

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного
производства

УТВЕРЖДАЮ
И. о. декана АТФ
А.В. Димогло
«22» 09 2023г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02 (У) Технологическая практика

2023/2024 учебный год (очное)
2024/2025 учебный год (заочное)

Направление подготовки
4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Профиль подготовки
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация (степень)
бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Год набора 2022

Тирасполь 2023

Программа практики Б2.О.02(У) Технологическая практика 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. Мягкова Сярова Л. Н.

преподаватель Вишневская Вишневская О.Н.

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

«22» 09 2023 г. протокол № 2

Зав. выпускающей кафедрой, доцент

«22» 09 2023 г. Пазяева Т.В. Пазяева

1. Цели и задачи практики:

Цель практики

Закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение практических навыков, компетенций и опыта профессиональной деятельности в области производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Задачи практики:

- ознакомление с технологическим процессом производства продукции растениеводства и животноводства;
- ознакомление с технологическим процессом переработки продукции растениеводства и животноводства
- изучение элементов технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- ознакомление с технологическим процессом по изготовлению продуктов животноводства;
- ознакомление с условиями приемки, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;
- ознакомление с технологическими приемами по изготовлению различных видов продукции;
- ознакомление с технологическими приемами воздействия на сырье с целью сохранения его качественных показателей;
- изучение технологического оборудования;
- научиться применять органолептические методы по определению качества сырья;
- научиться применять режимы производства продукции в конкретных промышленных условиях;

Данные задачи учебной технологической 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 и растениеводства;

Реализация технологий переработки сельскохозяйственной продукции;

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

Учебная технологическая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика. Обязательная часть» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению 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. Практика базируется на знаниях полученных при изучении следующих курсов: Производство продукции растениеводства, Производство продукции животноводства, Морфология и физиология сельскохозяйственных животных, Генетика растений и животных, механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Плодоводство и овощеводство, Виноградарство и переработка винограда.

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

В соответствии с ОПОП и графиком учебного процесса издается Приказ о времени и местах проведения практики .

Местом проведения практики являются ведущие предприятия ПМР по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

Время проведения учебной практики:

- IV семестр, 2 курс для обучающихся очной формы обучения;
- VI семестр, 3 курс для обучающихся заочной формы обучения.

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

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

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения
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-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
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	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 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	
1	Организационный	Инструктаж по технике безопасности	4/6	2	1	Индивидуальный устный опрос
2	Основной	Изучение производство мяса и молока	4/6	3	3	Оформление дневника-отчета
3		Изучение процесса приемки животных Изучение убойного производства	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета
4		Изучение холодильного производства	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета
5		Изучение процесса диффростации, процесса разделки,	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета

		обвалки, жиловки и сортировки КРС и свиней				
6		Изучение процесса посола, измельчения, составления рецептур	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета
7		Изучение процесса формовки мясных изделий, термообработки мясопродуктов и условий хранения мясопродуктов	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета
8		Ознакомление с входным контролем молока	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета
9		Изучение процесса сепарирования, нормализации, пастеризации и сбраживания молока	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета
10		Изучение процесса формовки и упаковки молочной продукции	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета
11		Изучение условий хранения молочных продуктов	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета
12		Ознакомление с методиками исследования готовой продукции	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета
13		Органолептическая оценка качества готовой продукции	4/6	5	4	Оформление дневника-отчета
14		Ознакомление с элементами технологии производства винно- коньячных изделий	4/6	5	4	Обработка и анализ материала, в т.ч. из литературных источников. Обобщение полученных на практике результатов и оформление дневника по практике.
15		Ознакомление с технологией возделывания полевых культур	4/6	10	8	
16		Изучение растений, наиболее распространенных в растениеводстве.	4/6	5	4	
17		Ознакомление с линиями по переработки овощной продукции	4/6	10	8	

18		Ознакомление с технологией хранения зерна различных культур	4/6	5	4	
19		Ознакомление с работой лаборатории теххимического контроля	4/6	5	4	
20		Ознакомление с технологией переработки зерновых культур	4/6	5	4	
21		Ознакомление с технологией хлебопечения	4/6	5	4	
22		Изучение методик определения основных показателей качества зерна	4/6	5	4	
23		Изучение методик определения основных качественных показателей овощной продукции	4/6	3	4	
24	Заключительный	Итоговое собеседование	4/6	2	-	Индивидуальный устный опрос. Защита дневника
Итого				120	96	
Всего				216		

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. 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. 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 Приказу, 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/ п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год изда ния	К-во экз.	Элект рон. 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%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
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 и переработки продукции растениеводства: учебное пособие для вузов	Глухих М.А.,	2024	-	+	https://reader.lanbook.com/book/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						
5	Рациональная переработка мясного и рыбного сырья	Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А.	2021	-	+	https://e.lanbook.com/book/179632?category=43793
6	Технологические основы производства мяса крупного рогатого скота	Калмыкова О. А., Прохоров И. П.	2021	-	+	https://e.lanbook.com/book/178995?category=43793
7	Молочное дело	Мамаев А. В., Самусенко Л. Д.	2021	-	+	https://e.lanbook.com/book/168567?category=43793
8	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
9	Безопасность пищевой продукции: учебник	Донченко, Л. В.	2007	-	+	https://www.twirpx.com/file/1013949/grant/
10	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А	2015	-	+	https://d.twirpx.link/file/1926632/grant/
11	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
Итого по практике % печатных и зданий; 100 % электронных						

9.2. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. www.mgavm.ru- информационный сайт МГАВМиБ.
2. https://cyberleninka.ru/?gclid=Cj0KCQjwjcfzBRCHARIsAO-1_OpYjXnLfjGOloT6I-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. Сярова Л.Н. Технологии хранения и переработки продукции животноводства. Методические указания 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 обучающиеся 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.