Огнева, Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 179 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Tekhnologija\\_molochnykh\\_produktoy\\_funkcionalnogo\\_i\\_specialnogo\\_naznachenija\\_469136\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologija_molochnykh_produktoy_funkcionalnogo_i_specialnogo_naznachenija_469136_v1_.PDF)

8.Патиева, С.В. Технология производства консервов из животноводческого сырья: учеб. пособие [Электронный ресурс] / С.В. Патиева, Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева.– Краснодар:КубГАУ,2017.–262 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/4AB\\_Verstka\\_Uчебное\\_posobie\\_Konservy\\_Patieva\\_S.V. 429322\\_v1 .pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/4AB_Verstka_Uчебное_posobie_Konservy_Patieva_S.V. 429322_v1 .pdf)

9. Патиева, С. В. Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с.

10. Патиева, С. В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева, Н. Н. Забашта. Электронные текстовые данные – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с.– Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1AB\\_Verstka\\_EHkspertiza\\_produktoy\\_pitanija\\_zhivotnogo\\_proiskhozhdenija 429321\\_v1 .pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1AB_Verstka_EHkspertiza_produktoy_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija 429321_v1 .pdf)

11. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Патиева С.В. , Тимошенко Н.В.,Патиева А.М. Электронные текстовые данные.– Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с.– Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01\\_PЕЧАТ\\_A5\\_Verstka\\_Patieva\\_S.V. 1\\_redakcija\\_rabochii.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V. 1_redakcija_rabochii.pdf)– Образовательный портал КубГАУ.

12. Патиева, С.В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. Электронные текстовые данные – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 175 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB\\_Verstka\\_Patieva\\_UP\\_Netrad. syre 2019 3 461005\\_v1 .PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_Verstka_Patieva_UP_Netrad. syre 2019 3 461005_v1 .PDF)

13. Патиева, С. В. Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных [Электронный ресурс] учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. –

Краснодар : КубГАУ, 2019. – 191 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Racionalnoe\\_ispolzovanie\\_vtorichnykh\\_produktoy\\_pererabotki\\_zhivotnykh\\_515137\\_v\\_1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Racionalnoe_ispolzovanie_vtorichnykh_produktoy_pererabotki_zhivotnykh_515137_v_1_.PDF)

14. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Постников. – Электрон. текстовые данные. – Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66122.html>.

15. Технология колбасного производства : учеб. пособие / Н. В. Тимошенко [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2016. – 271 с.

16. Технология переработки молока [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. М. Г. Сыроева [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. – 110 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72769.html>.

17. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. – 480 с. – 978-5-379-02013-2. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html>.

18. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: [:https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116](https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116) – Образовательный портал КубГАУ.

**Дополнительная**

1. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства кол-бас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев, Л.В. Антипова .– СПб. : ГИОРД, 2011 .– 596 с. : ил. – ISBN 978-5-98879-134-8 .– Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294624>.

2. Арсеньева, Т. П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сливочного масла. Часть 3 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т. П. Арсеньева. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, 2015. – 62 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68209.html>.

3. Биотехнология кормов и кормовых добавок : учеб. пособие / А.И. Петенко [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2013. – 454 с. – ISBN 978-5-94672-515-6.

4. Брусенцев, А. А. Пищевая биотехнология. Технология цельно-молочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. А. Брусенцев, Т. Н. Евстигнеева. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. – 153 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67823.html>.

5. Брусенцев, А. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. А. Брусенцев, Т. Н. Евстигнеева. — Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. – 169 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67831.html>.

6. Голубева, Л. В. Методы исследования состава и свойств сырья и молочных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Г. М. Смольский, Е. В. Богданова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 64 с. –

978-5-89448-989-6. – Режим доступа:  
<http://www.iprbookshop.ru/47428.html>.

7. Голубева, Л. В. Проектирование предприятий отрасли. Техно-логия молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Д. В. Ключникова ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 144 с. – 978-5-00032-308-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74017.html>.

8. Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. - Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. – 305 с. – 978-5-7577-0455-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65304.html>.

9. Мельникова, Е. И. Химия и физика молока [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Е. В. Богданова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. – 197 с. – 978-5-89448-921-6. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27342.html>.

10. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Л. Г. Кириллова, Л. И. Василенко, Д. В. Ключникова. – Электрон. текстовые данные. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. – 58 с. – 978-5-89448-875-2. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27329.html>.

11. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 448 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4978>.

12. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов : Вузовское образование, 2014. – 527 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>.

13. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под ред. В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов : Вузовское образование, 2014. – 219 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>.

14. Проектирование и строительство предприятий рыбоперерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Тимошенко [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. – 296 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91629>.

15. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. – 288 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4908>.

16. Проектирование, основы промстроительства и инженерное оборудование консервных предприятий [Электронный ресурс] : учебник / Н.В. Тимошенко [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107963>.

17. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 416 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60036>.

18. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин.

– Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 176 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5853>.

19. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс] : учебник / В.В. Рогожин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 456 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58740>.

20. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Г. Храмцов [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 424 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4900>.

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Приложение А**

**Форма гарантийного письма**

*Штамп с реквизитами  
предприятия (с указанием:  
название предприятия,  
полного адреса предприятия,  
контактного телефона)*

Декану факультета  
перерабатывающих технологий  
Кубанского ГАУ Степовому А.В.  
директора (наименование  
предприятия, Ф.И.О. руководителя)

**ГАРАНТИЙНОЕ ПИСЬМО**

Можем предоставить \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

студенту(ке) \_\_\_ курса факультета перерабатывающих технологий Кубанского государственного аграрного университета место для прохождения практики на предприятии \_\_\_\_\_  
(наименование организации, полный адрес, телефон)

в 20\_\_ году в указанные Вами сроки на должность \_\_\_\_\_ (указать) с заработной платой в размере \_\_\_\_\_ Руководителем практики от предприятия назначить \_\_\_\_\_ (должность, ФИО).

Вид деятельности предприятия по ОКВЭД \_\_\_\_\_.  
Обязуемся предоставить необходимую информацию и технологическую документацию для написания отчета о прохождении практики.

Директор предприятия \_\_\_\_\_

Гл. бухгалтер \_\_\_\_\_

## Приложение Б

Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, проводимом руководителем практики от ФГБОУ ВО КубГАУ

---

(ФИО, возраст лица, получившего инструктаж)

---

(ФИО, должность руководителя практики от ФГБОУ ВО КубГАУ)

**Инструктаж по требованиям охраны труда**  
перед началом работы, во время работы, в аварийных  
ситуациях и по окончании работы

Инструктаж получен и  
усвоен

Инструктаж проведен и  
усвоен

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

(подпись лица, получившего  
инструктаж)

---

(подпись руководителя практи-  
ки от ФГБОУ ВО КубГАУ)

**Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка в ФГБОУ ВО КубГАУ**

\_\_\_\_\_  
(ФИО, возраст)  
практикант \_\_\_\_\_  
(на какую должность назначается)

**1. Инструктаж по требованиям охраны труда**  
проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по требованиям  
охраны труда получен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Инструктаж по требованиям  
охраны труда проведен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

**2. Инструктаж по технике безопасности**  
проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по требованиям  
охраны труда получен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Инструктаж по технике без-  
опасности проведен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

### 3. Инструктаж по пожарной безопасности

проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по пожарной  
безопасности получен и  
усвоен

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Инструктаж по пожарной  
безопасности проведен и  
усвоен

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

### 4. Инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка

проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по правилам  
внутреннего трудового распо-  
рядка получен и  
усвоен

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Инструктаж по правилам  
внутреннего трудового рас-  
порядка проведен и  
усвоен

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

### 5. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к работе \_\_\_\_\_  
(ФИО лица, получившего допуск к работе)

в качестве \_\_\_\_\_  
(должность)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ «20 \_\_\_\_»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
ФИО

**Приложение В**

**Форма индивидуального задания**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки  
животноводческой продукции

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
курса \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Вид практики \_\_\_\_\_  
Тип практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание задания	Ожидаемый результат

Студент \_\_\_\_\_ ФИО

Руководитель от КубГАУ  
должность \_\_\_\_\_ ФИО

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Ожидаемые результаты прохождения практики соот-**

**ветствуют программе и заявленным компетенциям**

Руководитель практики от  
профильной организации (должность) \_\_\_\_\_ ФИО

Место печати  
организации « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение Г

### Форма рабочего графика (плана)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.Т.ТРУБИЛИНА»

Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки животновод-  
ческой продукции

### Рабочий график (план)

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
курса \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Вид практики \_\_\_\_\_  
Тип практики \_\_\_\_\_

Дата	Краткое содержание работы	Ожидаемый результат

Подпись руководителя практики:  
от КубГАУ \_\_\_\_\_ ФИО

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
профильной организации \_\_\_\_\_ ФИО

М.П.

(не заполняется, если практика проводится на кафедре  
университета)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Содержание отчета по преддипломной практике**

**ВВЕДЕНИЕ**

**1 ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР**

1.1 Анализ рынка производства

1.2 Тенденции развития и перспективы  
производства

**2 ОБОСНОВАНИЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧ  
ИССЛЕДОВАНИЙ**

2.1 Разработка схемы исследований

2.2 Выбор объектов исследований

2.3 Определение методик исследований

**3 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ**

3.1 Оценка пищевой и биологической ценности ис-  
пользуемых сырьевых источников

3.2 Исследование технологических характеристик  
используемых сырьевых источников

3.3 Проектирование модели разрабатываемого нового  
продукта с заданными характеристиками

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ  
ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

**Приложение Е**

**Форма титульного листа отчета**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»  
Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки животновод-  
ческой продукции

**ОТЧЕТ**

по производственной практике (практике по получению  
профессиональных умений и опыта профессиональной  
деятельности)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_

Выполнил (а) студент (ка): \_\_\_\_\_  
курса, группы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Принял:  
Руководитель от  
предприятия  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года  
Допущен к защите:

Принял:  
Руководитель от  
университета  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дата защиты  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Оценка \_\_\_\_\_

Краснодар 20\_\_

**Форма дневника**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждения высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»**

Факультет \_\_\_\_\_

**ДНЕВНИК  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_

курса \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_

Вид практики \_\_\_\_\_

Тип практики \_\_\_\_\_

Направляется на практику \_\_\_\_\_

наименование предприятия или кафедры университета

\_\_\_\_\_

адрес предприятия (не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

Период практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель, руководитель практики от КубГАУ

\_\_\_\_\_

должность, ученая степень, звание, ФИО

Кафедра \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

*(не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)*

Дата	Содержание работы	Полученные результаты	Отметка руководителя практики о выполнении работы

Студент \_\_\_\_\_ ФИО

Подпись руководителя практики:

от КубГАУ \_\_\_\_\_ ФИО  
(не заполняется, если практика проводится в организации)

профильной организации \_\_\_\_\_ ФИО  
М.П. (не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

## Приложение 3

### Форма отзыва руководителя практики

#### ОТЗЫВ

#### руководителя практики

*(производственной проводимой в организациях на основе договора на прохождение практики)*

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
Факультет \_\_\_\_\_  
Курс \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Вид практики \_\_\_\_\_  
Тип практики \_\_\_\_\_  
Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
*наименование предприятия*

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
*должность, Ф.И.О.*

*Руководитель практики в отзыве должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.*

*Руководитель оценивает полноту и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также сформированность обще-профессиональных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.*

<i>№ п/п</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Оценка руководителя (по пятибалльной шкале)</i>
1	<i>Корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых в отчете данных</i>	
2	<i>Способность работы в коллективе, уровень деловой коммуникации</i>	

3	<i>Демонстрация профессиональных умений в ходе выполнения индивидуального задания по практике</i>	
4	<i>Демонстрация профессиональных навыков в ходе выполнения индивидуального задания по практике</i>	
5	<i>Выполнение поставленных целей и задач</i>	
6	<i>Степень освоения компетенций, предусмотренных программой практики</i>	
	<i>Итоговая оценка</i>	

*Руководитель практики выставляет оценку студенту-практиканту по пятибалльной шкале.*

Руководитель практики

должность

\_\_\_\_\_ ФИО

*Место печати*

*организации*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Контрольные вопросы по преддипломной практике

1. Какова тематика данной исследовательской работы?
2. Почему была выбрана эта тема исследований? Ее актуальность.
3. Какие методы научного исследования вам известны?
4. Что такое аналитический метод исследования?
5. Как можно обобщить результаты научных исследований?
6. Что такое статья, тезис, доклад? В чем заключается их отличие?
7. Что такое патент и какова процедура его оформления?
8. Какое исследовательское оборудование Вы используете в своей практике? Для чего оно предназначено?
9. В чем заключается постановка эксперимента и какие виды эксперимента вы знаете?
10. Какие формы выражения результатов эксперимента вы используете в своей практике?
11. Какие способы обработки экспериментальных данных вам известны?
12. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
ПРЕДДИПЛОМНАЯ**

*Методические рекомендации*

*Составители:* **Патиева** Александра Михайловна  
**Патиева** Светлана Владимировна, **Огнева** Ольга  
Александровна

Подписано в печать .05.08.2020 г. Формат 60×84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Усл. печ. л. – 2,2. Уч.-изд. л. – 1,7.

Кубанский государственный аграрный университет.  
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13