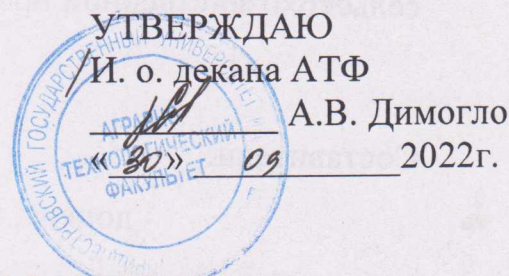


ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«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; 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
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. 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 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
Итого				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	
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
Дополнительная литература						
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 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			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	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
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			https://e.lanbook.com/book/131148?category=43793
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			https://e.lanbook.com/book/162624?category=43793

13	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-ZHP9ItHcZ4FyZQa56gg9uxpcM1P9YL6Zgbx4aAs5JEALw_wcB – киберленинка
3. Поисковые системы Google и др.
 1. www.rosпотребнадзор.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 (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.