

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 22.06.2026

Уникальный программный ключ:

201699675851b913160a1ac6208af772edf57557

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г.
Храмцова
Н.П. Оботурова

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
преддипломная практика**

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного
происхождения»

Направленность (профиль)

Биоинженерия и технологии

Год начала обучения

2026

Форма обучения

очная

Реализуется

8 семестр

Разработано

к.т.н., доцент Барыбина Л.И.

к.т.н., доцент Панова Н. М.

Ставрополь, 2026

1. Цели практики

Целями преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» являются: закрепление и углубление теоретических и практических знаний, приобретенных при изучении дисциплин учебного плана. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

2. Задачи практики

Задачами практики являются:

- изучение новой техники, технологии и организации производства в соответствии с темой ВКР;

- проведение анализа производственных процессов на основании приобретенных теоретических знаний;

- изучение опыта инженерного обеспечения повышения эффективности и качества работы на предприятии;

- сбор необходимого материала для выполнения ВКР производственно-технологической и проектной направленности.

Студенты, выполняющие выпускную квалификационную работу по реконструкции или техническому перевооружению действующих предприятий, должны во время практики уточнить цель реконструкции и пути ее реализации, технико-экономические показатели предприятия за отчетный год, провести экономическое обоснование мощности предприятия, а также собрать необходимый графический материал для выполнения работы.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Практика базируется на следующих дисциплинах и практиках: «Организация контроля качества и безопасности производства продукции животного происхождения», «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Основы животноводства, анатомия и гистология с/х животных», «Технологическое оборудование пищевой промышленности», «Производственный учет и отчетность в мясной и молочной промышленности», «Биологическая безопасность пищевых систем», «Проектирование предприятий пищевой промышленности», «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов», «Экономика и организация пищевых предприятий», «Организация научных исследований и защита интеллектуальной собственности», технологическая практика.

Для освоения программы практики, обучающиеся должны владеть следующими знаниями и компетенцией:

- способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1).

К «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, приобретённым в результате освоения предшествующих частей образовательной программы и необходимым при освоении преддипломной практики предъявляются следующие требования:

- знания в области методологии и методики научных исследований, технологий пищевых продуктов на основе сырья животного происхождения, способность использования этих знаний в практической деятельности;

- способность выявлять и оценивать основные проблемы профессиональной деятельности;

- умения находить, обобщать, анализировать, синтезировать и переосмысливать полученную научную, справочную и иную информацию.

Результаты прохождения практики должны быть использованы при подготовке выпускных квалификационных работ.

4. Место и время проведения практики

Производственная практика проводится в учреждениях (организациях, предприятиях) при наличии договора о практической подготовке обучающихся между учреждением (организацией, предприятием) и ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

Преддипломная практика реализуется в течение 4 недель в 8 семестре. Реализуется выездной и стационарный способ проведения.

5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-3 УК-1 Используя методы системного подхода, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Изучить методологию систематизации информации, необходимой для выполнения задач практики. Осуществлять выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей. Систематизировать информацию, необходимую для оформления отчета по практике.
УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2 УК-2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с помощью цифровых инструментов	Изучить правовые нормы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности; методологию внедрения нового проекта в производство. Определять круг задач в рамках профессиональной деятельности; оценивать риски и результаты проекта; составлять план-график реализации проекта и контроля его выполнения. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения
УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	ИД-1 УК-4 Выбирает на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Изучение видов коммуникации (устной, письменной, деловой, межкультурной, сетевой и др.), необходимых при решении задач профессиональной деятельности. Обоснованно выбирать оптимальные средства коммуникации и коммуникационные технологии с учетом

		специфики академического и профессионального взаимодействия. Владение русским и иностранным языком, как средство делового общения, четко и ясно излагая проблемы и решения, аргументируя выводы
УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 УК-5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Изучение национальных, конфессиональных и этнокультурных особенностей, для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности. Объективно оценивать разнообразие культур и выявлять их индивидуальные особенности. Применение конфессиональных и этнокультурных особенностей, для межкультурного взаимодействия при решении задач профессиональной деятельности.
УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-2 УК-7 Планирует рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	Знание основ здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающей работоспособность в профессиональной деятельности. Ведет пропаганду здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности. Планирует рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
УК-9 способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-3 УК-9 Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с лицами с ограниченными возможностями здоровья (инвалидностью) с учетом особенностей коммуникации и этических норм взаимодействия	Знание понятий инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенностей применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и

		инвалидами; проявляет терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах. Использование базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 УК-10 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Изучение основных документов, регламентирующих экономическую деятельность предприятия; принципов планирования экономической деятельности предприятия. Обоснование принятых экономических решений; Применение методов экономического планирования для достижения поставленных целей.
ПК-1 способен проводить работы по обработке и анализу научно-технической информации, проводить экспериментальные исследования и стандартные испытания, оформлять результаты исследований и разработок	ИД-2 ПК-1 Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, техно-химический, спектральный, полярографический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования	Изучение инструментальных и аналитических методов измерений качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов. Осуществлять выбор методов исследования в соответствии с поставленной задачей. Проводить инструментальные и аналитические методы измерений качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
ПК-2 способен разрабатывать порядок выполнения работ по организации и ведению технологического процесса, организовывать работу структурного подразделения, разрабатывать производственную документацию, составлять отчетность по утвержденным формам	ИД-1 ПК-2 Разрабатывает техническую документацию по ведению технологического процесса	Изучение принципов составления производственной документации, правил заполнения форм, принятых в отрасли; структуры и перечня производственной документации. Составлять и заполнять соответствующую производственную документацию по ведению технологического процесса. Формирование отчета по практике в соответствии с установленными

		требованиями.
ПК-3 способен применять профессиональные знания, в том числе инновационные, с целью повышения эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИД-1 ПК-3 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	Изучение методологии проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области качественных безопасных продуктов питания животного происхождения. Знание безотходных и малоотходных технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные. Разрабатывать безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья.
ПК-4 способен применять способы организации производства, эффективной работы на основе современных методов управления производством, принимать управленческие решения с учетом производственных условий и использовать их в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	ИД-1 ПК-4 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность	Изучение методов контроля качества выполнения технологических операций; методов анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности. Проводить контроль качества выполнения технологических операций; анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности.
ПК-5 способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	ИД-4 ПК-5 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства	Знание методологии проведения проектных расчетов, обоснования и осуществления технологических компоновок, подбора оборудования для производственных технологических линий с использованием информационных технологий. Проводит проектные расчеты, обосновывает и осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий с использованием информационных технологий

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики (преддипломной практики) составляет 6 зачетных единиц 216 часа.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	УК-1, УК-2, УК-5	Техника безопасности (инструктаж). Ознакомительная лекция. Планирование работы на период практики	10	
Основной	УК-1, УК-2, УК-4, УК-5, УК-7, УК-9, УК-10 ПК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Поиск и работа с источниками информации. Анализ технологических процессов основного производства, сбор материалов по технологической части ВКР. Анализ инженерного обеспечения основного производства. Организация и контроль производства.	166	Собеседование
Заключительный	ПК-2	Обработка и систематизация теоретического и практического материала. Подготовка отчёта по практике и индивидуальному заданию	40	Собеседование Зачет с оценкой
			216	

7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

7.1 Использование материала учебно-методического комплекса практики

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

Для успешного выполнения заданий по производственной практике (преддипломной практике), студенту необходимо самостоятельно детально изучить материал, изложенный в учебно-методическом комплексе практики и рекомендуемой литературе.

7.2 Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по производственной практике (преддипломной практике) базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

- типовые контрольные вопросы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе прохождения практики.

ФОС является приложением к данной программе практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Рекомендуемая литература.

8.1.1. Основная литература:

1. Голубева, Л.В. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум / Л.В. Голубева / О.И. Долматова: учебное пособие; ред. Л.В. Голубева Электронный

ресурс: Воронежский государственный университет инженерных технологий; Воронеж, 2016. - 64 с.

2. Куликова, В. В. Общая технология мясной отрасли: учеб. пособие / В.В. Куликова, Ю. И. Куликов, Н.П. Оботурова. – Ставрополь: ФГБУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. – 360 с.

3. Тимошенко, Н.В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности: учеб. пособие для вузов / Н.В. Тимошенко, А.В. Кочерга, Г.И. Касьянов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. -504, [1] с.

4. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учеб. пособие для вузов / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. - 596 с.

5. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли: учебное пособие / Д. В. Хрундин, Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова. - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 120 с.

6. Шатаева, О.В. Экономика предприятия (фирмы): учебное пособие / О.В. Шатаева. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2015. - 129 с.

7. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств: учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова ; ред. И.А. Дубровин. - 4-е изд., доп. и перераб. - Москва: Дашков и Ко, 2013. - 228 с.

8.1.2. Дополнительная литература:

1. Антипова Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Антипова, Н.М. Ильина. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 77 с.

2. 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.

3. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств: учебное пособие Дубровин И. А., Есина А. Р., Стуканова И. П. Издатель: Дашков и Ко, 2010.

3. Виноградов, Ю. Н. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбообрабатывающих производств. Теоретические основы общестроительного проектирования: [учеб. пособие] / Ю.Н. Виноградов, В.Д. Косой, О.Ю. Новик. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 336 с.

4. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса [Электронный ресурс]: учебник для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М. : КолосС, 2009. – 565 с.

5. Антипова, Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства : учебное пособие / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А.А. Калачев. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2009. -507 с.

6. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учебник СПб.: Гиорд, 2010, 735 с.

8.1.3. Методическая литература:

Методические указания по организации и проведению преддипломной практики для студентов направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: СКФУ, 2026. – 35 с. (электронный вариант)

8.1.4. Интернет-ресурсы:

1. www.elibrary.ru – научная электронная библиотека

8.2 Программное обеспечение:

1	Альт Рабочая станция 10
2	Альт Рабочая станция К
3	Альт «Сервер»
4	Пакет офисных программ - Р7-Офис

8.3 Материально-техническое обеспечение практики

- материально-техническое обеспечение основных производственных цехов предприятий и научно-исследовательских лабораторий (баз практики);
- материально-техническое обеспечение лабораторий выпускающих кафедр пищевых технологий и инжиниринга и прикладной биотехнологии;
- учебники и учебно-методические издания по специальности;
- нормативно-техническая документация (ТУ, ТИ, ГОСТ, ГОСТ Р).

8.4 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья:

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при прохождении практики обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
 - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.