

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета  И.Н. Миколайчик

« 4 » апреля 2019 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

Лесниково
2019

Разработчик (и):

доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки
продуктов животноводства И.Н. Миколайчик

доктор биол. наук, профессор, завкафедрой технологии хранения и перера-
ботки продуктов животноводства Л.А. Морозова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и
переработки продуктов животноводства «04» апреля 2019 г. (протокол №10)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«04» апреля 2019 г. (протокол №8)

Председатель методической комиссии факультета,
кандидат с.-х. наук, доцент

А.В. Цопанова

1 Цель и задачи практики

Цель практики состоит в том, чтобы путем непосредственного участия студента в деятельности перерабатывающего предприятия, закрепить теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий и учебных практик.

Задачами практики являются:

- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2 Место практики в структуре образовательной программы

2.1 Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 «Практики».

2.2 Для успешного прохождения практики обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Безопасность жизнедеятельности», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Производство продукции животноводства», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Первичная переработка продукции животноводства», «Пищевые и биологически активные добавки», «Санитария и гигиена пищевых производств», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Физико-химические методы анализа», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Технология разработки стандартов и нормативной документации», «Системы качества», формирующие следующие компетенции: УК-8; ОПК-1, ОПК-3; ПК-1, ПК-3, ПК-5.

2.3 Результаты практики необходимы для изучения таких дисциплин как: «Технология переработки мяса», «Технология переработки молока», «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий», «Технология переработки рыбы и рыбных продуктов», «Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства», а также для выполнения разделов курсового проекта по дисциплинам «Технология переработки мяса», «Технология переработки молока» и «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий».

3 Вид практики, способы и формы (форм) её проведения

Вид практики – производственная.

Способы проведения практики – выездная.

Форма проведения практики – дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

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

Планируемые результаты обучения по практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по практике
ПК-1. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-1} Реализует технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	<p>знать: – технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1)</p> <p>уметь: – реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1)</p> <p>владеть: – технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1)</p>
ПК-2. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	ИД-1 _{ПК-2} Реализует технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	<p>знать: – технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2)</p> <p>уметь: – реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2)</p> <p>владеть: – технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2)</p>
ПК-3. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-3} Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>знать: – методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3)</p> <p>уметь: – определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3)</p> <p>владеть: – методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями норматив-</p>

		ной и законодательной базы (ПК-3)
--	--	-----------------------------------

5 Место и время проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на перерабатывающих предприятиях (их структурных подразделениях) различных форм собственности на договорных основах.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в 5 и 6 семестрах 3 курса.

6 Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 18 ЗЕ

Продолжительность практики составляет 12 недель.

6.1 Очная форма обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах		Код формируемой компетенции
		контактная работа, часы	СРС, часы	
<i>Производственная практика – 3 курс (6 ЗЕ, 216 академ. часа, 4 недели)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-3
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.	-	164	ПК-1 ПК-2 ПК-3
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	-	50	ПК-1 ПК-2 ПК-3
Количество часов		2	214	216
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой
<i>Производственная практика – 3 курс (12 ЗЕ, 432 академ. часов, 8 недель)</i>				

1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-3
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.	2	300	ПК-1 ПК-2 ПК-3
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	-	128	ПК-1 ПК-2 ПК-3
Количество часов		4	428	432
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой

6.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах		Код формируемой компетенции
		контактная работа, часы	СРС, часы	
<i>Производственная практика – 3 курс (6 ЗЕ, 216 академ. часа, 4недели)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-3
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончатель-	-	160	ПК-1 ПК-2 ПК-3

	ное оформление дневника практики.			
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	-	50	ПК-1 ПК-2 ПК-3
Количество часов		2	210	212
Контроль		-	-	4
Итого		-	-	216
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой
<i>Производственная практика – 3 курс (12 ЗЕ, 432 академ. часов, 8 недель)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-3
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.	-	300	ПК-1 ПК-2 ПК-3
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	-	126	ПК-1 ПК-2 ПК-3
Количество часов		2	426	428
Контроль		-	-	4
Итого		-	-	432
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой

7 Формы отчетности по практике

По окончании производственной практики обучающиеся в установленные приказом ректора сроки должны предоставить руководителю практики характеристику (аттестационный лист) с места прохождения практики (приложение 2), «Дневник по практике» (приложение 3), «Отчет по практике» (приложение 4), отзыв руководителя практики от Академии (приложение 5).

Отчет о выполнении программы производственной практики выполняется в печатной форме. Текст должен быть набран на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word шрифтом Times New Roman Cyr, на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с полями слева – 3, справа – 1,5, сверху – 2 и снизу – 2 см. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегель не менее 12, рекомендуемый кегль

14), абзацный отступ 1,25 см., с использованием переносов, выравнивание – по ширине, межстрочный интервал – полторный. Страницы нумеруются в нижней части страницы в центре, объем отчета без приложения – 25 страниц. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Основную часть отчета следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию. Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Отчет включает следующие разделы:

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

1.1 История предприятия

1.2 Организационно-экономическая характеристика предприятия

2 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ

2.1 Характеристика объекта исследования

2.2 Технологические схемы производства продукции и их характеристика

2.3 Контроль качества готового продукта

2.4 Санитарно-гигиенический контроль условий производства

3 ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

4 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Титульный лист является первой страницей отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

СОДЕРЖАНИЕ включает введение, наименование всех разделов, подразделов, заключение, список использованных литературных источников, наименование приложений (при их наличии) с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы отчета. Содержание должно в точности соответствовать рубрикации текста (указывают все разделы или главы, подразделы, параграфы, имеющиеся в работе).

Раздел «**ВВЕДЕНИЕ**» не нумеруется. Далее арабскими цифрами нумеруются разделы работы. Названия разделов пишутся посередине страницы, прописными полужирными буквами без точки на конце. Во введении (1-2 с.) необходимо осветить современное состояние и перспективы переработки сельскохозяйственной продукции, используя литературные данные за последние 5 лет. Кратко изложить задачи, стоящие перед агропромышленным комплексом по внедрению новейших достижений науки и техники и повышению эффективности производства, охарактеризовать работу перерабатывающих предприятий в современных условиях. Излагаются актуальность темы, новизна результатов и практическая значимость работы и кратко формулируются цель и задачи исследова-

дований. Цель практики должна заключаться в изучении технологии производства объекта исследования. Исходя из цели практики, определяются задачи, которые приводятся в форме перечисления (проанализировать, разработать, обобщить, выявить, внедрить, показать, выработать, изыскать, найти, изучить, определить, установить, дать рекомендации, установить взаимосвязи, сделать прогноз). Объем не более 2 страниц.

Один из подразделов необходимо посвятить характеристике предприятия **«ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ»**, на основе собранных на практике материалов. В этом подразделе дается анализ производственно-экономических показателей предприятия.

Раздел **«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ»** является итоговым. Состоит из 4-х подразделов: характеристика объекта исследования, технологические схемы производства продукции и их характеристика, контроль качества готового продукта, санитарно-гигиенический контроль условий производства.

Подраздел **«Характеристика объекта исследования»** должен содержать характеристику объекта исследования в соответствии с нормативно-технической документацией. Кратко описываются требования стандарта. Приводится характеристика сырья, режимы его хранения и подготовки. Также в данном подразделе проводится расчет пищевой и энергетической ценности объекта исследования.

Подраздел **«Технологические схемы производства продукции и их характеристика»** должен содержать технологию производства объекта исследования в соответствии с технологической инструкцией, а также описание основных технологических процессов, их сущности и режимов проведения.

Технологическую схему производства каждого вида продукта составляют в полном соответствии с технологической инструкцией и выбранным способом производства. Приводится аппаратно-технологическая схема с указанием последовательности движения сырья и продуктов. Последовательность технологических операций при выработке продукта описывается в виде схемы производства. В схеме производства приводятся названия операций и технологические параметры производства (режимы, показатели кислотности, температур, вносимые добавки и их доза и др.) После составления схемы последовательно и подробно описываются технологические процессы с обоснованием всех режимов производства. При описании технологических процессов отдельных видов продуктов необходимо показать теоретические знания в области технологии переработки рассматриваемых продуктов, раскрыть физико-химическую и биохимическую сущность основных процессов, например, изменение составных частей мяса при тепловой и механической обработке, посол мяса, приготовление фаршей и др.

В подразделе **«Контроль качества готовой продукции»** следует указать мероприятия по организации технологического, микробиологического и ветеринарного контроля производства и готовой продукции.

Приводятся сведения об особенностях всех видов контроля; периодичность, схема контроля производства основного продукта в виде таблицы; ме-

тодики определения основных показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с принятыми стандартами.

В подразделе «**Санитарно-гигиенический контроль условий производства**» должен быть описан порядок санитарной обработки основного и вспомогательного оборудования, инвентаря, тары и помещений на предприятиях мясной промышленности. Представлены сведения о моющих, моюще-дезинфицирующих и дезинфицирующих средствах, а также о порядке их использования, режимах санитарной обработки различных объектов при производстве мясных продуктов.

В разделе «**ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА**» освещаются вопросы образования вредных веществ, выбрасываемые предприятием в окружающую среду и опасность, которую они несут. Меры по охране воздушного бассейна и методы очистки воздуха. Санитарные требования к воздушной среде. Охрана водной среды и методы очистки и обеззараживания сточных вод. Санитарные требования к качеству питьевой воды. Меры по охране окружающей среды от вредных производственных отходов, методы по переработке или обезвреживания.

В разделе «**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ**» приводятся общие требования к оборудованию и требования безопасности. Организация гигиены труда. Гигиенические требования в рабочей зоне: требования к состоянию воздуха, температуры, скорости движения и относительной влажности воздуха, искусственной и естественной освещенности. Предельно допустимые нагрузки для женщин к суммарной массе грузов за смену. Обеспеченность обслуживающего персонала рабочей одеждой и предметами гигиены; меры по поддержанию личной гигиены; обеспеченность средствами индивидуальной защиты.

Иллюстрации (технологические схемы и линии, рисунки, графики, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. Схемы и графики рекомендуется выполнять в среде Microsoft Office Visio.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок». Слово «рисунок» и его наименование располагают под рисунком посередине строки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2 ...».

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким, его следует помещать над таблицей посередине. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

В разделе «**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**» должны быть сделаны общие выводы по проделанной работе, даны предложения по использованию полученных ре-

зультатов. Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в отчете. Они должны быть пронумерованы, и располагаться в порядке убывания значимости полученных данных. Выводы формулируются кратко, в виде тезисов.

Раздел «**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**» должен содержать сведения об источниках литературы, использованных при выполнении отчета по практике. Список литературы составляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Произведения печати в библиографическом списке располагаются в алфавитном порядке по сквозной нумерации. Указы Президента, постановления Правительства, нормативные документы приводятся в начале списка. Описания на иностранном языке и адреса в Интернете – в конце списка.

ПРИЛОЖЕНИЯ помещают после списка использованной литературы в порядке их упоминания в тексте. В них приводятся копии нормативных документов, протокола испытаний, таблицы вспомогательных данных, анкеты, инструкции, фотографии, схемы, рисунки, промежуточные математические расчеты и т.д.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой. Зачет проходит в форме защиты студентом отчета о практике перед комиссией, назначаемой заведующим выпускающей кафедры (не более 3 преподавателей, включая руководителя практики).

В результате защиты отчета о производственной практике студент получает зачет с оценкой. Члены комиссии на основании доклада обучающего и ответов на вопросы, содержания характеристики (аттестационного листа) и отзыва руководителей практики коллегиальным путем выставляют итоговую оценку, руководствуясь принятыми критериями оценки.

Итоговая оценка заносится в оценочный лист комиссии, проставляется на титульном листе отчета о выполнении программы практики. Руководитель практики проставляет оценку в ведомость и зачетную книжку студента.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) перечень основной литературы, необходимой для проведения практики

1. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса: учебное пособие. – Курган: изд-во Курганской ГСХА, 2016. – 365 с. (20 экземпляров)
2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина. – Новосибирск: Золотой колос, 2015. – 340 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/614908>
3. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник. – М.: КолосС, 2004. – 199 с. (23 экземпляра)

б) перечень дополнительной литературы

- 4 Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учебное пособие. – 2-е изд., доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 443 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/468327>

- 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, Н.Л. Борисенко. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>
- 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных практикум / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615364>
- 7 Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 512 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/365510>
- 8 Оборудование перерабатывающих производств: учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков и др. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 363 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502137>
- 9 Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548511>
- 10 Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/328426>
- 11 Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь и [др.]. – М.: КолосС, 2004. – 455 с. (24 экземпляра)

*в) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети
«Интернет»*

<https://elibrary.ru/defaultx.asp> – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;

<http://tululu.ru> – большая бесплатная библиотека – мечта любого книголюбца;

<http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;

<http://www.docs.cntd.ru> – электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

<http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;

<http://meatind.ru> – мясная индустрия;

<http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд;

<http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии;

<https://sfera.fm/editions/> – журналы о пищевой промышленности;

<http://www.milkbranch.ru/> – переработка молока.

д) перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и

информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Security лицензия №1752-170320-061629-233-81
от 21.03.2017

9 Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится на перерабатывающих предприятиях, для которых обязательно наличие объектов и видов профессиональной деятельности специалиста в сфере переработки сельскохозяйственной продукции.

Для прохождения студентами практики в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА имеется следующее оборудование:

№ п/п	Специализированная лаборатория (аудитория)	Оборудование
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор HitachiCP-R56, копи-устройство VirtualinkMimioXitorPC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки SvenSPS 678 2 18 W
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 215, зооинженерный корпус	Мультимедийное оборудование: проектор Aser X110, системный блок DEPONeos 230, стационарный экран для проектора, ноутбук AsusX50SLseries
3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, компьютерный класс, аудитория №100а, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLIBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии.
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература
5	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110 а, главный корпус	Специализированная мебель: стеллажи. Сервер IntelXeonE5620, IntelPentium 4 - 7 шт., IntelCore 2 QuadQ 6600 – 3 шт.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
к программе производственной практики
Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности образовательной программы – программы прикладного бакалавриата направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2 Formой промежуточной аттестации по производственной практике является зачёт с оценкой (5 и 6 семестр, 3 курс).

2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Контролируемые разделы (этапы практики)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
		текущий контроль	промежуточная аттестация
3 курс, 5 семестр			
Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	ПК-1 ПК-2 ПК-3	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
3 курс, 6 семестр			
Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руко-	ПК-1 ПК-2 ПК-3	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой

водителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.			
Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	ПК-1 ПК-2 ПК-3	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе образовательной деятельности

Требования к практическому опыту	Коды и наименования формируемых компетенций, умений	Виды и объём работ на учебной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
3 курс, 5 семестр			
Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Ознакомиться с индивидуальным заданием и требованиями нормативных документов.	Дневник, характеристика и отчет по практике
Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Ознакомиться с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Изучить технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Провести оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа.	Дневник, характеристика и отчет по практике
Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Обработать собранный материал, проанализировать итоги работы, написать и оформить отчетные материалы. Оформить характеристику, дневник, отчет по практике и представить его на кафедре.	Дневник, характеристика и отчет по практике
3 курс, 6 семестр			
Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Ознакомиться с индивидуальным заданием и требованиями нормативных документов.	Дневник, характеристика и отчет по практике
Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами дея-	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Ознакомиться с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Изучить технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и ово-	Дневник, характеристика и отчет по практике

<p>тельности.</p> <p>Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей.</p> <p>Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа.</p>		<p>щей. Провести оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа.</p>	
<p>Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета</p>	<p>ПК-1 ПК-2 ПК-3</p>	<p>Обработать собранный материал, проанализировать итоги работы, написать и оформить отчетные материалы. Оформить характеристику, дневник, отчет по практике и представить его на кафедру..</p>	<p>Дневник, характеристика и отчет по практике</p>

4. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Шкала оценивания промежуточной аттестации обучающегося в форме зачета с оценкой

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает: технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3). Умеет: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3). Владеет: технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3).</p>	Повышенный уровень
Хорошо	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает не в полном объеме: технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3). Умеет не в полном объеме: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять</p>	Базовый уровень

	<p>качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3). Владеет не в полном объеме: технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3).</p>	
Удовлетворительно	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает некоторые: технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3). Умеет: реализовывать некоторые технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать некоторые технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безопасность некоторой сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3). Владеет некоторыми: технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3).</p>	<p>Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)</p>
Неудовлетворительно	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает: технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3). Не умеет: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3). Не владеет: технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3).</p>	<p>Компетенция не сформирована</p>

Компетенции ПК-1; ПК-2; ПК-3 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

К контролю текущей успеваемости относится проверка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности при собеседовании и по результатам отчёта обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Промежуточная аттестация по производственной практике проводится в форме зачёта с оценкой.

Ожидаемые результаты: В результате выполнения программы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен:

знать:

- технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);

уметь:

- реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);

владеть:

- технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3).

Для организации работы с обучающимися разработаны следующие методические рекомендации:

Миколайчик И.Н., Морозова Л.А. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: методические рекомендации для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки продуктов животноводства. – Курган: Изд-во КГСХА, 2019. (рукопись)

Характеристика (аттестационный лист по практике)

Студент(ка) _____

ФИО

обучающийся(ая) на 3 курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) производственную практику
практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

тип практики

в объеме ___ часов с « ___ » 20 ___ г. по « ___ » 20 ___ г.

в _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе производственной практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка (освоено – 1, не освоено – 0)
Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.		
Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.		
Систематизация фактического материала, подготовка отчета.		

Продолжение приложения А

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственную практику
(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности)**

В ходе практики студентом освоены следующие компетенции:

Код	Наименование компетенции	Освоена -1, не освоена -0
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	

Итоговая оценка по практике

Руководитель практики
от профильной организации

ФИО, должность

Отзыв руководителя практики от Академии

Студент(ка) _____

ФИО

обучающийся(ая) на 3 курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) производственную практику
практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

тип практики

в объеме ___ часов с « ___ » 20 ___ г. по « ___ » 20 ___ г.

В _____

наименование организации, юридический адрес

№ п/п	Оцениваемые позиции	Оценка руководителя (по 5-бальной шкале)
1	<i>Своевременность предоставления отчетной документации (отчета, дневника)</i>	
2	<i>Качество оформления отчетной документации (отчета, дневника)</i>	
3	<i>Выполнение индивидуального задания</i>	
4	<i>Характеристика с места прохождения практики</i>	
5	<i>Защита отчета</i>	
	Итоговая оценка	

Анализ оформления и содержания отчета

(Оценивается оформление отчета и дневника. Отмечается выполнение всех пунктов программы, полнота их изложения. Указываются основные ошибки и недостатки. Перечисляются разделы, по которым отмечены недостатки. Отмечается наличие индивидуального задания от руководителя практики и его выполнение.)

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики _____

ФИО, должность

Дата

Индивидуальное задание на производственную практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»
Факультет биотехнологии
Кафедра: технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Направление подготовки:
35.03.07 Технология производства и переработки продуктов животноводства

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

проходящего практику в _____
в должности _____

Приказ ректора № _____ от _____ 20 _____ г.
Сроки прохождения практики « _____ » _____ 20 _____ г. « _____ » _____ 20 _____ г.

Содержание индивидуального задания на практику:

Оформление отчета по практике (осуществление систематизации и анализа собранных материалов).

Индивидуальное задание: Технология производства и контроль качества объекта исследования

Дата выдачи задания _____

Руководитель практики
от академии _____ / ФИО научного руководителя
подпись

Ответственный за проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности на производстве _____ / ФИО ответственного
подпись

Руководитель практики
от профильной организации _____ / ФИО руководителя
подпись

Ознакомлен _____ / ФИО обучающегося
подпись

дата выдачи задания

ГРАФИК (ПЛАН)
прохождения практики обучающегося
Иванова Ивана Ивановича

Обучающегося(ей) на 3 курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Выполняемая работа	Сроки выполнения	Рабочее место обучающегося
1	Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуально-го задания по практике.		
2	Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.		
3	Систематизация фактического материала, подготовка отчета		

Дата « » 20__ г.

Обучающийся

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от
Академии

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики от профильной орга-
низации

(должность, фамилия, имя, отчество)

Приложение Ж

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Факультет	<u>биотехнологии</u>
Кафедра	<u>Технологии хранения и переработки продуктов животноводства</u>
Направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>

ОТЧЁТ

о выполнении программы производственной практики
практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

(наименование объекта прохождения практики)

Студент 3 курса _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики _____
(фамилия, имя, отчество)

Отметка о сдаче
отчета _____ « ____ » _____ Г.
(подпись лаборанта)

Отметка о защите
_____ « ____ » _____ Г.
(оценка)

Подпись руководи-
теля _____

Лесниково
20__

Приложение 2

**Лист регистрации изменений (дополнений) в программу
производственной практики**
практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции на 20__-20__ учебный год
(код и наименование ОПОП)

Преподаватель

_____ /ФИО/

Изменения утверждены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.
(протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ /ФИО/