

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

УТВЕРЖДАЮ
И. о. декана АТФ
А.В. Димогло
« 2 » 09 2022г.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01 Ознакомительная практика (учебная)

на 2022/2023 учебный год

Направление подготовки

4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Профиль подготовки

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения

очная

Год набора 2022

Тирасполь 2022 г.

Программа практики Б2.О.01 Ознакомительная практика (учебная) разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по профилю подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Составители программы практики:

доцент, к. с.-х. н. Т. В. Пазяева Т. В.

доцент, к. с.-х. н. В. Н. Чубко В. Н.

доцент, к. с.-х. н. Л. Н. Сярова Л. Н.

Программа практики утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 22 » 09 2022 г. протокол № 2

Зав. выпускающей кафедрой, доцент

« 22 » 09 2022 г. Т. В. Пазяева Т. В. Пазяева

1. Цели и задачи практики

Цель учебной ознакомительной практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности и первичных навыков научно-исследовательской работы в области хранения и переработки с.-х. продукции.

Задачи учебной практики:

- актуализация знаний, умений и навыков в области технологии производства, хранения или переработки продукции растениеводства и животноводства;
- формирование способности оценивать ресурсный потенциал предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства, и технологическую эффективность его использования в условиях конкретных производств;
- приобретение первичных навыков научно-исследовательской работы и первичного профессионального опыта работы в условиях предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства.

Данные задачи ознакомительной практики соотносятся со следующими типами и задачами профессиональной деятельности, определяемыми ФГОСЗ++ ВО по направлению подготовки 4.35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

- научно – исследовательская деятельность:

Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов.

Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

- производственно – технологическая деятельность

Реализация технологий производства продукции растениеводства;

Реализация технологий производства продукции животноводства;

Реализация технологий производства плодоовощной продукции;

Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

Реализация технологий переработки продукции растениеводства;

Реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;

Реализация технологий переработки продукции животноводства;

Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия;

Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- организационно – управленческая деятельность

Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия;

Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях;

Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках;
Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины;

Организация производства сельскохозяйственной продукции;

Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции;

Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Место практики в структуре ОПОП

Ознакомительная практика (учебная) входит в обязательную часть блока 2 «Практика. Обязательная часть» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки: 4.35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки: «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Практика проходит на 1 курсе во 2 семестре.

3. Вид, тип и формы проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – ознакомительная практика

Форма проведения учебной практики — дискретная (компактная).

Способ проведения практики — выездная (в условиях хозяйства или предприятий) и стационарная (на кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции).

4. Место и время проведения практики

Согласно Приказа по университету, учебная практика проводится:

- Приднестровский НИИ сельского хозяйства;
- Бендерский комбинат хлебопродуктов (КХП);
- КХП г. Тирасполь;
- ООО «Экспедиция Агро» г. Слободзея;
- Тираспольский хлебокомбинат;
- Бендерский пивзавод;
- ООО «Тан Лео» с. Сукля Слободзейского района;
- ведущие фермерские хозяйства, агрофирмы и др.
- Кафедра технологии производства и переработки с.-х. продукции АТФ.

Время проведения учебной практики: II семестр, 1 курс.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики и индикаторы их достижения

В результате прохождения учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Код (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения		
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 ук-1- Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; ИД-2 ук-1 - Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; ИД-3 ук-1 - Рассматривает возможные варианты решения

		задачи, оценивая их достоинства и недостатки; ИД-4 УК-1 - Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; ИД-5 УК-1 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	и	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД-1 УК-2 - Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач; ИД-2 УК-2 - Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений; ИД-3 УК-2 - Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время; ИД-4 УК-2 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта ИД - 5 УК-2.5. Знает: требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания целей и результатов проектной деятельности. ИД- 6 УК-2.6. Умеет: определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач проекта; проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. ИД - 7 УК-2.7. Владеет: формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за

		установленное время; публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта. ИД- 8 УК-2.8 Знает: основные понятия и идеи о сущности и социальной значимости своей профессии, основных проблемах, определяющие конкретную область своей будущей профессии, их взаимосвязи в системе знаний; основных положениях правленческих наук, Конституции ПМР, своих гражданских правах и обязанностях, законах ПМР и нормативных документах , основы правового регулирования сферы своей профессиональной деятельности. ИД – 9 УК-2.9 Умеет: ориентироваться в законодательстве ПМР, понимать смысл закона и применять нормы права к конкретным жизненным ситуациям; юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства; принимать решения и совершать действия в точном соответствии с законом; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений. ИД - 10 УК-2.10 Владеет: навыками работы с правовыми актами и на основе их анализа и обобщения делать собственные выводы теоретического и практического характера, обосновывая их соответствующим образом в сфере профессиональной деятельности.
--	--	---

6. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 8 зачётных единиц, или 5 недель и 2 дня, или 288 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся (по семестрам)		Трудоёмкость (в часах)		Формы текущего контроля
		Виды	Сем.	Контакт. работа	Сам. работа	
	Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (В ТОМ ЧИСЛЕ ПОЛУЧЕНИЕ					

ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НИР)						
1	Организационный	Инструктаж по технике безопасности	2	1	-	Индивидуальный устный опрос
2	Основной	Изучение и анализ документации, регламентирующей деятельности предприятия. Изучение и производственной документации, а так же нормативной документации на сырье и готовую продукцию. Ознакомление с общей технологией производства, переработкой и хранением сельскохозяйственной продукции. Изучение методов контроля безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продукции. Сбор и систематизирование информации для отчета.	2	37	22	оформление дневника
3	Заключительный	Заполнение дневника по практике	2	2	10	Индивидуальный устный опрос. Защита дневника
Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства						
4	Организационный	Инструктаж по технике безопасности	2	1	-	Индивидуальный устный опрос
5	Основной	Изучение нормативно-технической документации по хранению и переработке продукции растениеводства. Изучение основных технологических процессов, которые проводятся на хлебоприемных, хлебопекарных и др. предприятиях. Знакомство с технологическими схемами послеуборочной обработки зерна, режимами ведения технологических процессов при	2	37	22	Опрос по выполненной программе учебной практики, оформление дневника

		различных видах переработки. Посещение предприятий АПК для ознакомления с материальной базой по сушке, очистке, сепарированию зерна и семян масличных культур. Изучение работы оборудования, применяемого для подготовки зерна и семян к хранению и переработке. Изучение работу зерносушилок.				
6	Заключительный	Обработка и анализ полученной информации, заполнение дневника	2	2	10	Индивидуальный устный опрос. Защита дневника
Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодового и овощеводства						
7	Организационный	Инструктаж по технике безопасности	2	1	-	Индивидуальный устный опрос
8	Основной	Выездное занятие в ПНИИСХ, посещение цеха переработки плодоовощного сырья. Изучение технологических схем производства плодоовощных консервов - маринадов, натуральных овощных консервов и квашеной продукции. Изучение потребности в сырье и материалах согласно технологическим инструкциям. Посещение предприятий АПК для ознакомления с материальной базой по хранению и переработке овощей и плодов. Изучение работы оборудования, применяемого для переработки овощей и плодов.	2	37	22	Опрос по выполненной программе учебной практики, оформление дневника
9	Заключительный	Оформление и написание дневника по практике	2	2	10	Индивидуальный устный опрос. Защита дневника
Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции						

животноводства						
10	Организационный	Инструктаж по технике безопасности,	2	1	-	Индивидуальный устный опрос
11	Основной	Ознакомление с документацией, регламентирующей деятельность предприятий. С нормативно-технической документацией, используемой при хранении и переработке продукции животноводства: государственные стандарты, технические условия, технические инструкции. Изучение работы и оборудования цеха по переработке продуктов убоя животных. Ознакомление с цехом и технологическим оборудованием, первичной обработкой молока, по хранению и переработке молока. Посещение предприятий АПК для ознакомления с технологией производства мясной и рыбной продукции.	2	37	22	Опрос по выполненной программе учебной практики, оформление дневника
12	Заключительный	Заполнение дневника по практике	2	2	10	Индивидуальный устный опрос. Защита дневника

7. Форма отчетности по практике

По итогам практики обучающийся представляет руководителю отчетную документацию – дневник по учебной практике.

Во время прохождения практики обучающийся последовательно выполняет виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся, согласно программы практики, а результаты заносит в дневник. Оформление дневника по практике проводят на заключительном этапе. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. В дневник также заносятся сведения, полученные во время экскурсий, занятий и проведения исследований с преподавателями и т.п. Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу и его участие на практике. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными.

8 Аттестация по итогам практики

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Время проведения аттестации – в последний день учебной практики согласно Приказа, во 2 семестре.

Преподаватель проводит собеседование по темам учебной практики, в ходе которого студенты защищают свои записи в дневниках.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	К-во экз.	Электрон версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Рациональная переработка мясного и рыбного сырья	Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А.	2021			https://e.lanbook.com/book/179632?category=43793
2	Технологические основы производства мяса крупного рогатого скота	Калмыкова О. А., Прохоров И. П.	2021			https://e.lanbook.com/book/178995?category=43793
3	Молочное дело	Мамаев А. В., Самусенко Л. Д.	2021			https://e.lanbook.com/book/168567?category=43793
4	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П.	2021			https://e.lanbook.com/book/168462?category=4379
5	Технология переработки растениеводческой продукции: Учебно-методическое пособие	Зенина Е. А., Кузнецова Е. А., Таранова Е. А., Исламов С. Я., Азизов А. Ш.	2019			https://e.lanbook.com/book/139206?category=43793
6	Технохимический контроль продуктов растениеводства, мяса и молока и продуктов переработки		2018			https://search.rsl.ru/ru/record/01003083206
7	Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: метод. указания	Макушин А.Н.	2018			https://e.lanbook.com/book/123555?category=43793
8	Технология хранения и переработки плодов и овощей: Методические	Пензенский государственный аграрный университет	2018			https://e.lanbook.com/book/131109?category=43793

	указания для студентов, обучающихся по направлению 350307 Технология производства и переработки с.-х. продукции					
Дополнительная литература						
1	Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие	Исайчев В. А., Мударисов Ф. А., Андреев Н. Н., Музурова О. Г.	2009			https://e.lanbook.com/book/133786
2	Технология производства продукции животноводства. Практикум	Кахикало В. Г., Гриценко С. А., Назарченко О. В., Зайдуллина А. А.	2020			https://e.lanbook.com/book/180793?category=43793
3	Технология хранения и переработки продукции животноводства (технология продуктов убоя животных)	Грикшас С.А.	2016.	1		
4	Технология организации производства молока и молочных продуктов	Тихомирова Н.А.	2007	1		
5	Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	Шувариов А.С., Лисенков А.А	2009	1		
6	Биохимия сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для вузов	Коцаев А. Г., Дмитренко С. Н., Жолобова И. С.	2021			https://e.lanbook.com/book/158958?category=43793
7	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В.	2021			https://e.lanbook.com/book/167383?category=43793
8	Методические указания для	Коростелева Л.А.	2019			https://e.lanbook.com/book/123554?category

	прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции животноводства): методические указания					=43793
9	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие	Волков А. Х., Юсупова Г. Р., Вафин И. Т., Николаев Н. В.	2019			https://e.lanbook.com/book/177642?category=43793
10	Технология растительных масел: учебное пособие для бакалавров	Семина С. А.	2020			https://e.lanbook.com/book/170942?category=43793
11	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В.	2020			https://e.lanbook.com/book/167383?category=43793
12	Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности: Учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Зимняков В.М.	2018			https://e.lanbook.com/book/131148?category=43793
13	Хранение продукции растениеводства: Практические рекомендации	Семина С. А., Кухарев О. Н., Остробородова Н. И., Арефьев А. Н., Жеряков Е. В.	2018			https://e.lanbook.com/book/131081?category=43793
14	Основы научных	Степанова Н. Ю.	2018			https://e.lanbook.com/

	исследований. Методика научных исследований: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции					book/162624?category=43793
15	Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции: Учебное пособие	Владимцева Т. и рыбных М.				https://e.lanbook.com/ book/123555?category=43793

9.2. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. www.mgavm.ru- информационный сайт МГАВМиБ.
2. https://cyberleninka.ru/?gclid=Cj0KCQjwjcfzBRCHARIsAO-1_OpYjXnLfjGOloT6I-ZHP9ItHcZ4FyZQa56gg9uxpcM1P9YL6Zgbx4aAs5JEALw_wcB – киберленинка
3. Поисковые системы Google и др.
 1. www.rospotrebnadzor.ru(открытый доступ)
 2. www.gost.ru (открытый доступ)
 3. www.eLibrary.ru (открытый доступ)
 4. www.consultant.ru (открытый доступ)
 5. www.cnsnb.ru(открытый доступ)
 6. [www.myaso – portal.ru](http://www.myaso-portal.ru) (открытый доступ)
 7. <https://www.agk-kronawitter.de/shop/Fischverarbeitung/> (открытый доступ)

9.3. Методические указания и материалы по прохождению практики

1. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: Методические указания к проведению учебной практики / Составители: В. Н. Чубко, М.И. Бондаренко, Л.В. Бондаренко, Е.И. Бушуева. – Тирасполь, 2014.-38 с.
2. Переработка зерна, хлебопечение и получение масел. Хранение и переработка плодов и овощей: Методические указания / Сост.: М.И. Бондаренко, В.Н. Чубко, Л.В. Бондаренко, Ю.Л. Дормидонтова. – Тирасполь, 2014. -107 с.
3. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Методические указания / Сост. М.И. Бондаренко, В.Н. Чубко, Л.В. Бондаренко, Ю.Л. Дормидонтова. - Тирасполь, 2014. - 27 с.

10. Материально-техническое обеспечение практики

В рамках выездной практики студенты обеспечиваются автобусом, доставляющим их к месту (в пределах ПМР и Молдовы) проведения практики в производственных условиях.

В рамках стационарной практики студенты обеспечиваются:

- а) Помещения и лаборатории:

1. Агрохимическая лаборатория №16.
2. Кабинет растениеводства, технологии хранения и переработки с.-х. продукции.
3. Компьютерные кабинеты № 23 и 24.
- б) Плакаты и стенды по темам, презентации;
- в) Лабораторное оборудование, инструменты, приборы:
 1. весы;
 2. рефрактометры;
 3. рН метры;
 4. холодильник;
 5. эксикаторы;
 5. химическая посуда.