

Б2.П.4 Преддипломная

1. **Цель преддипломной практики** является сбор, обобщение и анализ материалов, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- обработка и анализ данных, полученных в результате лабораторных, вегетационных и полевых опытов;
- изучение научной, учебно-методической и периодической литературы, нормативно-справочной и правовой информации по теории и практике исследуемой проблемы;
- организация сбора, обработки и представления первичной информации, необходимой для написания бакалаврской работы по направлению, предполагаемой будущей профессиональной деятельности;
- анализ результатов научных исследований, подготовка материалов к написанию бакалаврской работы;
- оформление выпускной квалификационной работы.

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ПК-17, ПК-20, ПК-21, ПК-23.

Содержание практики:

Содержание производственной практики (преддипломной) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся осуществляет:

-поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; осуществление выбора инструментальных средств для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей; апробация современных методов сбора, обработки и анализа производства, хранения и переработки растениеводческой продукции;

– расчет на основе типовых методик и действующих стандартов технологических показателей; анализ результатов расчетов и обоснование полученных выводов; представление результатов аналитической работы в форме отчета по практике.

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-17	способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Знать: бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: разрабатывать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками сбора, обработки и анализа современной информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований
	способностью применять	Знать: методы проведения

<p>ПК-20</p>	<p>современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>экспериментальной работы; как организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов; методики составления практических рекомендаций по использованию результатов научных исследований</p> <p>Уметь: обосновать задачи исследования, выбрать методы и разбираться в принципах работы современных приборов и аппаратов; организовать и провести научное исследование с использованием современных методов анализа почвенных и растительных образцов</p> <p>Владеть: навыками разработки задач и проведения экспериментальной работы на основе существующих методов и методик; современными методами анализа почвенных и растительных образцов</p>
<p>ПК-21</p>	<p>готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: использовать отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: навыками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ПК-23</p>	<p>способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений</p>	<p>Знать: инновационные процессы в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: обобщать и статистически обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения</p> <p>Владеть: навыками к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений</p>

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика преддипломная входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Для студентов очной формы обучения преддипломная практика проводится в 8 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения преддипломная практика проводится в 10 учебном семестре.

4.Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	<p>Установочная лекция</p> <p>Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика</p> <p>Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссиями, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника.</p>
2.	Ознакомительный	<p>Изучение производственного направления, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия. Генеральный план предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования</p> <p>Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования</p> <p>Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции</p> <p>Организация производства продуктов питания животного происхождения. Требования к составу и качеству сырья. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой</p> <p>Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции</p> <p>Изучение лабораторной документации</p> <p>Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия</p> <p>Теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение, водоснабжение и канализация предприятия</p> <p>Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования</p>

		Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических данных Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по производственной практике

5. Общая трудоемкость: – недель/часов/зачетных единиц - 2/108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 43 часа

2. Самостоятельная работа 65 часов

Аттестация – зачет с оценкой.