

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
« 30 » 2024 г.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01 Ознакомительная практика (учебная)

на 2024/2025 учебный год (заочное)

Направление

35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Профиль

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

заочная

ГОД НАБОРА 2023

Тирасполь 2024 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. Мельник Сярова Л. Н.

доцент, к. с.-х. н. Шуляк Шуляк Е.А.

доцент, к. с.-х. н. Чубко Чубко В. Н.

преподаватель Вишневская Вишневская О.Н.

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

«30» 08 2024 г. протокол № 1

Зав. выпускающей кафедрой, доцент

«30» 08 2024 г. Пазяева Т.В. Пазяева

1. Цели и задачи практики

Цель учебной ознакомительной практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение ими 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 с типами и задачами профессиональной деятельности, определяемыми ФГОС3++ ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства 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 2 курсе в 4 семестре для заочного отделения.

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:

- ведущие фермерские хозяйства, агрофирмы и др.
- Кафедра технологии производства и переработки с.-х. продукции АТФ.
- 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 заочного отделения.

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 рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. ИД УК-1.3 - Анализирует источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. 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; 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; ИД УК-1.8 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения,	ИД УК-2.1 Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм.

	исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД_{ук-2.2} - Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач. ИД_{ук-2.3} - Использует инструменты и техники цифрового моделирования для реализации образовательных процессов. ИД_{ук-2.4} - Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач; ИД_{ук-2.5} - Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся 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	Организационный	Инструктаж по технике безопасности	4	1	-	Индивидуальный устный опрос
2	Основной	Постановка и проведение экспериментальных исследований. Знакомство с основными понятиями научной агрономии. Размещение вариантов в полевом опыте.	4	37	22	оформление дневника

		Планирование эксперимента. Ознакомление с методами научных исследований в агрономии. Посещение сельскохозяйственной фирмы ООО «Экспедиция-Агро».				
3	Заключительный	Заполнение дневника по практике	4	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	4	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 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.	4	37	22	Опрос по выполненной программе учебной практики, оформление дневника
6	Заключительный	Обработка и анализ полученной информации,	4	2	10	Индивидуальный устный опрос. Защита дневника

		заполнение дневника				
Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодовоовощного и овощеводства						
7	Организационный	Инструктаж по технике безопасности	4	1	-	Индивидуальный устный опрос
8	Основной	Выездное занятие в ПНИИСХ, посещение цеха переработки плодовоовощного сырья. Изучение технологических схем производства плодовоовощных 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.	4	37	22	Опрос по выполненной программе учебной практики, оформление дневника
9	Заключительный	Оформление и написание дневника по практике	4	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,	4	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	4	37	22	Опрос по выполненной программе учебной практики, оформление дневника

		работы и оборудования цеха по переработке продуктов убоя животных, Общие технологии подготовки мясного сырья. изучение технологической цепочки переработки мяса Ознакомление с цехом и технологическим оборудованием, первичной обработкой молока, по хранению и переработке молока. Изучение технологической цепочки переработки молока				
12	<i>Заключительный</i>	Заполнение дневника по практике	4	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 программе 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, в 4 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	Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: метод. указания	Макушин А.Н.	2018		+	https://e.lanbook.com/book/123555?category=43793
7	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
8	Технология консервирования пищевых продуктов	Рыгалова Е. А., Речкина Е. А., Величко Н. А.	2023		+	http://www.kgau.ru/new/student/43/content/149.pdf http://moodle.spsu.ru

						/pluginfile.php/185301/mod_resource/content/1/%D0%A0%D1%8B%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D0%95.%D0%90.%20%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8E%20%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2.pdf
9	Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие	А.Л. Алексеев, Л.Н.Борцова	2018		+	http://moodle.spsu.ru/pluginfile.php/185309/mod_resource/content/1/%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%20%D0%90.%D0%9B.%20%D0%9E%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8%20%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%B0.pdf
Дополнительная литература						
1	Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства:	Исайчев В. А., Мударисов Ф. А., Андреев Н. Н., Музурова О. Г.	2009		+	https://e.lanbook.com/book/133786

	учебное пособие					
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 стандартизации продукции животноводства	Шуварики 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	Волков А. Х., Юсупова Г. Р.,	2019	-	+	https://e.lanbook.com/book/177642?category=43793

	сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие	Вафин И. Т., Николаев Н. В.				<u>=43793</u>
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 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.	Владимцева Т. М.				https://e.lanbook.com/book/123555?category=43793

Методы определения качества рыбной продукции: Учебное пособие						
---	--	--	--	--	--	--

9.2. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. www.mgavm.ru- информационный сайт МГАВМиБ.
2. https://cyberleninka.ru/?gclid=Cj0KCQjwjcfzBRCHARIsAO-1_OpYjXnLfjGOloT6l-ZHP9ItHcZ4FyZQa56gq9uxpcM1P9YL6Zgbx4aAs5JEALw_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. 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.