

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций в сфере
сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и товароведения
Ю.В. Кузнецов
подпись



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика «Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)»

Кафедра «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание»

Уровень основной профессиональной образовательной программы
бакалавриат

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль (специализация) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения очная, заочная

Год начала освоения программы 2019

Волгоград
2022

Программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Авторы:

_____ *должность* _____ *подпись* _____ *инициалы, фамилия*

_____ *должность* _____ *подпись* _____ *инициалы, фамилия*

Рецензент(ы):

_____ *должность* _____ *подпись* _____ *инициалы, фамилия*

_____ *должность* _____ *подпись* _____ *инициалы, фамилия*

Программа учебной практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание

наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ Г.
дата

Зав. кафедрой «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание»

К.С.-Х.Н. _____ *должность* _____ *подпись*

Е.А. Кузнецова _____ *инициалы, фамилия*

Программа учебной практики одобрена методической комиссией факультета «Перерабатывающих технологий и товароведения»

наименование факультета

Протокол № _____ от _____ Г.
дата

Председатель методической комиссии факультета _____ Ефремова Е.Н. _____ *подпись* _____ *инициалы, фамилия*

1. Вид практики, способ и формы её проведения

Вид практики – учебная.

Способ проведения практики – стационарная и выездная.

Место проведения практики - местами прохождения практики являются ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, базовые предприятия, предприятия и организации города Волгограда, занимающиеся производством и переработкой продукции АПК.

Формы проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью прохождения учебной практики является: получение студентами первичных профессиональных умений и навыков.

Прохождение учебной практики направлено на решение следующих задач:

реализация технологий производства продукции растениеводства;

реализация технологий производства плодоовощной продукции;

обоснование и методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

реализация технологий переработки продукции растениеводства;

реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;

эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

В соответствии с целями ОПОП целью учебной практики «Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)» (далее по тексту «Учебная практика»): получение студентами первичных профессиональных умений и навыков.

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны приобрести следующие практические знания, умения, навыки, универсальные и профессиональные компетенции:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Имеет представление о порядке поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Имеет представление о порядке поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач

	<p>УК-1.2. Использует знания об осуществлении поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач</p>	<p>Использует знания об осуществлении поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач</p>
	<p>УК-1.3. Владеет практическими навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач</p>	<p>Владеет практическими навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач</p>
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1. Имеет представление о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Имеет представление о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
	<p>УК-2.2. Умеет применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Умеет применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Имеет представление о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде</p>	<p>Имеет представление о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде</p>
	<p>УК-3.2. Умеет применять на</p>	<p>Умеет применять на</p>

	на практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде
	УК-3.3. Владеет практическими навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Владеет практическими навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Имеет представление о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Имеет представление о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Умеет применять на практике знания о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4.3. Владеет практическими навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Владеет практическими навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
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	УК-8.1. Имеет представление о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и	Имеет представление о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и

воен- ных конфликтов	военных конфликтов	военных конфликтов
	УК-8.2. Умеет применять на практике знания о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Умеет применять на практике знания о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.3. Владеет практическими навыками создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Владеет практическими навыками создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Демонстрирует базовые дефектологические знания для использования в социальной и профессиональной сферах	Демонстрирует базовые дефектологические знания для использования в социальной и профессиональной сферах
	УК-9.2. Умеет применять на практике базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Умеет применять на практике базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
	УК-9.3. Владеет практическими навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Владеет практическими навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
ОПК -1.Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и	ОПК -1.12 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и	Знать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных

общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	дисциплин и коммуникационных технологий
		Уметь решать задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК -2.Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в производственной деятельности	Владеть методиками решения задач профессиональной деятельности основанных на знаниях основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин
		Знать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в производственной деятельности

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место практики в структуре образовательной программы

Участвующие в формировании компетенций дисциплины, модули, практики		Форма обучения	Курсы обучения				
Индекс	Наименование		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач							
Б1.Б.11	Информатика	очная	+				
		заочная	+				
Б2.У.1	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)	очная	+				
		заочная			+		
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений							
Б1.Б.7	Правоведение	очная		+			
		заочная		+			
Б2.У.1	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)	очная	+				
		заочная			+		
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде							
Б1.Б.6	Психология	очная	+				
		заочная	+				
Б2.У.1	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)	очная	+				
		заочная			+		
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)							
Б1.Б.2	Иностранный язык	очная	+				
		заочная	+				
Б1.Б.5	Культура речи и делового общения	очная		+			
		заочная		+			

Б2.У.1	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)	очная	+				
		заочная		+			

УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности	очная		+			
		заочная			+		
Б2.У.1	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)	очная	+				
		заочная		+			

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Б1.Б.29	Экономика	очная			+		
		заочная				+	
Б2.У.1	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)	очная	+				
		заочная		+			

ОПК 1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

Б1.Б.6	Психология	очная	+				
		заочная	+				
Б1.Б.8	Химия	очная	+				
		заочная	+				
Б1.Б.9	Математика	очная	+				
		заочная	+				
Б1.Б.10	Физика	очная		+			
		заочная		+			
Б1.Б.11	Информатика	очная	+				
		заочная	+				
Б1.Б.14	Цифровые технологии в АПК	очная			+		
		заочная			+		
Б1.Б.20.1	Морфология и	очная	+				

	физиология сельскохозяйственных животных	заочная	+					
Б1.В.ДВ.6.1	Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников	очная	+					
		заочная		+				
Б2.У.1	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)	очная	+					
		заочная		+				
Б2.У.2	Технологическая практика	очная		+				
		заочная			+			
ОПК -2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности								
Б1.Б.24	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	очная		+				
		заочная		+				
Б2.У.1	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)	очная	+					
		заочная		+				

Для прохождения учебной практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: (Б1.Б.2) Иностранный язык, (Б1.Б.5) Культура речи и делового общения, (Б1.Б.7) Правоведение, (Б1.Б.8) Химия, (Б1.Б.9) Математика, (Б1.Б.10) Физика, (Б1.Б.11) Информатика, (Б1.Б.14) Цифровые технологии в АПК, (Б1.Б.20.1) Морфология и физиология сельскохозяйственных животных, (Б1.Б.25) Технология переработки продукции животноводства, (Б1.В.ОД.1.6) Основы научных исследований, (Б1.В.ДВ.6.1) Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников.

В результате прохождения вышеперечисленных дисциплин обучающиеся должны приобрести знания, умения, навыки позволяющие обучающимся освоить универсальные и обще профессиональную компетенцию во время прохождения учебной практики.

Прохождение учебной практики необходимо при последующем изучении профессиональных и профильных дисциплин 2-го курса и прохождения учебной, производственных и преддипломной практик на предприятиях перерабатывающей промышленности продукции растительного происхождения в соответствии с учебным планом

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности), проводится по завершении теоретического обучения первого года обучения. Она является первым видом практики, которая проводится в рамках учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и является обязательной для прохождения всеми обучающимися.

4 Объем практики и ее продолжительность

Учебная практика осуществляется в сроки предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса – по окончанию второго семестра, 1 курса на очной форме обучения и по окончанию 2 курса при заочной форме обучения срок проведения 4 недели, 6 ЗЕТ, 21академических часов.

5 Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Ознакомление с перерабатывающим предприятием.
2	Производственный	Изучение организации работы перерабатывающего предприятия ознакомление с основами организации технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции; освоение методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений и применение современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
3	Заключительный	Систематизация, обработка и анализ фактического материала, подготовка отчета по практике.

Учебная практика осуществляется на базе ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, предприятий и организаций АПК города Волгограда и области. С предприятиями заключаются групповые и индивидуальные договоры «Договор об организации и прохождении учебной практики обучающихся ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ».

Практика проводится дискретно: по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени.

Учебная практика является завершающим этапом первого года (2 семестр) обучения и проводится в летний период в течение 4 недель.

6 Формы отчетности по практике

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является зачет, формой отчетности — отчет по практике, собеседование.

В период прохождения учебной практики обучающимся выполняются индивидуальные задания, предусмотренные программой практики. По выполнению индивидуальных заданий обучающийся оформляет отчет по практике и дневник практики, которые передаются на кафедру «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное

питание» в последний день практики для проверки руководителем практики от Университета, осуществляющим руководство и проведение учебной практики. Форма, примерное содержание и структура дневников и отчетов по практике определяются в соответствии с программой практики. К отчету прикладывается характеристика (отзыв) руководителя практики.

Оценка прохождения учебной практики осуществляется путем защиты обучающимся отчета по практике, что является мероприятием промежуточной аттестации обучающихся.

Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации с выставлением оценок «зачтено», «не зачтено».

Результаты защиты обучающимися отчетов по учебной практике (научно-исследовательской работе) вносятся в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетные книжки (раздел практика, где указывается: наименование вида практики (учебная), установленного образовательным стандартом по конкретному направлению подготовки или специальности; семестр; место проведения практики; в качестве кого работал (должность); Ф.И.О. руководителя практики от организации, общее количество часов (зачетных единиц); Ф.И.О. руководителя практики от Университета; оценка по итогам аттестации; дата проведения аттестации; подпись и фамилия лица, проводившего аттестацию). Допускается использование сокращений в наименовании вида практики в соответствии с установленным сокращением в программе практики. Результаты защиты обучающимися отчетов по практике в виде неудовлетворительных оценок вносятся только в зачетно-экзаменационную ведомость. После завершения мероприятия промежуточной аттестации зачетно-экзаменационная ведомость сдается в деканат факультета.

Отчет по учебной практике с приложенными к нему документами хранится на кафедре «Технология производства, переработки продуктов животноводства и товароведение» в течение срока, определяемого номенклатурой дел. Документы по практике могут быть временно выданы обучающимся для подготовки курсовых работ (проектов), выпускной квалификационной работы. По окончании срока хранения документы по практике уничтожаются, на что составляется типовой акт на списание.

Результаты промежуточной аттестации учебной практики учитываются при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану (в период каникул или в свободное от учебы время в течение учебного года).

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию и получившие оценку «не зачтено», отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета и действующим Положением о порядке перевода, восстановления и отчисления обучающихся.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств
1	Подготовительный	Ознакомится с программой практики. формами самостоятельной работы. Изучить правила техники безопасности. Ознакомление с предприятием.	собеседование
2	Производственный	Изучить организацию работы перерабатывающего предприятия, ознакомиться с основами организации технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Освоить методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, а так же современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства, хранения и	дневник прохождения практики

		переработки продукции растениеводства и животноводства.	
3	Заключительный	Систематизировать, проанализировать и обработать собранный фактический материал для подготовки и написания отчета по практике.	отчет о прохождении практики

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется зачтено.

**Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций
в результате прохождения практики в процессе освоения
образовательной программы**

Шкала оценивания	Критерии оценки
зачет	
зачтено	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
не зачтено	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В

	результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины
--	---

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Основная литература

1. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с.
2. Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 208 с.
3. Манжесов, В.И. Технология переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с.

8.2 Дополнительная литература

1. Организация сельскохозяйственного производства: Учебное пособие / С.И. Грядов и др.; Под ред. М.П. Тушканова, Ф.К. Шакирова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 292 с.
2. Трисвятский, Л. А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов : [учебник для вузов] / Л. А. Трисвятский, Б. В. Лесик, В. Н. Курдина ; под ред. Л. А. Трисвятского. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Альянс, 2014. - 415 с. : ил. - ISBN 978-5-91872-061-5 : 300,00.
3. Тихонов, Н. И. Оценка качества зерна и маслосемян сельскохозяйственных культур по Национальным и Международным стандартам, подготовка зерна к переработке и учет естественных потерь массы хлебопродуктов : практикум / Н. И. Тихонов ; ФГБОУ ВПО Волгогр. ГАУ ; ИППКА. - Волгоград : Изд-во ВолГАУ, 2014. - 224 с. - К 70-летию ВолГАУ. К 50-летию системы ДПО АПК Волгоградской области. - 140,91.

8.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.e.lanbook.com> — электронно-библиотечная система издательства «Лань»

2. <http://www.iprbooks.ru> – электронно-библиотечная система «Iprbooks»
3. <http://www.znanium.com> – электронно-библиотечная система научно-издательского центра «Инфра – М»
4. <http://www.foodis.ru> (Общепит: информационный сайт);

8.3.1 периодические издания (журналы)

1. <http://library.nstu.ru/culture/o/pitanie> Питание и общество.
2. <http://vp.geotar.ru/> Вопросы питания.
3. <http://www.foodprom.ru/> Пищевая промышленность.
4. <http://www.ria-stk.ru/stq/detail.php> Стандарты и качество.
5. <http://www.vniis.ru/issues/70> Менеджмент: горизонты ISO

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Microsoft Corporation - контракт 1172/18/223 от 05.12.2018
2. Лаборатория Касперского - договор № КИС -611-2017 от 18.10.2017;
3. СДО «Прометей» Виртуальные технологии в образовании - Договор №1/ВГСХА/10/08 от 13.10.2008;
4. Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро"- Лицензионный договор №8714 от 17.11.2014;
5. АСС "ХЛЕБОПЕК", Стандарт – договор №813/17/223 от 10.11.2017.

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

№ п / п	Наименование объектов для проведения практики	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: – лаборатория переработки плодоовощной продукции – ауд. 102 ст;	– комплект учебной мебели, меловая доска; – весы, весы лабораторные, весы настольные, микроскоп микромед, миксер, печь Gorenje HEC 50 EP, хлебопечь, мельница лабораторная, фритюрница, холодильный шкаф
2	Учебная аудитория для текущей и промежуточной аттестации: – лаборатория переработки плодоовощной продукции – ауд. 102 ст;	– комплект учебной мебели, меловая доска; – весы, весы лабораторные, весы настольные, микроскоп микромед, миксер, печь Gorenje HEC 50 EP, хлебопечь, мельница лабораторная, фритюрница, холодильный шкаф

3	<p>Помещения для самостоятельной работы:</p> <p>302д – читальный зал научной литературы;</p> <p>506 ГК - интернет – салон</p>	<p>Технические средства обучения:</p> <p>энциклопедические словари, справочники; периодические издания; научно-популярные журналы.</p> <p>Рабочие места, оборудованные компьютерами с выходом в интернет.</p>
---	---	---

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций в сфере
сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и товароведения

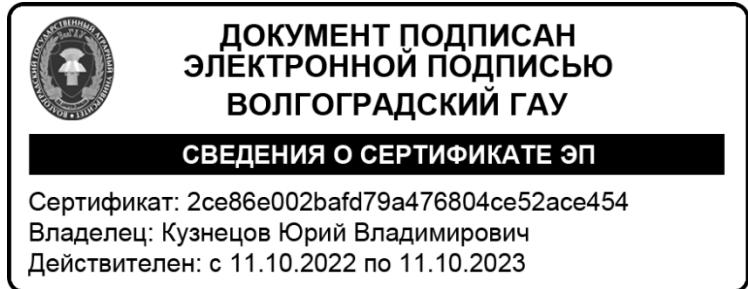
УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и товароведения

Ю.В. Кузнецов

подпись

Г.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика «Технологическая практика»

Кафедра «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание»

Уровень основной профессиональной образовательной программы
бакалавриат

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль (специализация) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения очная, заочная

Год начала освоения программы 2019

Волгоград
2022

Программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Авторы:

_____ *должность* _____ *подпись* _____ *инициалы, фамилия*

_____ *должность* _____ *подпись* _____ *инициалы, фамилия*

Рецензент(ы):

_____ *должность* _____ *подпись* _____ *инициалы, фамилия*

_____ *должность* _____ *подпись* _____ *инициалы, фамилия*

Программа учебной практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание

наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ Г.
дата

Зав. кафедрой «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание»

К.С.-Х.Н. _____ *должность* _____ *подпись*

Е.А. Кузнецова _____ *инициалы, фамилия*

Программа учебной практики одобрена методической комиссией факультета «Перерабатывающих технологий и товароведения»

наименование факультета

Протокол № _____ от _____ Г.
дата

Председатель методической комиссии факультета _____ Ефремова Е.Н. _____ *подпись* _____ *инициалы, фамилия*

1. Вид практики, способ и формы её проведения

Вид практики – учебная.

Способ проведения практики – стационарная и выездная.

Место проведения практики - местами прохождения практики являются ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, базовые предприятия, предприятия и организации города Волгограда, занимающиеся производством и переработкой продукции АПК.

Формы проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью прохождения учебной практики является: получение студентами первичных профессиональных умений и навыков.

Прохождение учебной практики направлено на решение следующих задач:

реализация технологий производства продукции животноводства;
обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

реализация технологий переработки продукции животноводства;
эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

В соответствии с целями ОПОП целью «Технологическая практика» (далее по тексту «Учебная практика»): получение студентами первичных профессиональных умений и навыков.

В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны приобрести следующие практические знания, умения, навыки, универсальные и профессиональные компетенции:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социальноисторическом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Демонстрирует знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям УК-5.2. Умеет применять на	Демонстрирует знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям Умеет применять на

	<p>практике знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p>	<p>практике знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p>
	<p>УК-5.3. Владеет практическими навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p>	<p>Владеет практическими навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p>
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Имеет представление о порядке управления своим време- нем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на ос- нове принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Имеет представление о порядке управления своим време- нем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на ос- нове принципов образования в течение всей жизни</p>

	<p>практике знания о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>практике знания о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
	<p>УК-6.3. Владеет практическими навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Владеет практическими навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.1. Имеет представление о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Имеет представление о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>
	<p>УК-7.2. Умеет применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>
	<p>УК-7.3. Владеет практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Владеет практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>
<p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной</p>	<p>УК-10.1. Имеет представление о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности</p>	<p>Имеет представление о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в</p>

деятельности		профессиональной деятельности
	УК-10.2. Умеет применять на практике знания о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности	Умеет применять на практике знания о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности
	УК-10.3. Владеет практическими навыками формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности	Владеет практическими навыками формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия во время производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знает безопасные условия во время производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК. 4.6 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в процессе производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знает современные технологии и обосновывать их применение в процессе производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

		<p>Умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в процессе производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
	<p>ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>Владеет способностью реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в процессе производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
	<p>ОПК-5.2. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в процессе производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знает методику экспериментальных исследований в процессе производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.</p>	<p>ОПК – 6.3. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность при производстве, хранении и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Умеет проводить экспериментальные исследования в процессе производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
		<p>Знает базовые знания экономики и определять экономическую эффективность при производстве, хранении и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>

		<p>производстве, хранении и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
		<p>Владеет способностью использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность при производстве, хранении и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК 7.2 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в производстве, хранении и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в производстве, хранении и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
		<p>Умеет использовать современные информационные технологии для решения задач в производстве, хранении и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеет способностью понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в производстве, хранении и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>

3 Место практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики регламентируется в ОПОП ВО направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиля «Производство, хранение и переработка продукции животноводства» в пункте 4.4. «Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся (для бакалавриата, специалитета)», подпункте 4.4.1. «Программы учебных практик» и относится к разделу Б2.У.2 «Технологическая практика».

Место практики в структуре образовательной программы

Участвующие в формировании компетенций дисциплины, модули, практики		Форма обучения	Курсы обучения				
			1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Индекс	Наименование						
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социальноисторическом, этическом и философском контекстах							
Б1.Б.01	История (История России; Всеобщая история)	очная	+				
		заочная	+				
Б1.Б.03	Философия	очная	+				
		заочная	+				
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни							
Б1.Б.6	Психология	очная	+				
		заочная	+				
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности							
Б1.Б.16	Физическая культура и спорт	очная		+			
		заочная			+		
УК-10 Способен формировать неприменительное отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности							
Б1.Б.17	Введение в профессиональную деятельность и основы права	очная	+				
		заочная	+				
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов							
Б1.Б.19	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	очная			+		
		заочная				+	
Б1.Б.25	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	очная		+			
		заочная			+		
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности							
Б1.Б.18	Генетика растений и	очная		+			

	животных	заочная		+			
Б1.Б.33	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	очная	+				
		заочная	+				
Б1.Б.36	Производство продукции животноводства	очная			+		
		заочная				+	
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности							
Б1.Б.28	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	очная				+	
		заочная					+
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности							
Б1.Б.04	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	очная				+	
		заочная					+
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности							
Б1.Б.14	Информационные технологии в АПК	очная			+		
		заочная				+	

Для прохождения учебной практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Б1.Б.01 История (История России; Всеобщая история), Б1.Б.03 Философия, Б1.Б.6 Психология, Б1.Б.16 Физическая культура и спорт, Б1.Б.17 Введение в профессиональную деятельность и основы права, Б1.Б.25 Процессы и аппараты перерабатывающих производств, Б1.Б.18 Генетика растений и животных Б1.Б.33 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии

В результате прохождения вышеперечисленных дисциплин обучающиеся должны приобрести знания, умения, навыки позволяющие обучающимся освоить учебные и общепрофессиональные компетенции во время прохождения учебной практики.

Прохождение учебной практики необходимо при последующем изучении базовых обязательных дисциплин вариативной части 3-го и последующего курса а так же при прохождении производственных и преддипломной практик на предприятиях перерабатывающей промышленности продукции животного происхождения в соответствии с учебным планом: Б1.Б.19 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, Б1.Б.36 Производство продукции животноводства, Б1.Б.28

Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия, Б1.Б.04 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий, Б1.Б.14 Информационные технологии в АПК.

Учебная практика «Технологическая практика», проводится по завершении теоретического обучения второго года обучения. Она является первым видом практики, которая проводится в рамках учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и является обязательной для прохождения всеми обучающимися.

4 Объем практики и ее продолжительность

Учебная практика осуществляется в сроки предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса – по окончанию четвертого семестра 2 курса при очной форме обучения и по окончанию 3 курса при заочной форме обучения, срок проведения 4 недели, 6 ЗЕТ, 216 академических часов.

5 Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Ознакомление с перерабатывающим предприятием.
2	Производственный	Изучение организации работы перерабатывающего предприятия ознакомление с основами организации технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции; освоение методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений и применение современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
3	Заключительный	Систематизация, обработка и анализ фактического материала, подготовка отчета по практике.

Учебная практика осуществляется на базе ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, предприятий и организаций АПК города Волгограда. С предприятиями заключаются групповые и индивидуальные договоры «Договор об организации и прохождении учебной практики обучающихся ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ».

Практика проводится дискретно: по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени.

Учебная практика является завершающим этапом второго года (4 семестр) обучения и проводится в летний период в течение 4 недель.

6 Формы отчетности по практике

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является зачет, формой отчетности — отчет по практике, собеседование.

В период прохождения учебной практики обучающимся выполняются индивидуальные задания, предусмотренные программой практики. По

выполнению индивидуальных заданий обучающийся оформляет отчет по практике и дневник практики, которые передаются на кафедру «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание» в последний день практики для проверки руководителем практики от Университета, осуществляющим руководство и проведение учебной практики. Форма, примерное содержание и структура дневников и отчетов по практике определяются в соответствии с программой практики. К отчету прикладывается характеристика (отзыв) руководителя практики.

Оценка прохождения учебной практики осуществляется путем защиты обучающимся отчета по практике, что является мероприятием промежуточной аттестации обучающихся.

Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации с выставлением оценок «зачтено», «не зачтено».

Результаты защиты обучающимися отчетов по учебной практике вносятся в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетные книжки (раздел практика), где указывается: наименование вида практики (учебная), установленного образовательным стандартом по конкретному направлению подготовки или специальности; семестр; место проведения практики; в качестве кого работал (должность); Ф.И.О. руководителя практики от организации, общее количество часов (зачетных единиц); Ф.И.О. руководителя практики от Университета; оценка по итогам аттестации; дата проведения аттестации; подпись и фамилия лица, проводившего аттестацию). Допускается использование сокращений в наименовании вида практики в соответствии с установленным сокращением в программе практики. Результаты защиты обучающимися отчетов по практике в виде неудовлетворительных оценок вносятся только в зачетно-экзаменационную ведомость. После завершения мероприятия промежуточной аттестации зачетно-экзаменационная ведомость сдается в деканат факультета.

Отчет по учебной практике с приложенными к нему документами хранится на кафедре в течение срока, определяемого номенклатурой дел. Документы по практике могут быть временно выданы обучающимся для подготовки курсовых работ (проектов), выпускной квалификационной работы. По окончании срока хранения документы по практике уничтожаются, на что составляется типовой акт на списание.

Результаты промежуточной аттестации учебной практики учитываются при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану (в период каникул или в свободное от учебы время в течение учебного года).

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию и получившие оценку «не зачтено», отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом

Университета и действующим Положением о порядке перевода, восстановления и отчисления обучающихся.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств
1	Подготовительный	Ознакомится с программой практики, формами самостоятельной работы. Изучить правила техники безопасности. Ознакомление с предприятием.	собеседование
2	Производственный	Изучить организацию работы перерабатывающего предприятия, ознакомиться с основами организации технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Освоить методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, а так же современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства, хранения и	дневник прохождения практики

		переработки продукции растениеводства и животноводства.	
3	Заключительный	Систематизировать, проанализировать и обработать собранный фактический материал для подготовки и написания отчета по практике.	отчет о прохождении практики

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

4) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

5) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

6) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется зачтено.

**Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций
в результате прохождения практики в процессе освоения
образовательной программы**

Шкала оценивания	Критерии оценки
зачет	
зачтено	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
не зачтено	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В

результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Основная литература

1. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю. В. Данильчук. - М. : ИНФРА-М, 2011. - 174 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-004493-4 : 189,86.
2. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков. - М. : Колос, 2000. - 335 с. : ил. - ISBN 5-10-003361-4
3. Коник, Н. В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов : [учеб. пособие] / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 236 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-184-4. - 978-5-16-003690-8: 189,86.
4. Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - М. : Академия, 2007. - 320 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-4352-4 : 191-84.
5. Голубенко, О.А. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для ссузов / О. А. Голубенко, Н. В. Коник . - М. : Альфа-М : Издательский Дом "ИНФРА-М", 2011. - 256 с. - ISBN 978-5-98281-258-2.
6. Киладзе, А. Б. Товароведение и экспертиза животного сырья : [учеб. пособие для вузов] / А. Б. Киладзе. - СПб. : Проспект науки, 2012. - 184 с. - ISBN 978-5-903090-75-4 : 540,00.
7. Эзергайль, К. В. Сенсорный анализ животноводческой продукции : метод. указания / К. В. Эзергайль, И. Н. Яковлева, Е. А. Петрухина ; ФГОУ ВПО Волгогр. ГСХА. - Волгоград : Изд-во ВГСХА, 2011. - 28 с. - 0,00.
8. Чучунов В.А. Учебная, производственная и преддипломная практика : метод. указания / В.А. Чучунов, А.В. Горбунов, Е.А. Скороходов И. Н. Яковлева ФГОУ ВПО Волгогр. ГСХА. - Волгоград : Изд-во ВГСХА, 2019. - 20 с.

8.2 Дополнительная литература

1. Смирнов А.В., Товароведение мяса: учеб. пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков – СПб.: ГИОРД, 2012 – 232 с. URL: http://ebs.mgutm.ru:8080/books/element.php?pl1_id=58743
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологий и стандартизации продуктов животноводства : [учебник для вузов] / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. проф. М. Ф. Боровкова. - Изд. 3-е, доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с. : ил. -

(Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-0733-0 : 650,10.

3. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : [учеб. пособие] / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 304 с. : ил. - ISBN 978-5-98281-166-0. - 978-5-16-003587-1 : 219,89.
4. Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / под ред. Ю. И. Сидоренко. - М. : ИНФРА-М, 2011. - 182 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-004468-2: 289,85.
5. Эзергайль, К.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров : практикум / К. В. Эзергайль [и др.] ; ФГБОУ ВПО Волгогр. гос. аграрный ун-т. - Волгоград : Изд-во ВолГАУ, 2012. - 124 с. - 81,50.
6. Эзергайль К.В. Товароведение и сертификация продукции животноводства : учебно-метод. пособие / К. В. Эзергайль [и др.] ; ФГБОУ ВПО Волгогр. ГАУ. - Волгоград : Изд-во ВолГАУ, 2012. - 72 с. - 49,00.
7. Чучунов, В.А. Товароведение продукции животноводства : учеб.-метод. пособие / В. А. Чучунов, Е. А. Петрухина, Ю. В. Дудникова ; ФГБОУ ВПО Волгогр. ГАУ. - Волгоград : Изд-во ВолГАУ, 2014. - 72 с. - 44,55.

Периодические издания (в том числе в электронном виде)

1. Мясная индустрия
2. Все о мясе
3. Молоко и молочные продукты: производство и реализация
4. Переработка молока: технология, оборудование, продукция
5. Мясные технологии.
6. Молочное и мясное скотоводство
7. Молочная промышленность
8. Птица и птицепродукты

8.3 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. <http://sdo.volgau.com>
2. Doal – база данных иностранных журналов;
Сетевые удаленные ресурсы:
 3. <http://e.lanbook.com>
 4. <http://www.cnshb.ru>
 5. <http://www.znanium.com>
 6. <http://ebs.rgazu.ru>
7. Rambler, Yandex, Google – информационно-справочные и поисковые системы.

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS IY AcademicEdition Enterprise – Контракт 1172/18/223 от 05.12.2018 до 31.12.2019;
2. Kaspersky Endpoint Security - Сублиц.договор КИС-611-2017 от 18.10.2017 до 28.11.2019;

3. СДО «Прометей» Виртуальные технологии в образовании – Договор №1/ВГСХА/10/08 от 13.10.2008;
4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро» - Лиц.договор 8714 от 17.11.2014;
5. ЭСНТИ "Техэксперт". "Нормы, правила, стандарты", "Охрана труда", "Стройтехнолог", "Экология.Проф" – Договор 1168/18/223 от 03.12.2018 до 31.12.2019.

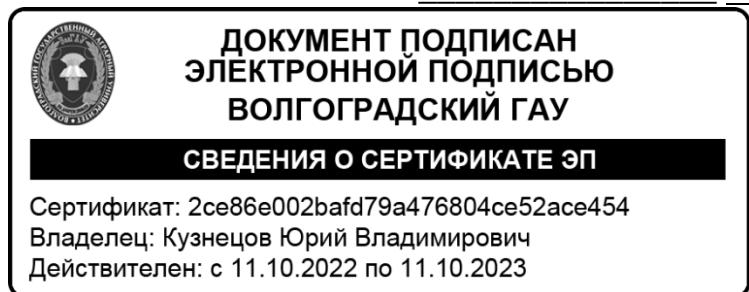
10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

№ п/п	Наименование объектов для проведения практики	Перечень основного оборудования, приборов и материалов		
1	Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций: ауд. 301кф – лаборатория сельскохозяйственной продукции	Комплект учебной мебели, аудиторной доской (меловая), Холодильник, шкаф для лабораторной посуды, консультаций: ауд. 301кф – шкаф с муляжами и наглядными пособиями, стенды, лаборатория технологий телевизор	Комплект учебной мебели, аудиторной доской (меловая), лаборатория исследования молока, шкаф с происхождения, ауд. 308кф – посудой и приборами, шкаф для методических пособий, Лаборатория товароведения телевизор, центрифуга, рефрактометры, миксер, фризер, экспертизы однородных групп весы, сепаратор, поляриметр, Анализатор качества продовольственных товаров молока "ИСКМ-1", трихинеллоскоп, люменоскоп ауд. 313 кф. – Кабинет торгового оборудования.	Комплект учебной мебели, аудиторной доской (меловая), прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, Акустическая система, мультимедиа, экран, упаковщик готовой продукции, кассовый аппарат, весы, хлебопечь.
2	Помещения для самостоятельной работы: 203 кд "Читальный зал электронных ресурсов научной библиотеки"; 305 кф компьютерный класс	Аудитория 203 кд: Автоматизированные рабочие места читателя (компьютеры с доступом в сети Интернет) Аудитория 305 кф: комплект учебной мебели и мультимедийные средства: проектор SMARTBoard M600, интерактивная доска, акустическая система SVEN		
3	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 301кф – лаборатория сельскохозяйственной	Комплект учебной мебели, аудиторной доской (меловая), Холодильник, шкаф для лабораторной посуды, аттестации: ауд. 301кф – шкаф с муляжами и наглядными пособиями, стенды, лаборатория технологий телевизор	Комплект учебной мебели, аудиторной доской (меловая), лаборатория исследования молока, шкаф с происхождения, ауд. 308кф – посудой и приборами, шкаф для методических пособий, Лаборатория товароведения телевизор, центрифуга, рефрактометры, миксер, фризер, экспертизы однородных групп весы, сепаратор, поляриметр, Анализатор качества продовольственных товаров молока "ИСКМ-1", трихинеллоскоп, люменоскоп ауд. 313 кф. – Кабинет торгового оборудования.	Комплект учебной мебели, аудиторной доской (меловая), прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, Акустическая система, мультимедиа, экран, упаковщик готовой продукции, кассовый аппарат, весы, хлебопечь.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций в сфере
сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и товароведения
Ю.В. Кузнецов
подпись



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Кафедра «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание»

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения очная /заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

Доцент

С. А. Мордвинкин

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Доцент

С. А. Мордвинкин

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Е. А. Кузнецова

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № ____ от _____ г.

Председатель

методической комиссии факультета

Е. Н. Ефремова

1 Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика является одной из форм практической подготовки обучающихся. Она предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является: *получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и закрепление теоретических знаний и приобретение профессиональных навыков по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.*

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- реализация технологий производства сельскохозяйственной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки сельскохозяйственной продукции;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

В результате прохождения практики, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
ПК-1 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению	ПК-1.10 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства,	Знать требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания. Научно-

эффективности производства продукции растениеводства	хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	<p>обоснованные принципы чередования культур в севооборотах. Типы и виды севооборотов. Типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью. Форма и принципы составления переходных и ротационных таблиц. Воздействие приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов. Виды удобрений и их характеристика (состав, свойства, процент действующего вещества). Требования сельскохозяйственных культур к свойствам почвы, регулируемым приемами обработки. Сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур. Требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур. Влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков. Способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур. Энтомофаги и акарифаги вредителей различных групп сельскохозяйственных культур и способы их использования. Организационно-хозяйственные, химические и биологические методы защиты растений. Основные характеристики и спектр действия пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве.</p>
		Уметь пользоваться материалами почвенных и

		<p>агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и болезней, справочными материалами для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур. Устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур (сортов сельскохозяйственных культур) при их размещении на территории землепользования.</p> <p>Составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур.</p> <p>Составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы. Определять набор и последовательность реализации приемов обработки почвы под различные сельскохозяйственные культуры для создания заданных свойств почвы с минимальными энергетическими затратами.</p> <p>Определять схему и глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур для различных агроландшафтных условий.</p> <p>Определять качество посевного материала с использованием стандартных методов. Рассчитывать норму высева семян на единицу площади с учетом их посевной годности.</p> <p>Выбирать оптимальные виды удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом</p>
--	--	--

		<p>биологических особенностей культур и почвенно-климатических условий. Составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности. Выбирать оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с сорной растительностью, вредителями и болезнями. Определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.</p>
<p>ПК-2 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ПК-2.10 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>ПК-2.11 Способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Владеть технологиями производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Методами определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы технологическим оборудованием при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>

	<p>в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы, работать на технологическом оборудовании при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>	<p>сельскохозяйственного сырья и продукции.</p> <p>Уметь осуществлять технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p> <p>Работать на технологическом оборудовании при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>
<p>ПК-3</p> <p>Способен осуществлять контроль качества и экспертизу производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ПК-3.11 Способен осуществлять контроль качества и экспертизу технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК-3.12 Способен осуществлять контроль качества и экспертизу сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы, работать на технологическом</p>	<p>Знать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов.</p> <p>Технологическое оборудование при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p> <p>Уметь: Осуществлять технологии производства, хранения и переработки</p>

	<p>оборудовании при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>	<p>продукции растениеводства и животноводства реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы работать на технологическом оборудовании при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p> <p>Владеть: технологиями производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Методами определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы технологическим оборудованием при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>
--	---	---

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место практики в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства							
Б1.О.34 Производство продукции растениеводства	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.06 Основы научных исследований	Очная		+				

	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Семеноводство полевых культур	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Программирование урожая	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Очная			+			
	Заочная				+		
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства							
Б1.О.20 Основы ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.О.22 Технология хранения сельскохозяйственной продукции	Очная			+	+		
	Заочная				+		
Б1.О.23 Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Очная		+	+			
	Заочная			+			
Б1.В.01 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.02 Технология производства безалкогольных напитков	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.04 Хранение плодоовощной продукции	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.05 Технология хранения и переработки масличного сырья	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.07 Технологические основы консервирования пищевых продуктов	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Производство хлебобулочных и макаронных изделий	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства муки и крупы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Технология бродильных производств	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.03.02 Техно-химический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.01 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников	Очная	+					
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.06.02 Технологические линии в перерабатывающей промышленности	Очная	+					
	Заочная		+				
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и экспертизу производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки						
Б1.О.20 Основы ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы	Очная	+				
	Заочная	+				
Б1.В.01 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.03 Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	Очная	+				
	Заочная		+			
Б1.В.07 Технологические основы консервирования пищевых продуктов	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.02.01 Методы обеспечения контроля качества растениеводческой продукции	Очная	+				
	Заочная		+			
Б1.В.ДВ.02.02 Безопасность растительного сырья и продуктов питания	Очная	+				
	Заочная		+			
Б1.В.ДВ.05.01 Система менеджмента качества	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.05.02 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.06.01 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников	Очная	+				
	Заочная		+			
Б1.В.ДВ.06.02 Технологические линии в перерабатывающей промышленности	Очная	+				
	Заочная		+			
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Очная		+			
	Заочная			+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	Очная			+		
	Заочная				+	

Для успешного прохождения практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как: Б1.О.20 Основы ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы, Б1.О.34 Производство продукции растениеводства, Б1.О.23 Технология переработки сельскохозяйственной продукции, Б1.В.03 Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции, Б1.В.05 Технология хранения и

переработки масличного сырья, Б1.В.ДВ.01.01, Производство хлебобулочных и макаронных изделий, Б1.В.07 Технологические основы консервирования пищевых продуктов, Б1.В.ДВ.06.01 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для успешного прохождения практики, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе прохождения практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» будут полезными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.О.22 Технология хранения сельскохозяйственной продукции, Б1.В.01 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья, Б1.В.02 Технология производства безалкогольных напитков, Б1.В.02 Технология производства безалкогольных напитков, Б1.В.ДВ.05.01 Система менеджмента качества, Б2.В.03(П) Преддипломная практика.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы (108 часов). Практика проводится в течение 2 недель.

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Ознакомление с перерабатывающим предприятием.
2	Производственный	Изучение организации работы перерабатывающего предприятия, ознакомление с основами организации производства сельскохозяйственной продукции, технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Освоение методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства сельскохозяйственной продукции и применение современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
3	Заключительный	Систематизация, обработка и анализ фактического материала, подготовка отчета по практике.

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств
1	Подготовительный	Ознакомится с программой практики, формами самостоятельной работы. Изучить правила техники безопасности. Ознакомление с перерабатывающим предприятием.	собеседование
2	Производственный	Изучить организацию работы перерабатывающего предприятия, ознакомиться с основами организации технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Освоить методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, а также современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства, хранения и переработки продукции	дневник прохождения практики

		растениеводства и животноводства.	
3	Заключительный	Систематизировать, проанализировать и обработать собранный фактический материал для подготовки и написания отчета по практике.	отчет о прохождении практики

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

7) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

8) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

9) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Хорошо»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.

«Удовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Неудовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике.

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень учебной литературы

1. Савицкая, Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятий АПК : учебник / Г.В. Савицкая. — 8-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 519 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1216771>
2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129085>
3. Минаков, И. А. Экономика сельскохозяйственного предприятия : учебник / И.А. Минаков, Л.А. Сабетова, Н.П. Касторнов [и др.] ; под ред. И.А. Минакова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2018. — 363 с. — (высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/920549>
4. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М.В. Сидорова, В.П. Панов, А.Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М.В. Сидоровой. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 307 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/24497. - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/935485>
5. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/10721034>
6. Зимняков, В. В. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. В. Зимняков, Ю. В. Полывяный. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 211 с. — Текст :

- электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/131078>
7. Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / составитель У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156156>
8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167383>

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. <http://sdo.volgau.com>
 2. Doal – база данных иностранных журналов;
- Сетевые удаленные ресурсы:
3. <http://elanbook.com>
 4. <http://cnshb.ru>
 5. <http://znanium.com>
 6. <http://ebs.rgazu.ru>
 7. Rambler, Yandex, Google – информационно-справочные и поисковые системы.

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачники, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).
3. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи и т. д.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise
2. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. СДО «Прометей 5.0»
4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
5. ЭПС «Система ГАРАНТ»
6. СПС Консультант Плюс
7. ЭСНТИ «Техэксперт». «Нормы, правила, стандарты».

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Корпус столовая, 203 ст км.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Гвоздкова, д. 16а.	Комплект учебной мебели, доска меловая, стеллажи, плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы.
2.	Учебная аудитория для семинарского типа. Корпус столовая, 102 ст км.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Гвоздкова, д. 16а.	Комплект учебной мебели, прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стеллажи, макеты, стеллажи, доска меловая, стеллажи, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор, экран, акустическая система. Лабораторное оборудование: упаковщик готовой продукции, кассовый аппарат, весы, хлебопечь.
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций. Главный учебный комплекс, 405 Д.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стеллажи, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор.
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Главный	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стеллажи, плакаты, компьютер, технические средства

	учебный комплекс, 405 Д.	26.	обучения – мультимедийный проектор.
	Помещение для самостоятельной работы обучающихся. Главный учебный комплекс, 301 Д.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде организации.
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Корпус столовая, 204 ст	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект мебели, компьютеры.

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

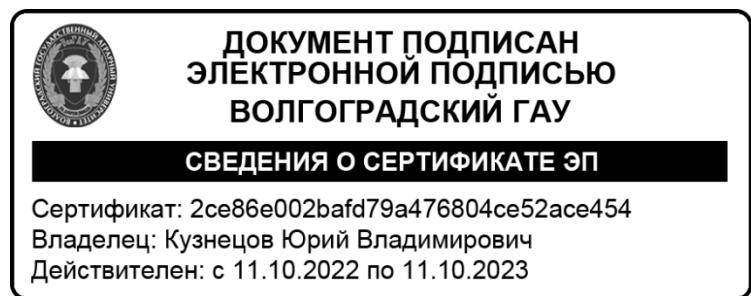
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций в сфере
сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и товароведения
Ю.В. Кузнецов

подпись

Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Технологическая практика

Кафедра «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание»

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения очная /заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

Доцент

С. А. Мордвинкин

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Доцент

С. А. Мордвинкин

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Е. А. Кузнецова

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № ____ от _____ г.

Председатель

методической комиссии факультета

Е. Н. Ефремова

1 Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика является одной из форм практической подготовки обучающихся. Она предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является: *получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и закрепление теоретических знаний и приобретение профессиональных навыков по реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства.*

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- реализация технологий производства продукции животноводства;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

В результате прохождения практики, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
ПК-4 Способен эксплуатировать технологическое оборудование при производстве и	ПК-4.1 Понимает основные приемы эксплуатации сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной	Знать современное оборудование и комплекс работ по сопровождению процессов хранения и переработки

<p>переработке сельскохозяйственного сырья и продукции</p>	<p>продукции при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p> <p>ПК-4.2 Понимает основные приемы эксплуатации оборудования, перерабатывающих производств при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>	<p>сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Уметь анализировать, выбирать комплексы работ по сопровождению процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p>ПК-5 Способен реализовывать существующие технологии в приготовлении кормов</p>	<p>ПК-5.1 Способен реализовывать существующие технологии в производстве, приготовлении и хранении кормов.</p> <p>ПК-5.7 Способен реализовывать технологии приготовления кормов и оценивать их качество и безопасность.</p>	<p>Знать методы оценки качества и питательности кормов. Стандарты на корма. Научные основы полноценного кормления животных. Нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных. Основные виды продуктивности и способы их учета, методы оценки конституции, экстерьера, интерьера. Методы отбора, подбора, разведения животных, селекционно-племенной работы.</p>
		<p>Уметь определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления. Проводить оценку животных по происхождению и качеству потомства, определять тип конституции, породы, составлять схемы скрещиваний.</p> <p>Владеть техникой расчета рационов, сбалансированных по питательным веществам, необходимым данной группе животных. Методами научно-технической информацией.</p>

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Технологическая практика» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место практики в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-4 Способен эксплуатировать технологическое оборудование при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции							
Б1.О.26 Сооружения и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.О.27 Оборудование перерабатывающих производств	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.03 Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	Очная			+			
	Заочная					+	
Б2.В.02(П) Технологическая практика	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-5 Способен реализовывать существующие технологии в приготовлении кормов							
Б1.О.35 Кормопроизводство	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.О.37 Кормление и разведение сельскохозяйственных животных	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Современные технологии заготовки кормов для сельскохозяйственных животных	Очная		+				
	Заочная			+			
Б2.В.02(П) Технологическая практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного прохождения практики «Технологическая практика» обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как: Б1.О.27 Оборудование перерабатывающих производств, Б1.О.35 Кормопроизводство, Б1.В.ДВ.02.01 Современные технологии заготовки кормов для сельскохозяйственных животных.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для успешного прохождения практики, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе прохождения практики «Технологическая практика» будут полезными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.О.26 Сооружения и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции,

Б1.В.03 Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции, Б1.О.37 Кормление и разведение сельскохозяйственных животных, Б2.В.03(П) Преддипломная практика.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единицы (324 часов). Практика проводится в течение 6 недель.

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Ознакомление с перерабатывающим предприятием.
2	Производственный	Изучение организации работы перерабатывающего предприятия, ознакомление с основами организации и эксплуатации технологического оборудования при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции. Освоение методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, применение современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
3	Заключительный	Систематизация, обработка и анализ фактического материала, подготовка отчета по практике.

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств
1	Подготовительный	Ознакомится с программой практики, формами самостоятельной работы. Изучить правила техники безопасности. Ознакомление с перерабатывающим предприятием.	собеседование
2	Производственный	Изучить организацию работы	дневник

		перерабатывающего предприятия, ознакомиться с основами организации и эксплуатации технологического оборудования и технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Освоить методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, а также современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства, хранения и переработки продукции животноводства.	прохождения практики
3	Заключительный	Систематизировать, проанализировать и обработать собранный фактический материал для подготовки и написания отчета по практике.	отчет о прохождении практики

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

10) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

11) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

12) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки

Зачет с оценкой	
«Отлично»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Хорошо»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Удовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Неудовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике.

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.3 Перечень учебной литературы

9. Савицкая, Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятий АПК : учебник / Г.В. Савицкая. — 8-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 519 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1216771>
10. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129085>
11. Минаков, И. А. Экономика сельскохозяйственного предприятия : учебник / И.А. Минаков, Л.А. Сабетова, Н.П. Касторнов [и др.] ; под ред. И.А. Минакова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2018. — 363 с. — (высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/920549>

12. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М.В. Сидорова, В.П. Панов, А.Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М.В. Сидоровой. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 307 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/24497.
- Текст : электронный. - URL: — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/935485>
13. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/10721034>
14. Зимняков, В. В. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. В. Зимняков, Ю. В. Полывяный. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 211 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/131078>
15. Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / составитель У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156156>
16. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167383>

8.4 Перечень ресурсов сети «Интернет»

8. <http://sdo.volgau.com>
9. Doal – база данных иностранных журналов;

Сетевые удаленные ресурсы:

10. <http://elanbook.com>
11. <http://cnshb.ru>
12. <http://znanium.com>
13. <http://ebs.rgazu.ru>

14. Rambler, Yandex, Google – информационно-справочные и поисковые системы.

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачники, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

3. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи и т. д.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise
2. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. СДО «Прометей 5.0»
4. Приложение «МегаШтаб» АИБС «МегаПро»
5. ЭПС «Система ГАРАНТ»
6. СПС Консультант Плюс
7. ЭСНТИ «Техэксперт». «Нормы, правила, стандарты».

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Корпус столовая, 203 ст км.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Гвоздкова, д. 16а.	Комплект учебной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы.
2.	Учебная аудитория для семинарского типа. Корпус столовая, 102 ст км.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Гвоздкова, д. 16а.	Комплект учебной мебели, прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения –

			мультимедийный проектор, экран, акустическая система. Лабораторное оборудование: упаковщик готовой продукции, кассовый аппарат, весы, хлебопечь.
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций. Главный учебный комплекс, 405 Д.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор.
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Главный учебный комплекс, 405 Д.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор.
	Помещение для самостоятельной работы обучающихся. Главный учебный комплекс, 301 Д.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде организации.
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Корпус столовая, 204 ст	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект мебели, компьютеры.

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций в сфере
сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и товароведения

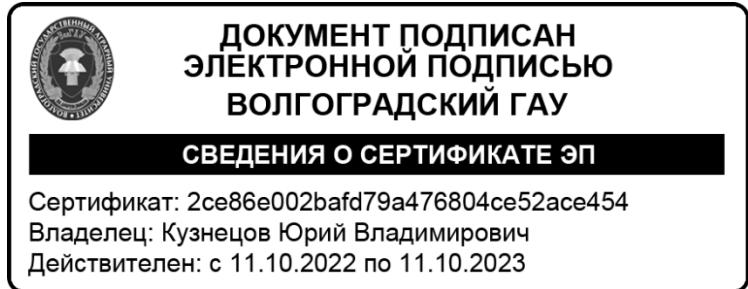
УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и товароведения

Ю.В. Кузнецов

подпись

Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

Кафедра «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание»

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Форма обучения очная /заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

Доцент

С. А. Мордвинкин

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»

Доцент

С. А. Мордвинкин

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Е. А. Кузнецова

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № ____ от _____ г.

Председатель

методической комиссии факультета

Е. Н. Ефремова

1 Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика является одной из форм практической подготовки обучающихся. Она предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является: *получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и закрепление теоретических знаний и приобретение профессиональных навыков по реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства.*

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

В результате прохождения практики, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ПК-2.10 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. ПК-2.11 Способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями	Знать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов. Технологическое оборудование при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции. Уметь осуществлять технологии производства,

	<p>нормативной и законодательной базы, работать на технологическом оборудовании при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>	<p>хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы, работать на технологическом оборудовании при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>
<p>ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и экспертизу производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ПК-3.11 Способен осуществлять контроль качества и экспертизу технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК-3.12 Способен осуществлять контроль качества и экспертизу сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и</p>	<p>Владеть технологиями производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Методами определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы технологическим оборудованием при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p> <p>Знать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов. Технологическое оборудование при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>
		<p>Уметь осуществлять технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства</p>

	<p>законодательной базы, работать на технологическом оборудовании при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>	<p>и животноводства реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы работать на технологическом оборудовании при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>
<p>ПК-4 Способен эксплуатировать технологическое оборудование при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции</p>	<p>ПК-4.4 Способен эксплуатировать технологическое оборудование при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья.</p> <p>ПК-4.5 Способен эксплуатировать технологическое оборудование при производстве и переработке, осуществлять контроль качества и экспертизу сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Знать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Методами определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы технологическим оборудованием при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p> <p>Уметь осуществлять технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства реализовывать качество и</p>

		<p>безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы работать на технологическом оборудовании при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>
		<p>Владеть технологиями производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Методами определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы технологическим оборудованием при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции.</p>

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Преддипломная практика» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль) «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства».

Место практики в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства							
Б1.О.20 Основы ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.О.22 Технология хранения сельскохозяйственной продукции	Очная			+	+		
	Заочная					+	

Б1.О.23 Технология переработки сельскохозяйственной продукции	Очная		+	+			
	Заочная			+			
Б1.В.01 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.02 Технология производства безалкогольных напитков	Очная					+	
	Заочная						+
Б1.В.03 Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.04 Хранение плодоовощной продукции	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.05 Технология хранения и переработки масличного сырья	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.07 Технологические основы консервирования пищевых продуктов	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Производство хлебобулочных и макаронных изделий	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства муки и крупы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Технология бродильных производств	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.03.02 Техно-химический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.01 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников	Очная	+					
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.06.02 Технологические линии в перерабатывающей промышленности	Очная	+					
	Заочная		+				
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Очная			+			
	Заочная					+	
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная						+
ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и экспертизу производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки							
Б1.О.20 Основы ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.01 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.07 Технологические основы консервирования пищевых продуктов	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Методы обеспечения контроля качества растениеводческой продукции	Очная		+				
	Заочная			+			

Б1.В.ДВ.02.02 Безопасность растительного сырья и продуктов питания	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.05.01 Система менеджмента качества	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.02 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.01 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников	Очная	+					
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.06.02 Технологические линии в перерабатывающей промышленности	Очная	+					
	Заочная		+				
Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-4 Способен эксплуатировать технологическое оборудование при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции							
Б1.О.26 Сооружения и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.О.27 Оборудование перерабатывающих производств	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.03 Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.02(П) Технологическая практика	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	Очная			+			
	Заочная				+		

Для успешного прохождения практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как: Б1.О.20 Основы ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы, Б1.О.34 Производство продукции растениеводства, Б1.О.23 Технология переработки сельскохозяйственной продукции, Б1.В.03 Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции, Б1.В.05 Технология хранения и

переработки масличного сырья, Б1.В.ДВ.01.01, Производство хлебобулочных и макаронных изделий, Б1.В.07 Технологические основы консервирования пищевых продуктов, Б1.В.ДВ.06.01 Экспертиза пищевой продукции полученной из генетически модифицированных источников, Б1.О.22 Технология хранения сельскохозяйственной продукции, Б1.В.01 Технология замораживания сельскохозяйственного сырья, Б1.В.02 Технология производства безалкогольных напитков, Б1.В.02 Технология производства безалкогольных напитков, Б1.В.ДВ.05.01 Система менеджмента качества, Б2.В.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Б2.В.02(П) Технологическая практика.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для успешного прохождения практики, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе прохождения практики «Преддипломная практика» будут полезными при написании и защите выпускной квалификационной работы.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единицы (432 часов). Практика проводится в течение 8 недель.

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Ознакомление с перерабатывающим предприятием.
2	Производственный	Изучение организации работы перерабатывающего предприятия, владение основами организации и эксплуатации технологического оборудования при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья и продукции, способами реализации технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Освоение методов контроля качества и экспертизы производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки и анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, применение современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
3	Заключительный	Систематизация, обработка и анализ фактического материала, подготовка отчета по практике.

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств
1	Подготовительный	Ознакомится с программой практики, формами самостоятельной работы. Изучить правила техники безопасности. Ознакомление с перерабатывающим предприятием.	собеседование
2	Производственный	Изучить организацию работы перерабатывающего предприятия, ознакомиться с основами организации и эксплуатации технологического оборудования и технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Освоить методы контроля качества и экспертизы производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, а также современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства, хранения и переработки продукции животноводства.	дневник прохождения практики
3	Заключительный	Систематизировать, проанализировать и обработать собранный фактический материал для подготовки и написания отчета по практике.	отчет о прохождении практики

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

13) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

14) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

15) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Хорошо»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Удовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.
«Неудовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике.

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.5 Перечень учебной литературы

17. Савицкая, Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятий АПК : учебник / Г.В. Савицкая. — 8-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 519 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Текст : электронный. - URL: — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1216771>
18. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129085>
19. Минаков, И. А. Экономика сельскохозяйственного предприятия : учебник / И.А. Минаков, Л.А. Сабетова, Н.П. Касторнов [и др.] ; под ред. И.А. Минакова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2018. — 363 с. — (высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/920549>
20. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М.В. Сидорова, В.П. Панов, А.Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М.В. Сидоровой. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 307 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/24497. - Текст : электронный. - URL: — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/935485>
21. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/10721034>
22. Зимняков, В. В. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. В. Зимняков, Ю. В. Полывяный. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 211 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/131078>
23. Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / составитель У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156156>
24. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — Текст:

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167383>

8.6 Перечень ресурсов сети «Интернет»

15.<http://sdo.volgau.com>

16. Doal – база данных иностранных журналов;

Сетевые удаленные ресурсы:

17.<http://elanbook.com>

18.<http://cnshb.ru>

19.<http://znanium.com>

20.<http://ebs.rgazu.ru>

21. Rambler, Yandex, Google – информационно-справочные и поисковые системы.

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачники, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

3. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи и т. д.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise
2. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. СДО «Прометей 5.0»
4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
5. ЭПС «Система ГАРАНТ»
6. СПС Консультант Плюс
7. ЭСНТИ «Техэксперт». «Нормы, правила, стандарты».

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Корпус столовая, 203 ст км.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Гвоздкова, д. 16а.	Комплект учебной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы.
2.	Учебная аудитория для семинарского типа. Корпус столовая, 102 ст км.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Гвоздкова, д. 16а.	Комплект учебной мебели, прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор, экран, акустическая система. Лабораторное оборудование: упаковщик готовой продукции, кассовый аппарат, весы, хлебопечь.
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций. Главный учебный комплекс, 405 Д.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор.
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Главный учебный комплекс, 405 Д.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор.
	Помещение для самостоятельной работы обучающихся. Главный учебный комплекс, 301 Д.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26.	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде организации.
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.	Комплект мебели, компьютеры.

	оборудования. Корпус столовая, 204 ст	26.	
--	--	-----	--

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

