

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

УТВЕРЖДАЮ

/ И.о декана аграрно-технологического
факультета

_____ А.В. Димогло

« 30 » _____ 2024 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.03(П) Технологическая (производственная) практика
на 2024/2025 учебный год (для очной формы обучения)
на 2025/2026 учебный год (для заочной формы обучения)

Направление
4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Профиль
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
очная, заочная

ГОД НАБОРА 2022

Тирасполь 2024

Программа практики **Б2.О.03(П) Технологическая (производственная) практика** разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего образования 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 программы практики

доцент, канд с.-х. наук

Л.Н. Сярова

Л.Н. Сярова

доцент, канд с.-х. наук

Т.В. Пазяева

Т.В. Пазяева

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

«30» 08 2024 Протокол № 1

Заведующий кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«30» 08 2024г. Т.В. Пазяева Т.В. Пазяева

Рассмотрена на УМК «40» 09 2024г. протокол № 1

Председатель УМК

С.И. Мацкова

С.И. Мацкова

Утверждена на УС АТФ «16» 09 2024г. протокол № 1

Председатель УС АТФ

А.В. Димогло

А.В. Димогло

1. Цели и задачи практики

Целью технологической (производственной) практики являются: приобретение студентами профессиональных умений и навыков по профилю направления, закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, на основе изучения деятельности конкретного учреждения, организации, предприятия; приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления, привитие умений организаторской деятельности в условиях трудового коллектива.

Задачи технологической (производственной) практики:

- применение на практике полученных теоретических знаний технологии хранения и переработки продукции животноводства;
- изучение технологических линий, процессов и аппаратов, применяемых на предприятии, на котором проходит производственная практика;
- изучение ассортимента и физико-химических показателей продукции, которую выпускает данное предприятие;
- изучение требований к хранению и товарному соседству пищевых продуктов;
- изучение условий и сроков хранения сырья и готовой продукции;
- изучение брака и видов фальсификации пищевой продукции;
- изучение методов контроля производственного процесса и качества готовой продукции, применяемых на данном предприятии;
- изучение организации техники безопасности и охраны труда на предприятии - месте прохождения производственной практики.
- составление и оформление отчёта о практике.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 4.35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной технологическая (производственная) практика входит в блок Б2 (Практика. Обязательная часть) учебного плана. Реализуется на третьем курсе очной формы обучения в 6 семестре, на 4 курсе заочной формы обучения (8 семестре). Практика базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин следующих курсов (оч/зо):, Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства (3/3курс), Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции (3/3курс), Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия (3/3курс), Технология переработки продукции животноводства(3/3курс), Технологические процессы в мясо-молочной отрасли (3/3курс), Технология хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства (3/4курс) Оборудование перерабатывающих производств (3/4курс), Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности (3/4курс).

3. Вид, тип и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая

Форма проведения производственной практики — дискретная (компактная).

Способ проведения практики — выездная (в условиях хозяйства или предприятий, торговые сети) 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 «Тан Лео» с. Суклея Слободзейского района;
- ведущие фермерские хозяйства, агрофирмы и др.

- ООО «Фиальт-Агро» ТМФ
- мясо-молочный комбинат «Благода»
- Бендерский мясокомбинат
- Тираспольский молочный комбинат
- ООО «Акватир»
- торговая сеть фирмы ООО «Шериф»
- Кафедра технологии производства и переработки с.-х. продукции АТФ.

Время проведения производственной практики: VI семестр, 3 курс для очного отделения, VIII семестр, 4 курс для заочного отделения.

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

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

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
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-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 опк-4 - Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции; ИД-2 опк-4 - Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции; ИД-3 опк 4 - Обосновывает элемент системы технологии 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	ИД-1пк 1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной

	критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 _{ПК1} Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Не предусмотрена ФГОС 3++	ПК-3 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства	ИД-1 _{ПК-3} Реализует технологии переработки продукции растениеводства ИД-2 _{ПК-3} Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства ИД-3 _{ПК-3} Использует справочные материалы для разработки производства и переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства ИД-4 _{ПК-3} Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-5 _{ПК 3} Владеет современными технологиями производства продукции растениеводства, методиками определения качества продукции растениеводства; навыками хранения и переработки продукции растениеводства ИД-6 _{ПК-3} Реализует технологии производства продукции растениеводства ИД-7 _{ПК-3} Реализует технологии производства, хранения и переработки плодоовощной продукции 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
Не предусмотрена ФГОС 3++	ПК-4 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства, переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства ИД-2 _{ПК 4} Использует справочные материалы для разработки технологий производства и переработки животноводческой продукции ИД-3 _{ПК-4} Реализует технологии производства продукции животноводства ИД-4 _{ПК 4} Обосновывает технологии в

		области производства, переработки и хранения продукции животноводства Способен организовывать работы по улучшению содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных ИД-5ПК 4 Определяет соответствие условий произрастания и ухода требованиям сельскохозяйственных культур и животных (сортов и пород)
--	--	--

6. Структура и содержание практики:

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, или 8 недель или 432 часа

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся (по семестрам)	Трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
			Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Организационный этап. Инструктаж по ТБ.	Инструктаж по технике безопасности. Разбор и постановка основных задач и целей практики. Заполнение необходимых документов. Формулирование цели и задач эксперимента, разработка программы-методики, календарного графика проведения эксперимента. Отбытие на место проведения практики. Инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности на месте практики. Уточнение плана-графика с руководителем практики от организации Ознакомление с местом прохождения практики. Ознакомление с технологическими процессами 1 день (6 семестр - очная, 8 семестр - заочная)	6	-	Индивидуальный устный опрос Роспись в журнале
2	Основной этап. Производственный: выполнение программы практики,	Участие в технологическом процессе базы практики, самостоятельная			Дневник по практике

	консультации руководителем практики, самостоятельная работа практиканта; а.	с работа Перечень обязательных заданий: 1. Характеристика предприятия (Изучить основные подразделения) – 1 неделя 2. Ознакомление с технологиями, применяемыми в месте прохождения производственной практики личное участие в основных производственных процессах – 6 недель – работа в качестве бригадира-дублёра, помощника бригадира, рабочего, практиканта лаборанта. Освоение технологических процессов и операций, производимых в хозяйстве или на предприятии Получение умений и навыков работы. (весь период) (6 семестр - очная, 8 семестр - заочная)	30	18	
			216	108	
	Заключительный этап	Подготовка собранных материалов для составления отчета по проделанной работе при прохождении практики. Завершение работы над отчетом по практике; систематизация полученных экспериментальных данных Оформление индивидуальных отчетов по практике, подготовка к его защите. 1 неделя (6 семестр - очная, 8 семестр - заочная)	36	18	Дневник по практике, отчетная ведомость, отчет
Итого			288	144	

7. Форма отчетности по практике

По итогам прохождения практики обучающийся представляет на кафедру отчетную ведомость, дневник и отчет по практике заверенные подписью руководителя базы практики.

8. Аттестация по итогам практики Формой промежуточного контроля по производственной технологической практике является зачет с оценкой. Время защиты отчетов

- согласно приказу о направлении обучающихся на практику. Защита отчетов проводится при собеседовании в присутствии комиссии, состоящей из преподавателей кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции по вопросам связанным с технологией производства и переработки сельскохозяйственной продукции на базе практики обучающегося.

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	Технология продуктов длительного хранения: учебное пособие	А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева, В.П. Попов	2017	-	+	http://moodle.spsu.ru/pluginfile.php/182953/mod_resource/content/1/%D0%91%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B%20%D0%B4%D0%B%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf
2	Технология консервирования пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч.1 /	Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, Н. А. Величко	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
3	Технология хранения	Глухих М.А.	2024	-	+	https://reader.lanbook.com/book/

	и переработки продукции растениеводства: учебное пособие для вузов//,					362765
4	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%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8.pdf
Дополнительная литература						
1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие	А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, И. Т. Вафин, Н. В. Николаев	2019	-	+	https://e.lanbook.com/book/177642?category=43793
2	Технология производства продукции животноводства. Практикум	В. Г. Кахикало, С. А. Гриценко, О. В. Назарченко, А.А. Зайдуллина	2020	-	+	https://e.lanbook.com/book/180793?category=43793
3	Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности: Учебное пособие для студентов,	В.М. Зимняков	2018	-	+	https://e.lanbook.com/book/131148?category=43793

обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции					
---	--	--	--	--	--

9.2. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. www.mgavm.ru- информационный сайт МГАВМиБ.
2. https://cyberleninka.ru/?gclid=Cj0KCQjwjcfzBRCHARIsAO-1_OpYjXnLfbjGOloT6I-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](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 предприятия, доставляющим их к месту (в пределах ПМР и Молдовы) проведения практики в производственных условиях. Все исследования проходят в условиях лабораторий предприятий и в производственных цехах, на полях агрофирм и товарных фермах.