

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» 09 2024г.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01(П) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
2024/2025 учебный год (для очной формы обучения)
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.В.01(П) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА 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 программы практики:

доцент, к. с.-х. н. Т. В. Пазяева Пазяева Т. В.
доцент, к. с.х. н. Л. Н. Сярова Сярова Л. Н.
доцент, к.с.-х.н. Н. С. Чавдарь Чавдарь Н.С.
преп. О. Н. 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 20 г. Т. В. Пазяева Т.В. Пазяева

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

Председатель УМК С. И. Мацкова С.И. Мацкова

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

Председатель УС АТФ А. В. Димогло А.В. Димогло

1. Цели и задачи практики

Цель научно-исследовательской работы – 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. А также систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской работы по направлению подготовки.

Основная задача практики и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность студенту приобрести опыт ведения научных исследований, и обработки результатов исследований, применение методик исследований, разработки новых видов продукции, усовершенствования рецептуры и технологии изготовления пищевых продуктов, контроля качества сырья и готовой продукции.

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 растениеводства;

Реализация технологий производства продукции животноводства;

Реализация технологий производства плодоовощной продукции;

Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

Реализация технологий переработки продукции растениеводства;

Реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;

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;

Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках;
Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины;

Организация производства сельскохозяйственной продукции;

Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции;

Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Практика по научно-исследовательской работе входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений 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 3 курсе в 6 семестре для очного отделения и на 4 курсе в 8 семестре для заочного отделения. Практика базируется на знаниях, полученных при изучении следующих курсов по семестрам (оч/зо): Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства (4/6 сем), Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия (5/6 сем), Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (5/7 сем), Технология хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства (5/7 сем), Оборудование перерабатывающих производств (5/7 сем), Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства (6/6 сем), Технология переработки продукции животноводства (6/6 сем), Основы научных исследований (6/8 сем).

3. Вид, тип и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – научно-исследовательская работа

Форма проведения производственной 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, научно-исследовательская работа проводится на предприятиях и учреждениях:

- Приднестровский НИИ сельского хозяйства;
- Бендерский комбинат хлебопродуктов (КХП);
- КХП г. Тирасполь;
- ООО «Экспедиция Агро» г. Слободзея;
- Тираспольский хлебокомбинат;
- Бендерский пивзавод;
- ООО «Тан Лео» с. Сукляя Слободзейского района;
- ведущие фермерские хозяйства, агрофирмы и др.
- ООО «Фиальт-Агро» ТМФ
- мясо-молочный комбинат «Благода»
- Бендерский мясокомбинат
- Тираспольский молочный комбинат
- ООО «Акватир»
- 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 студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения		
Системное и критическое	УК-1. Способен осуществлять поиск,	ИД-1 УК-1- Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет

мышление	критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>декомпозицию задачи;</p> <p>ИД-2 ук-1 - Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;</p> <p>ИД-3 ук-1 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;</p> <p>ИД-4 ук-1 - Грамотно, логично и аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;</p> <p>ИД-5 ук-1 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрена ФГОС 3++	ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	<p>ИД-1 опк-3 - Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;</p> <p>ИД-2 опк-3 - Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве;</p> <p>ИД-3 опк-3 - Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов;</p> <p>ИД-4 опк-3 - Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>
	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>ИД-1 опк-4 - Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ИД-2 опк-4 - Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ИД-3 опк-4 - Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>
	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной	<p>ИД-1 опк-5 - Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ИД-2 опк-5 - Использует классические и</p>

	деятельности	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-1пк 1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2пк1 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 их описание, формулировать выводы и предложения	ИД-1пк2 Проводит научные исследования по общепринятым методикам, составляет обоснование темы опытов и описывает результаты ИД-2пк2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы

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. Оч/зо	Контакт. работа	
Б2.В.01(II) Научно-исследовательская работа						
1	<i>Организационный</i>	Инструктаж по технике безопасности. Оформление документов	6/8	-	6	Индивидуальный устный опрос
2	<i>Основной</i>	Обоснование актуальности выбранной темы.	6/8	6	-	Проверка записей в дневнике и в первичной документации
3		Определение объекта и предмета исследования	6/8	6	-	Проверка записей в дневнике и в первичной документации
4		Постановка цели и задач исследования. Выбор метода (методики) проведения исследований	6/8	18	-	Проверка записей в дневнике и в первичной документации

5		Теоретическое исследование.	6/8	38	10	Проверка записей в дневнике и в первичной документации
6		Экспериментальная проверка теоретических положений.	6/8	58	20	Проверка записей в дневнике и в первичной документации
7		Формулирование выводов и оценка полученных результатов.	6/8	-	6	Проверка записей в дневнике и в первичной документации
8	<i>Заключительный</i>	Заполнение дневника по практике Оформление первой версии ВКР	6/8	-	30	Подготовка к защите отчета
<i>Итого</i>				144	72	
				216 ч		

7. Форма отчетности по практике

По итогам практики обучающийся представляет руководителю отчетную документацию – дневник и отчет по практике НИР.

Во время прохождения практики обучающийся последовательно выполняет виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся, согласно программы практики, а результаты заносит в дневник и тетради сбора первичных данных. Оформление дневника по практике проводят на заключительном этапе. 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 практики НИР согласно Приказа, в 6/8 семестре.

Комиссия заслушивает защиту отчета практики НИР, оценивает знание материала, глубину изученности темы, правильность применяемых методик исследований, глубину анализа студентами теоретических положений, качество выполненных исследований и правильность оформления результатов исследований.

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.	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	А.С. Захарова, С.И. Конева, Е.Ю. Егорова	2023	+	Электронная версия	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%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8.pdf
4	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%BB%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
5	Производственный контроль и безопасность	А.В. Банникова	2015	-	+	https://www.vavilovsar.ru/files/pages/23384/14710684836.pdf

	технологических процессов: краткий курс лекций					
Дополнительная литература						
1	Основы научных исследований. Методика научных исследований: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции	Н. Ю. Степанова	2018	-	Электронная версия	https://e.lanbook.com/book/162624?category=43793
2	Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции: Учебное пособие	Т. М.Владимцева	2020	-	Электронная версия	https://e.lanbook.com/book/123555?category=43793
3	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
4	Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности: Учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	В.М.Зимняков	2018			https://e.lanbook.com/book/131148?category=43793

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.rospotrebnadzor.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. 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.
4. 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 обучающиеся обеспечиваются автобусом предприятия, доставляющим их к месту (в пределах ПМР) проведения практики в производственных условиях. Все исследования проходят в условиях лабораторий предприятий или ведомственных аккредитованных лабораториях. Также обучающимся предоставляется возможность постановки научно-производственного опыта в условиях производственных цехов перерабатывающих производств, на полях агрофирм и товарных фермах.