

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2023 15:10:18  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f7356314



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
Технология продуктов питания  
*О.М. Попова*  
/Попова О.М./  
«21» августа 2019 г

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ  
*А.В. Лукьяненко*  
/Лукьяненко А.В./  
«23» августа 2019 г

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ</b>
Наименование практики	<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА</b>
Направление подготовки	<b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
Направленность (профиль)	<b>Технологии перерабатывающих производств в АПК</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>очная</b>
Общая трудоемкость практики, зет	<b>9</b>
Количество недель, отводимых на практику	<b>6 недель</b>
Форма итогового контроля	<b>Зачет</b>

**Разработчик(и):**  
**доцент, к.т.н. Петрова О.Н.**

**доцент, к.с.-х.н. Моргунова Н.Л.**

*А.В. Лукьяненко*  
(подпись)  
*А.В. Лукьяненко*  
(подпись)

**Саратов 2019**

## **2. Цель производственной практики**

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретения ими практических навыков по технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

## **2. Задачи производственной практики**

Задачами производственной практики являются:

- актуализация теоретических знаний в реальных условиях производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- формирование умений и приобретение навыков хранения и первичной доработки сельскохозяйственной продукции;
- формирование умений и приобретение навыков переработки сельскохозяйственной продукции на основе современных технологий и оборудования;
- приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания рабочего производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- выработка навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

## **3. Место практики в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции технологическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

Для прохождения технологической практики в 4 семестре необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: «Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий», «Физиология растений», «Технология производства продукции растениеводства», «Электротехника», «Экономика», «Правоведение», «Менеджмент», «Социология», «Психология работы в малых группах», «Пищевые добавки», «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов».

Для прохождения технологической практики в 6 семестре необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: «Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий», «Электротехника», «Технология производства продукции животноводства», «Технология производства продукции растениеводства», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Физиология растений», «Экономика», «Правоведение», «Тепло-и холодильная техника», «Менеджмент», «Микробиология», «Психология работы в малых группах», «Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли», «Пищевые добавки», «Техно-химический контроль пищевых продуктов», «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов».

Для качественного прохождения производственной практики в 4 семестре обучающийся должен:

- **знать:** угрозы природного и техногенного происхождения, методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения; правила оказания первой помощи пострадавшему; нормативные правовые документы в профессиональной деятельности, методы оценки эффективности менеджмента перерабатывающих предприятий, способы социального взаимодействия, законы электротехники, современные процессы перерабатывающих производств и закономерности их протекания; современные технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; современные технологии применения пищевых добавок, технологических улучшителей в профессиональной деятельности; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; критерии качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение; системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства.

- **уметь:** проводить работы с нормативными правовыми документами, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения; проводить оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; осуществлять социальное взаимодействие, в том числе в малых группах; вести деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; выбирать методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; оказывать первую помощь пострадавшему; использовать существующие нормативные акты, оформлять документы для осуществления производства переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; применять законы электротехники, грамотно использовать электротехническое и электронное оборудование при выполнении производственных процессов; реализовывать и обосновывать современные процессы перерабатывающих производств; обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, в том числе применяя пищевые добавки и улучшители; применять знания закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства.

В результате прохождения практики в 6 семестре обучающийся должен:

- **знать:** угрозы природного и техногенного происхождения, методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения; правила оказания первой помощи пострадавшему; нормативные правовые документы в профессиональной деятельности; методы оценки эффективности менеджмента перерабатывающих предприятий, способы социального взаимодействия, законы электротехники, современные процессы перерабатывающих производств и закономерности их протекания; современные технологии переработки и хранения

сельскохозяйственной продукции; современные технологии применения пищевых добавок, технологических улучшителей в профессиональной деятельности; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции; современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции; технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции; законы проектирования и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий; закономерности протекания процессов и методы расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов; критерии качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

**- уметь:** проводить работы с нормативными правовыми документами, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения; проводить оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; осуществлять социальное взаимодействие, в том числе в малых группах; вести деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; выбирать методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; оказывать первую помощь пострадавшему; использовать существующие нормативные акты, оформлять документы для осуществления производства переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; применять законы электротехники, грамотно использовать электротехническое и электронное оборудование при выполнении производственных процессов; реализовывать и обосновывать современные процессы перерабатывающих производств; обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, в том числе применяя пищевые добавки и улучшители; применять знания закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов; применять при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции; эксплуатировать современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции; применять знания проектирования и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий для реализации технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; применять знания закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

Технологическая практика является базовой для освоения дисциплин: «Основы автоматизации технологических процессов»; «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий»; «Основы предпринимательства в пищевой и перерабатывающей промышленности», «Технологическое проектирование», «Организация и управление на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности», «Оборудование для переработки продукции животноводства», «Оборудование для переработки продукции растениеводства», а также для прохождения производственной и преддипломной практики, подготовки и защиты ВКР.

#### 4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения производственной практики – дискретная; способы проведения практики – стационарная или выездная.

#### 5. Место и время проведения практики

Производственная практика «Технологическая практика» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции проводится в

4 семестре - 6 недель, всего 324 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 42 – 47 недели;

6 семестре – 6 недель, всего 324 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 42 – 47 недели.

Места проведения производственной практики: структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики обучающихся.

#### 6. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО, формируемых в результате прохождения практики

Производственная практика «Технологическая практика» направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

*универсальных компетенций:*

- «Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся» (УК-2);
- «Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3);
- «Способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4);
- «Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8);

*профессиональных компетенций:*

- «Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-5);
- «Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-7);
- «Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки» (ПК-8);
- «Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства» (ПК-12).

**В результате прохождения производственной практики в 4 семестре обучающиеся должны приобрести:**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате прохождения практики обучающиеся должны приобрести:	
				умения	практические навыки

	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	УК-2.1 Проводит работы с нормативными правовыми документами, определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения;	проводить работы с нормативными правовыми документами, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения	определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
			УК-2.2 Разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	проводить оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	проведения оценки эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-3	способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;	осуществлять социальное взаимодействие	социального взаимодействия и реализации своей роли в команде
			УК-3.2 Способен осуществлять социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности	осуществлять социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности	социального взаимодействия в малых группах в профессиональной деятельности
	УК-4	способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке	УК-4.2 Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на	вести деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской	деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации

		Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	государственном языке Российской Федерации	Федерации	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	создания и поддержки безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
		УК-8.2. Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	выбирать методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	выбора методов защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	
		УК-8.3. Оказывает первую помощь пострадавшему	оказывать первую помощь пострадавшему	оказания первой помощи	
ПК-5	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции;	обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции	
ПК-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-7.1. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;	реализовать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;	реализации технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	

			<p>ПК-7.5 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители</p>	<p>реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители</p>	<p>реализации технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители</p>
			<p>ПК-7.8 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов</p>	<p>применять знания закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов для реализации технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>применения знаний закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов для реализации технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
	ПК-8	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>ПК-8.4 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатываемое производство</p>	<p>осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>осуществления контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
	ПК-12	Способен разрабатывать системы	<p>ПК-12.2 Разрабатывает системы</p>	<p>определять способы, режимы</p>	<p>определения способов, режимов</p>



		мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, определяя способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, разработки системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства
--	--	---	---	---	--

**В результате прохождения производственной практики в 6 семестре обучающиеся должны приобрести:**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате прохождения практики обучающиеся должны приобрести:	
				умения	практические навыки
	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	УК-2.1 Проводит работы с нормативными правовыми документами, определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения;	определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

			УК-2.2 Разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	проводить оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	проведения оценки эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-3	способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;	осуществлять социальное взаимодействие	взаимодействия и реализации своей роли в команде
			УК-3.2 Способен осуществлять социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности;	осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности	социального взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности
	УК-4	способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.2 Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации	общаться на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	создания и поддержки безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
		УК-8.2. Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	выбирать методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	выбора методов защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера
		УК-8.3. Оказывает первую помощь пострадавшему	оказывать первую помощь пострадавшему	оказания первой помощи
ПК-5	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции;	обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции
		ПК-5.2 Применяет при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции;	применять при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции	применения при хранении технических средств тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции

ПК-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-7.1. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;	реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	реализации технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ПК-7.2 Рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции	эксплуатировать современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции	эксплуатации современного технологического оборудования предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции
		ПК-7.4 Реализует технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции;	реализовывать технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции	реализации технологий получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции
		ПК-7.5 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители	реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители	реализации технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители
		ПК-7.6 Реализует технологии переработки и хранения	применять знания проектирования и модернизации оборудования	применения знаний проектирования и модернизации оборудования

			сельскохозяйственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий	перерабатывающих предприятий для реализации технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	перерабатывающих предприятий для реализации технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
			ПК-7.8 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов.	применять знания закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов для реализации технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	применения знаний закономерностей протекания процессов и проведения расчетов основных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов для реализации технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	ПК-8	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.4 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	осуществления контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

## 7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики в 4 семестре составляет 9 зачетных единиц, 324 часа; продолжительность – 6 недель, в 6 семестре составляет 9 зачетных единиц, 324 часа; продолжительность – 6 недель.

**Таблица 2**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<p><b>Подготовительный.</b> Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами составления отчета по практике). Составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику. Вводное практическое занятие.</p>	6 часов	Собеседование
2	<p><b>Производственный.</b> Изучение организации работы производственных помещений предприятия. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья и перечнем поставщиков, ассортиментом производимой продукции. Изучение требований к условиям и срокам хранения сельскохозяйственной продукции, изучение режимов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Изучение современных технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Вопросы безопасности жизнедеятельности. Выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании.</p>	210 часов	Отчет, индивидуальное задание, собеседование
3	<p><b>Аналитический.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.</p>	54 часа	Отчет, индивидуальное задание
4	<p><b>Заключительный.</b> Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.</p>	54 часа	Защита, по результатам производственной практики

## 8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики является зачет. Формами отчетности по практике являются отчет по практике, отзыв – характеристика, собеседование.

Требования к структуре и содержанию отчета по производственной практики представлены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Технологическая практика» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Сост. Н.Л. Моргунова, О.Н. Петрова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и график прохождения практики прикладываются к отчету и обязательно заверяются подписью руководителями практики от университета и профильной организации и печатью факультета и организации) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать профильной организации. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

## **9. Фонд оценочных средств по производственной практике**

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе по производственной практике.

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

### **а) основная литература (библиотека СГАУ)**

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока: учебное пособие / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-4501-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121455>

2. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. [Электронный ресурс] / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/72027>

3. Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135202>

4. Манжесов, В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/114687>

5. Манжесов, В.И. Технология переработки продукции растениеводства : учебник [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Манжесов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91632>

6. Русяева, Е. Т. Технологическое оборудование по переработке растениеводческой продукции : учебное пособие / Е. Т. Русяева, В. А. Борознин, А. Г. Родина. — Волгоград :

Волгоградский ГАУ, 2018. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119926>

#### **б) дополнительная литература**

1. Абрамкова, Н. В. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Н. В. Абрамкова, Ю. Б. Феофилова. — Орел : ОрелГАУ, 2013. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/7145>

2. Исайчев, В. А. Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Исайчев. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2013. — 500 с. — ISBN 978-5-905970-15-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133780>

3. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641>

4. Мхитарьянц, Л.А. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4905>

5. Харченко, Г. М. Технологическое оборудование для переработки мяса: учебное пособие / Г. М. Харченко. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4585>

#### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>
3. Мясные технологии - [www.meatbranch.com](http://www.meatbranch.com)
4. Переработка молока - <http://www.milkbranch.ru/>
5. Российский агропромышленный сервер - <http://www.agroserver.ru/>
6. Нормативно-технические документы - <http://www.kigan.ru/>

#### **г) периодические издания:**

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: <http://agroj.ru/index.php/asj>
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journals>
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>
4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>
5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/>
6. Журнал «Пиво и напитки» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета.



Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по практике, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
  - проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
  - активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).
- программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	2	3	4
1	Все разделы	Право на использование Microsoft Desktop	вспомогательная

	практики	Education All Lng Lic/SA Pack OLVE1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов, Контракт №0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	
		Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	вспомогательная

### **11. Материально-техническое обеспечение производственной практики**

Для проведения технологической практики используется материально-техническое обеспечение:

- лаборатории №№ 130, 135, С-217, 126-128, оснащенные комплектом обучающих плакатов, лабораторным оборудованием, аппаратно-программными комплексами с установленным программным обеспечением Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft PowerPoint.

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитории №№332, 415, 427, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

В случае проведения выездной практики применяется материально-техническое обеспечение профильных организаций (предприятий) с которыми заключены двухсторонние договоры на проведение практики обучающихся.

### **12. Методические указания по организации и проведению практики**

Для организации и проведения технологической практики составлены методические указания: Методические указания для проведения производственной практики «Технологическая практика» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Сост. Н.Л. Моргунова, О.Н. Петрова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.2019.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»  
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*