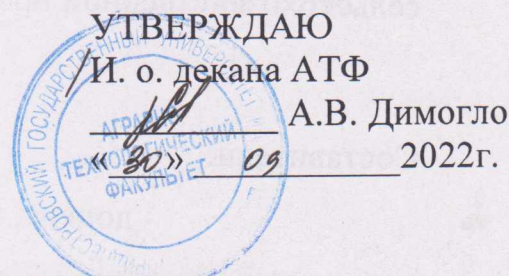


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет



## Программа практики

### Б2.О.02 (У) Технологическая практика (учебная)

2022/2023 учебный год (очное)

2023/2024 учебный год (заочное)

Направления

4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

Очная, заочная

2021 ГОД НАБОРА

Тирасполь 2022



Программа практики Б2.О.02 Технологическая 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:

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

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

«29» 08 2022 г. протокол № 1

Зав. выпускающей кафедрой, доцент

«29» 08 2022г. Пазяева Т.В. Пазяева

Рассмотрена на УМК «29» 09 2022 г. протокол № 1

Председатель УМК

Мацкова С.И. Мацкова

Утверждена на УС АТФ «29» 09 2022 г. протокол № 1

Председатель УС АТФ

Димогло А.В. Димогло

## **1. Цели и задачи практики**

- ознакомление с технологическим процессом по изготовлению продуктов животноводства;
- ознакомление с условиями приемки, хранения и переработки сырья;
- ознакомление с технологическими приемами по изготовлению различных видов продукции
- ознакомление с технологическими приемами воздействия на сырье с целью сохранения его качественных показателей;

## **2. Задачами учебной практики являются:**

- изучить технологические процессы различных видов продуктов;
- изучить технологическое оборудование;
- научиться применять органолептические методы по определению качества сырья;
- научиться применять режимы производства продукции в конкретных промышленных условиях;

Данные задачи ознакомительной практики соотносятся со следующими видами 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 животноводства;

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;

Организация производства сельскохозяйственной продукции;

Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции;

Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

## **2. Место практики в структуре ОПОП**

Технологическая (учебная) практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика. Обязательная часть» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 4.35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Практика проходит на 2 курсе в 4 семестре для очного отделения и на 3 курсе в 6 семестре для заочного отделения.

## **3. Вид, тип и формы проведения практики**

Вид практики – учебная.

Тип практики – технологическая

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:

- ООО «Фиальт-Агро» ТМФ

- мясо-молочный комбинат

- Бендерский мясокомбинат

- Тираспольский молочный комбинат

- ООО «Акватир»

- Кафедра технологии производства и переработки с.-х. продукции АТФ.

Время проведения учебной практики: IV семестр, 2 курс для очного отделения.

VI семестр, 3 курс курс для заочного отделения.

#### 5. Компетенции студента, формируемые в результате прохождения практики

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

| Код и наименование                                                                                                                                                  | Код и наименование индикатора достижения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Универсальные компетенции и индикаторы их достижения                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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;<br>ИД-3 УК-1 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;<br>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;<br>ИД-5 УК-1 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи |
| УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, | ИД-1 УК-8 Знает: и устраняет проблемы, связанные нарушениями техники безопасности на рабочем месте, обеспечивая безопасные условия труда.<br>ИД-2 УК-8 Умеет: находить пути решения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                           |                                                              |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| обеспечения устойчивого развития общества | ситуаций, связанных с безопасностью жизнедеятельности людей. |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|

## 6. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 6 зачётных единиц или 216 часов

| № п/п | Разделы (этапы) практики                                                             | Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся (по семестрам) | трудоёмкость (в часах) |                 | Формы текущего контроля |                             |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------------------|
|       |                                                                                      | Виды                                                                              | Сем.о оч/зо            | Контакт. работа |                         | Сам. работа                 |
|       | Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (В ТОМ ЧИСЛЕ ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НИР) |                                                                                   |                        |                 |                         |                             |
| 1     | Организационны й                                                                     | Инструктаж по технике безопасности                                                | 4/6                    | 6               | -                       | Индивидуальный устный опрос |
| 2     | Основной                                                                             | Изучение производство мяса и молока                                               | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление дневника-отчета  |
| 3     |                                                                                      | Изучение процесса приемки животных<br>Изучение убойного производства              | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление дневника-отчета  |
| 4     |                                                                                      | Изучение холодильного производства                                                | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление дневника-отчета  |
| 5     |                                                                                      | Изучение процесса диффростации                                                    | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление дневника-отчета  |
| 6     |                                                                                      | Изучение процесса разделки, обвалки, жиловки и сортировки КРС и свиней            | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление дневника-отчета  |
| 7     |                                                                                      | Изучение процесса посола, измельчения, составления рецептур                       | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление дневника-отчета  |
| 8     |                                                                                      | Изучение процесса формовки мясных изделий                                         | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление дневника-отчета  |
| 9     |                                                                                      | Изучение процесса термообработки мясопродуктов                                    | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление дневника-отчета  |
| 10    |                                                                                      | Изучение условий хранения мясопродуктов                                           | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление дневника-отчета  |
| 11    |                                                                                      | Ознакомление с входным контролем молока                                           | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление дневника-отчета  |
| 12    |                                                                                      | Изучение процесса                                                                 | 4/6                    | 6               | 6                       | Оформление                  |

|              |                |                                                          |     |     |    |                                              |
|--------------|----------------|----------------------------------------------------------|-----|-----|----|----------------------------------------------|
|              |                | сепарирования и нормализации молока                      |     |     |    | дневника-отчета                              |
| 13           |                | Изучение процесса пастеризации молока                    | 4/6 | 6   | 5  | Оформление дневника-отчета                   |
| 14           |                | Изучение процесса сквашивания молока                     | 4/6 | 6   | 5  | Оформление дневника-отчета                   |
| 15           |                | Изучение процесса формовки и упаковки молочной продукции | 4/6 | 6   | 5  | Оформление дневника-отчета                   |
| 16           |                | Изучение условий хранения молочных продуктов             | 4/6 | 6   | 5  | Оформление дневника-отчета                   |
| 17           |                | Ознакомление с методиками исследования готовой продукции | 4/6 | 6   | 5  | Оформление дневника-отчета                   |
| 20           |                | Органолептическая оценка качества готовой продукции      | 4/6 | 6   | 5  | Оформление дневника-отчета                   |
| 21           | Заключительный | Заполнение дневника - отчета по практике                 | 4/6 | 12  | -  | Индивидуальный устный опрос. Защита дневника |
| <b>Итого</b> |                |                                                          |     | 120 | 96 |                                              |

## 7. Форма отчетности по практике

По итогам практики студент 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, 4,6 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/ | Наименование учебника, | Автор | Год издани | К-во экз. | Элект рон. | Место размещения электронной версии |
|------|------------------------|-------|------------|-----------|------------|-------------------------------------|
|------|------------------------|-------|------------|-----------|------------|-------------------------------------|



| п                                | учебного пособия                                                                                |                                                                      | я     |   | версия |                                                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------|---|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Основная литература</b>       |                                                                                                 |                                                                      |       |   |        |                                                                                                                 |
| 1                                | Рациональная переработка мясного и рыбного сырья                                                | Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А.                     | 2021  |   |        | <a href="https://e.lanbook.com/book/179632?category=43793">https://e.lanbook.com/book/179632?category=43793</a> |
| 2                                | Технологические основы производства мяса крупного рогатого скота                                | Калмыкова О. А., Прохоров И. П.                                      | 2021  |   |        | <a href="https://e.lanbook.com/book/178995?category=43793">https://e.lanbook.com/book/178995?category=43793</a> |
| 3                                | Молочное дело                                                                                   | Мамаев А. В., Самусенко Л. Д.                                        | 2021  |   |        | <a href="https://e.lanbook.com/book/168567?category=43793">https://e.lanbook.com/book/168567?category=43793</a> |
| 4                                | Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе                                 | Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П.                     | 2021  |   |        | <a href="https://e.lanbook.com/book/168462?category=4379">https://e.lanbook.com/book/168462?category=4379</a>   |
| <b>Дополнительная литература</b> |                                                                                                 |                                                                      |       |   |        |                                                                                                                 |
| 2                                | Технология производства продукции животноводства. Практикум                                     | Кахикало В. Г., Гриценко С. А., Назарченко О. В., Зайдуллина А. А.   | 2020  |   |        | <a href="https://e.lanbook.com/book/180793?category=43793">https://e.lanbook.com/book/180793?category=43793</a> |
| 3                                | Технология хранения и переработки продукции животноводства (технология продуктов убоя животных) | Грикшас С.А.                                                         | 2016. | 1 |        |                                                                                                                 |
| 4                                | Технология и организация производства молока и молочных продуктов                               | Тихомирова Н.А.                                                      | 2007  | 1 |        |                                                                                                                 |
| 5                                | Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства                      | Шувариков 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  |   |        | <a href="https://e.lanbook.com/book/158958?category=43793">https://e.lanbook.com/book/158958?category=43793</a> |
| 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  |   |        | <a href="https://e.lanbook.com/book/167383?category=43793">https://e.lanbook.com/book/167383?category=43793</a> |

|    |                                                                                                                                                                                                               |                                                                               |      |  |  |                                                                                                                 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |  |  | <a href="https://e.lanbook.com/book/123554?category=43793">https://e.lanbook.com/book/123554?category=43793</a> |
| 9  | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие                                                                                                                 | Волков А. Х.,<br>Юсупова Г. Р.,<br>Вафин И. Т.,<br>Николаев Н. В.             | 2019 |  |  | <a href="https://e.lanbook.com/book/177642?category=43793">https://e.lanbook.com/book/177642?category=43793</a> |
| 10 | Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность                                                                                                                | Мотовилов О. К.,<br>Позняковский В. М.,<br>Мотовилов К. Я.,<br>Тихонова Н. В. | 2020 |  |  | <a href="https://e.lanbook.com/book/167383?category=43793">https://e.lanbook.com/book/167383?category=43793</a> |
| 11 | 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 |  |  | <a href="https://e.lanbook.com/book/131148?category=43793">https://e.lanbook.com/book/131148?category=43793</a> |
| 12 | 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 |  |  | <a href="https://e.lanbook.com/book/162624?category=43793">https://e.lanbook.com/book/162624?category=43793</a> |



|    |                                                                                                   |                  |  |  |  |                                                                                                                 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13 | Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции: Учебное пособие | Владимцева Т. М. |  |  |  | <a href="https://e.lanbook.com/book/123555?category=43793">https://e.lanbook.com/book/123555?category=43793</a> |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 9.2. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. [www.mgavm.ru](http://www.mgavm.ru)- информационный сайт МГАВМиБ.
2. [https://cyberleninka.ru/?gclid=Cj0KCQjwjcfzBRCHARIsAO-1\\_OpYjXnLfjGOloT6I-ZHP9ItHcZ4FyZQa56gg9uxpcM1P9YL6Zgbx4aAs5JEALw\\_wcB](https://cyberleninka.ru/?gclid=Cj0KCQjwjcfzBRCHARIsAO-1_OpYjXnLfjGOloT6I-ZHP9ItHcZ4FyZQa56gg9uxpcM1P9YL6Zgbx4aAs5JEALw_wcB) – киберленинка
3. Поисковые системы Google и др.
  1. [www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru)(открытый доступ)
  2. [www.gost.ru](http://www.gost.ru) (открытый доступ)
  3. [www.eLibrary.ru](http://www.eLibrary.ru) (открытый доступ)
  4. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (открытый доступ)
  5. [www.cnshb.ru](http://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. Сярова Л.Н. Технологии хранения и переработки продукции животноводства. Методические указаниям для проведения учебной практики со студентами по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», по профилю «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Сост.: Л.Н. Сярова/. - Тирасполь, 2014. - 44 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 животноводства, технологии хранения и переработки с.-х. продукции № 34 А.
  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; 6. химическая посуда.