

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

Аграрно-технологический факультет
Кафедра производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

/И.о. декана аграрно-технологического
факультета

А.В. Димогло

« 30 » 09 2024г.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(Пд) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

на 2024-2025 учебный год (очное отделение)
на 2025-2026 учебный год (заочное отделение)

Направление подготовки

4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Профиль подготовки

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация
бакалавр

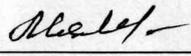
Форма обучения
Очная, заочная

Год набора 2021

Тирасполь 2024

Программа практики 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».

Составитель программы практики

доцент, канд. с.-х. наук  Сярова Л.Н.

доцент, канд. с.-х. наук  Пазяева Т.В.

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

«30» 08 2024 г. протокол № 1

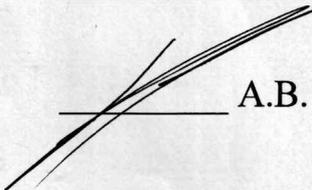
зав. выпускающей кафедрой

«30» 08 2024 г.  Т.В. Пазяева

Рассмотрена на УМК «20» 09 2024 г. протокол № 1

Председатель УМК  С.И. Мацкова

Утверждена на УС АТФ «26» 09 2024 г. протокол № 2

Председатель УС АТФ  А.В. Димогло

1. Цели и задачи практики

Цели преддипломной практики

Целями и задачами преддипломной практики является: закрепление, углубление и систематизирование теоретических знаний по дисциплинам профиля подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Преддипломная практика проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения, выбора темы выпускной работы. Преддипломная практика бакалавров проводится с целью обработки материала для выполнения ВКР, приобретения выпускниками профессионального опыта, совершенствования компетенций, проверки готовности будущих специалистов к самостоятельной трудовой деятельности.

Задачи преддипломной практики:

- выполнение программы экспериментальных исследований, закладка и проведение различных опытов по утвержденным методикам;
- сбор, систематизация, обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы;
- написание практической части выпускной квалификационной работы по теме исследования.
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки.

2. Место практики в структуре ООП ВО

Преддипломная практика является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и входит в «Блок 2 Практики» ФГОС 3++ ВО учебного плана и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 4.35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции» (бакалавриат). Практика проходит на 4 курсе в 8 семестре для очного отделения и на 5 курсе в 10 семестре заочного отделения. Преддипломная практика является видом учебных занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Программа практики основывается на теоретических знаниях и практических навыках, приобретенных обучающимися в ходе освоения основной образовательной программы при изучении профессиональных дисциплин по курсам (оч/зо): Основы научных исследований (3/4 курс), Психология производственных отношений (3/3 курс), Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (3/4 курс), Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства (3/3 курс), Товароведение продуктов и экспертиза качества продовольственных товаров (4/3 курс), Стандартизация и сертификация продукции растениеводства (4/4 курс), Стандартизация и сертификация продукции животноводства (4/4 курс), Экономика, организация и управление сельскохозяйственным производством (4/5 курс), Технология производства мясных продуктов (4/5 курс), Консервирование сельскохозяйственной продукции (4/5 курс), Технология производства муки, круп и макаронных изделий (4/5 курс), Технология переработки рыбы (4/5 курс), Технология производства растительных масел (4/5 курс), Технологические добавки в пищевой промышленности (4/5 курс), Инновационные технологии хранения и переработки продукции сельского хозяйства (4/5 курс), Производственный контроль на предприятиях по переработке растительного сырья (4/5 курс), Производственный контроль на предприятиях по переработке животного сырья (4/5 курс), Технология производства вина и пива (4/5 курс), Технология полуфабрикатов из сырья животного происхождения (4/5 курс), Биотехнология в АПК (4/5 курс).

3. Вид, тип и формы проведения практики

Вид практики - производственная.

Тип учебной практики: преддипломная практика

Форма проведения преддипломной практики — компактная.

Способ проведения практики — стационарная (на кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции).

4. Место и время проведения технологической практики

Согласно Приказу по университету, преддипломная (производственная) практика проводится: на кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции АТФ.

Время проведения преддипломной практики, согласно графику учебного процесса: 4 курс, 8 семестр для очного отделения и 5 курс, 10 семестр для заочного отделения.

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

В результате прохождения технологической практики студент должен приобрести следующие компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной 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
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрена ФГОС 3++	ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением	ИД-1 опк-1 - Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-2 опк-1 - Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач

	информационно-коммуникационных технологий	в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИД-3 _{ОПК-1} - Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Не предусмотрена ФГОС 3++	ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 _{ОПК-3} - Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний; ИД-2 _{ОПК-3} - Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве; ИД-3 _{ОПК-3} - Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов; ИД-4 _{ОПК-3} - Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5} - Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; ИД-2 _{ОПК-5} - Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрена ФГОС 3++	ПК-1 Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{ПК-1} Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 _{ПК-1} Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ПК-2 Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять	ИД-1 _{ПК-2} проводит научные исследования по общепринятым методикам, составляет обоснование темы опытов и описывает результаты ИД-2 _{ПК-2} Проводит статистическую

их описание, формулировать выводы и предложения		обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства		<p>ИД-1_{ПК-3} Реализует технологии переработки продукции растениеводства</p> <p>ИД-2_{ПК-3} Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства</p> <p>ИД-3_{ПК-3} Использует справочные материалы для разработки производства и переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства</p> <p>ИД-4_{ПК-3} Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-5_{ПК-3} Владеет современными технологиями производства продукции растениеводства, методиками определения качества продукции растениеводства; навыками хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>ИД-6_{ПК-3} Реализует технологии производства продукции растениеводства</p> <p>ИД-7_{ПК-3} Реализует технологии производства, хранения и переработки плодоовощной продукции</p> <p>ИД-8_{ПК-3} Использует особенности биологии, определяет соответствие климата и свойств почвы требованиям сельскохозяйственных культур, владеет научными принципами хранения и переработки продукции растениеводства в различных климатических условиях</p>
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства		<p>ИД-1_{ПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства, переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства</p> <p>ИД-2_{ПК-4} Использует справочные материалы для разработки технологий производства и переработки животноводческой продукции</p> <p>ИД-3_{ПК-4} Реализует технологии производства продукции животноводства</p> <p>ИД-4_{ПК-4} Обосновывает технологии в области производства, переработки и хранения продукции животноводства</p> <p>Способен организовывать работы по улучшению содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных</p> <p>ИД-5_{ПК-4} Определяет соответствие условий</p>

		произрастания и ухода требованиям сельскохозяйственных культур и животных (сортов и пород)
ПК-5	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-2 _{ПК5} Анализирует и изучает современные направления в развитии научных основ законодательной базы и принципы управления качеством продуктов; современные методы оценки качества и правила стандартизации и сертификации ИД-3 _{ПК5} Применяет современные методы и средства определения качества продукции, управляет качеством пищевых продуктов ИД-4 _{ПК5} Использует современные методы биотехнологии для повышения качества продуктов
ПК-6	Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из рыбы	ИД-1 _{ПК6} Демонстрирует знание биологических особенности различных видов рыбы и водных биоресурсов ИД-2 _{ПК-6} Владеет современными технологиями переработки продукции рыбоводства
ПК-7	Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	ИД-1 _{ПК-7.1} Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия ИД-7 _{ПК7.2} Владеет современными технологиями менеджмента и маркетинга в производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции ИД-7 _{ПК7.3} Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины ИД-7 _{ПК.7.4} Контролирует реализацию технологического процесса производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-8	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{ПК-8} Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 _{ПК - 8} Осуществляет планирование современного агробизнеса в изменяющихся условиях рынка

6. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость преддипломной (производственная) практики - 216 час./6 зачетных единиц;

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся (по семестрам)		трудоёмкость (в часах)		Формы текущего контроля
		Виды	Сем. Оч/зо	Контакт. работа	Сам. работа	
1	<i>Организационный</i>	Инструктаж по технике безопасности. Оформление документов	8/10	-	2	Отметка в журнале прохождения инструктажа по ТБ
2	<i>Основной Информационно-аналитический этап</i>	Подготовка обзора литературы по теме ВКР	8/10	-	40	Собеседование по вопросам
3		Анализ объекта исследований	8/10	-	30	Собеседование по вопросам
4		Проведение методики исследований	8/10	-	30	Собеседование по вопросам
5		Обработка экспериментальных данных	8/10	-	40	Собеседование по вопросам
6		Литературное оформление и изготовление иллюстративного материала окончательного варианта ВКРБ	8/10	-	30	Собеседование по вопросам
7	<i>Заключительный</i> Оформление первой версии ВКР	Оформление обработанных опытных данных, подготовка отчета, отзыв руководителя	8/10	-	40	Собеседование по вопросам
<i>Итого</i>					216 ч	

7. Формы отчетности по практике

По итогам прохождения практики по преддипломной практике обучающийся представляет в 8/10 семестре руководителю отчетную документацию – отчет и дневник, отчетную ведомость по практике. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. В отчете должны быть отражены все разделы программы практики. Необходимо помнить, что дневник и оформленный отчет является основным документом, характеризующим работу и его участие на практике. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Отчет должен соответствовать всем требованиям к оформлению отчетов.

8. Аттестация по итогам практики

Форма промежуточной аттестации – зачёт с оценкой.

Время проведения аттестации – в последний день преддипломной практики согласно Приказа по университету, в 8/10 семестре.

Комиссия заслушивает защиту отчета преддипломной практики, оценивает знание материала, правильность обработки результатов исследований их систематизации и оформления, глубину анализа студентами теоретических положений, правильность оформления отчетных документов.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
1	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	А.С. Захарова, С.И. Конева, Е.Ю. Егорова	2023	-	+	http://elib.altstu.ru/uploads/open_mat/2023/Zaharova_TechChemControl_ump.pdf
2	Переработка сельскохозяйственного сырья: учебное пособие	В.Я. Груданов, А.А. Бренч, Е.С. Пашкова, Л.А. Расолько, В.Л. Смолякова	2017	-	+	https://rep.bsatu.by/bitstream/doc/1716/8/Pererabotka-selskohozyajstvennoj-produkcii-Tekhnologii-i-oborudovanie%20.pdf
3	Технология, оборудование и проектирование предприятий мясной отрасли: учебник	А. З. Тахо-Годи, В.И. Комлацкий, Т.А. Подойницына, Ю.А. Козуб,	2019	-	+	http://moodle.spsu.ru/pluginfile.php/185315/mod_resource/content/2/%D0%A2%D0%B0%D1%85%D0%BE-%D0%A5%D0%BE%D0%B4%D0%B8%20%D0%90.%D0%97.%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%2C%20%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B9%20%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BC%D1%8B%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B

						D%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8.pdf
4	Технологические улучшители и сырьевые добавки: методические указания для практических работ бакалавров направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции // ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов ,	Клюкина О.Н.	2018	-	+	НИИЦ ПГУ / https://www.vavilovsar.ru/files/pages/37382/1534136031%D0%A3%D0%9C%D0%9F%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D1%83%D0%BB%D1%83%D1%87%D1%88%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B8%20%D0%B8%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B5%20%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B
6	Создание полифункциональных продуктов из мясного и растительного сырья: Монография	К. С. Исаева, А. С. Мухамеджанова	2015	-	+	http://moodle.spsu.ru/pluginfile.php/185404/mod_resource/content/2/%D0%98%D1%81%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B0%20%D0%9A.%D0%A1.%20%D0%A1%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%84%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2.pdf
Дополнительная литература						
1	Основы научных исследований. Методика научных исследований: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки продукции	Степанова Н. Ю.	2018	-	+	https://e.lanbook.com/book/162624?category=43793
2	Производственный учет и отчетность в перерабатывающей	Зимняков В.М.	2018	-	+	https://e.lanbook.com/book/131148?category=43793

	промышленности: Учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции					
3	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
4	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
Итого по дисциплине: % печатных изданий 0; % электронных 100.						

9.2. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. www.mgavm.ru- информационный сайт МГАВМиБ.
2. https://cvberleninka.ru/?gclid=Ci0KCQiwicfzBRCHARIsAQ-1OpYiXnLfbIGoloT6IZHP9ItHcZ4FyZQa56gq9uxpcM1P9YL6Zgbx4aAs5JEALw_wcB - киберленинка
3. Поисковые системы Google и др.

9.3. Методические указания и материалы по прохождению практики:

1. Методические указания по преддипломной практике по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»: прохождение и оформление отчета: методические указания для обучающихся аграрно-технологического ф-та /сост.: Т.В. Пазяева, В.Н. Чубко, А.Д. Пилипенко и др., – Тирасполь, 2018. – 22 с.

10. Материально-техническое обеспечение практики

В рамках стационарной практики обучающиеся обеспечиваются:

а) помещения и лаборатории:

1. Лаборатория по растениеводству и земледелию.
2. Агрохимическая лаборатория №16.
3. Кабинет 23,24 с компьютерами и доступом в Интернет.