

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01 Ознакомительная практика (учебная)

на 2023/2024 учебный год

Направление

35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Профиль

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

очная

ГОД НАБОРА 2023

Тирасполь 2023 г.

Программа практики Б2.О.01 Ознакомительная практика (учебная) разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 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 Пазяева Т. В.

доцент, к. с.-х. н. В. Н. Чубко Чубко В. Н.

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

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

« 29 » 09 2023 г. протокол № 2

Зав. выпускающей кафедрой, доцент

« 29 » 09 2023 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 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: 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 «Ган Лео» с. Суклея 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 УК-1.1 - Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. ИД УК-1.2 - Применяет логические формы и процедуры, способен к

		<p>рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.</p> <p>ИД УК-1.3 - Анализирует источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p>ИД УК-1.4- Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; ИД УК-1.5 - Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; ИД УК-1.6 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;</p> <p>ИД УК-1.7 - Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;</p> <p>ИД УК-1.8 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
<p>Разработка и реализация проектов</p>	<p>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</p>	<p>ИД УК-2.1 Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>ИД УК-2.2 - Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач.</p> <p>ИД УК-2.3. - Использует инструменты и техники цифрового моделирования для реализации образовательных процессов.</p> <p>ИД УК-2.4 - Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;</p> <p>ИД УК-2.5 - Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся</p>

		ресурсов и ограничений; ИД УК-2.6 - Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время; ИД УК-2.7 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
--	--	--

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	<i>Организационный</i>	Инструктаж по технике безопасности	2	1	-	Индивидуальный устный опрос
2	<i>Основной</i>	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	<i>Заключительный</i>	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	<i>Организационный</i>	Инструктаж по технике безопасности	2	1	-	Индивидуальный устный опрос
5	<i>Основной</i>	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 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.	2	37	22	Опрос по выполненной программе учебной практики, оформление дневника
6	<i>Заключительный</i>	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 плодововодства и овощеводства						
7	<i>Организационный</i>	Инструктаж по технике безопасности	2	1	-	Индивидуальный устный опрос
8	<i>Основной</i>	Выездное занятие в ПНИИСХ, посещение цеха переработки плодовоощного сырья. Изучение технологических схем производства плодовоощных консервов - маринадов,	2	37	22	Опрос по выполненной программе учебной практики, оформление дневника

		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.				
9	<i>Заключительный</i>	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	<i>Организационный</i>	Инструктаж по технике безопасности,	2	1	-	Индивидуальный устный опрос
11	<i>Основной</i>	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	2	37	22	Опрос по выполненной программе учебной практики, оформление дневника

		производства мясной и рыбной продукции.				
12	<i>Заключительный</i>	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 растениеводческо	Зенина Е. А., Кузнецова Е. А., Таранова Е. А.,	2019		+	https://e.lanbook.com/book/139206?category=43793

	й продукции: Учебно-методическое пособие	Исламов С. Я., Азизов А. Ш.				
6	Технохимический контроль продуктов растениеводства, мяса и молока и продуктов переработки		2018		+	https://search.rsl.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 указания для студентов, обучающихся по направлению 350307 Технология производства и переработки с.-х. продукции	Пензенский государственный аграрный университет	2018		+	https://e.lanbook.com/book/131109?category=43793
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 организация производства молока	Тихомирова Н.А.	2007	1	-	-

	молочных продуктов					
5	Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	Шувариков А.С., Лисенков А.А	2009	1	-	-
6	Биохимия сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для вузов	Кощев 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 прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции животноводства): методические указания	Коростелева Л.А.	2019	-	+	https://e.lanbook.com/book/123554?category=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	Производственные	Зимняков В.М.	2018	-	+	https://e.lanbook.com/

	й учет и отчетность в перерабатывающей промышленности: Учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции					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 исследований. Методика научных исследований: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции	Степанова Н. Ю.	2018	-	+	https://e.lanbook.com/book/162624?category=43793
15	Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции: Учебное пособие	Владимцева Т. 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-ZHP9ItHcZ4FyZQa56gq9uxpcM1P9YL6Zgbx4aAs5JEALw_wcB – киберленинка
3. Поисковые системы Google и др.
 1. www.rosпотреbnadzor.ru(открытый доступ)
 2. www.gost.ru (открытый доступ)
 3. www.eLibrary.ru (открытый доступ)
 4. www.consultant.ru (открытый доступ)
 5. www.cnshb.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.