

# ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А. БУНИНА

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор агропромышленного института



/Зайцев А.А./

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ Б2.О.01.01(П)

**Направление подготовки / специальность (код, наименование)**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль) / специализация**

Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия

**Квалификация (степень):** бакалавр

**Форма обучения:** очная, очно-заочная

**Институт:** агропромышленный

**Кафедра:** технологии хранения и переработки с/х продукции

Формы обучения	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
<b>Курс</b>	<b>3,4</b>	<b>4,5</b>	
<b>Семестр / триместр</b>	<b>6,7</b>	<b>12,13</b>	
<b>Форма отчетности</b>	зачет с оценкой зачет с оценкой	зачет с оценкой зачет с оценкой	
<b>Контактная работа ИФР</b>	<b>4</b>		
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>648</b>	<b>648</b>	

**Всего часов: 648**

**Трудоемкость: 18 зачетных единиц.**

**Разработчик(и) программы:**

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Т.В. Зубкова

## **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

### **1.1. Вид практики (в соответствии с ФГОС ВО):**

Производственная (для бакалавров).

### **1.2. Тип практики:**

технологическая практика (для бакалавров).

**1.3. Цель практики:** овладение профессиональными умениями и навыками, опытом профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями, путем непосредственного участия обучающихся в выполнении технологических операций на рабочих местах в период практики, а также приобретение навыков организаторской работы в различных экономических и хозяйственных условиях.

### **1.4. Задачи практики:**

- закрепление и углубление знаний, умений и навыков, полученных в период обучения;
- освоение специфики работы по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;
- развитие навыков и способностей анализировать технологический процесс как объект управления АПК;
- проведение анализа производственно-экономического состояния предприятия;
- изучение и освоение технологии возделывания сельскохозяйственных культур, технологии хранения и переработки растениеводческой или животноводческой продукции;
- получение навыков организации контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- сбор и обработка материалов для отчета и выпускной квалификационной работы.

**1.5. Способы проведения практики:** стационарная и выездная.

**1.6. Формы проведения практики:** непрерывная.

**1.7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.** В результате прохождения практики у обучающихся формируются следующие компетенции:

### **общепрофессиональные (ОК):**

**ОПК-1** Способен решать типовые 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-3** Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;

### **ОПК-4**

Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

### **ОПК-5**

Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

### **ОПК-6**

Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;

### **Профессиональные (ПК):**

### **ПКС-1**

Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства;

### **ПКС-2**

Способен обеспечивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы в условиях производства.

### **универсальные (УК):**

#### **УК-1**

Способен осуществлять поиск, критический анализ информации и применять системный подход для решения поставленных задач;

#### **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;

#### **УК-3**

Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

#### **УК-4**

Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языках;

#### **УК-5**

Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально историческом, этическом и философском контекстах;

#### **УК-6**

Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

#### **УК-7**

Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

#### **УК-9**

Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;

#### **УК-10**

Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

### **Планируемые результаты прохождения практики**

<b>Код формируемой компетенции по ОПОП ВО</b>	<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Владеть</b>
<b>УК-1</b>	- методы поиска информации работы с ней; - сущность системного подхода	- анализировать задачу, выделять этапы ее решения, осуществлять действия по решению; - находить различные варианты решения задачи,	- навыками оценивания практических последствий возможных вариантов решения

		оценивать их преимущества и риски	задачи; - навыками грамотного, логичного аргументированного формирования собственных суждений и оценок
<b>УК-2</b>	- способы проектирования решения конкретной задачи проекта, определения оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;	- формулировать совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение; - качественно решать конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время	- навыками определения ожидаемых результатов решения поставленных задач; - навыками публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, деятельности;
<b>УК-3</b>	- стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует;	- определять свою роль в команде; - устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.); - оценивать последствия личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата;	- навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды;
<b>УК-4</b>	- коммуникативно приемлемые стили делового общения на государственном и иностранном (-ых) языках; - вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;	- коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках; - вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках;	- навыками использования информационно коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках; - навыками выполнения перевода академических текстов с иностранного (-ых) на государственный

			язык;
<b>УК-5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- культурные особенности и традиции различных социальных групп и способы их изучения;</li> <li>- историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп;</li> <li>- этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп;</li> </ul>
<b>УК-6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- свои ресурсы и их пределы (личностные, психофизиологические, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать перспективные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;</li> <li>- критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками реализации намеченной цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков</li> </ul>
<b>УК-7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптационные резервы организма, способы укрепления здоровья и достижения должного уровня физической подготовленности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками сохранения должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной</li> </ul>

		профессиональной деятельности;	деятельности и соблюдения нормы здорового образа жизни;
<b>УК-8</b>	- основы обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте;	- выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;	- действиями по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте и осуществлению спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.
<b>УК-9</b>	– понятийный аппарат экономической науки и базовые принципы функционирования экономики; – цели и механизмы основных видов социальной экономической политики.	– использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели; – использовать финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом).	– навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности.
<b>УК-10</b>	– действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	– планировать, организовать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе;	– правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
<b>ОПК-1</b>	-основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	-решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-	-навыками по решению типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональн

		коммуникационных технологий	ых дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательные основы деятельности по карантину растений, технологии ликвидации карантинных растений;</li> <li>- требования к карантинной фитосанитарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации;</li> <li>- природоохранные требования при производстве с/х продукции;</li> <li>- форму и структуру отчёта о результатах сортоиспытания;</li> <li>- требования к учётно-отчётной документации по производству сельскохозяйственной продукции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные нормативно-правовые акты и специальную документацию в профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- действиями по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов</li> </ul>
ОПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования, методы, правила для создания безопасных условий выполнения производственных процессов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общим контролем по реализации технологического процесса производства с/х продукции</li> </ul>
ОПК-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования с/х культур к условиям произрастания и к качеству посевного материала;</li> <li>- требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы её доработки до кондиционного состояния;</li> <li>- современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться материалами почвенных и агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и болезней, справочными материалами для разработки элементов системы земледелия и технологии возделывания с/х культур;</li> <li>- умеет отбирать пробы для лабораторного анализа и определять показатели качества продукции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами и приемами для реализации технологии в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОПК-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритм дисперсионного анализа;</li> <li>- перечень учётов и наблюдений в опытах в соответствии с методиками;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать закладку полевых опытов, производить учёты и наблюдения в опытах в соответствии с действующими методиками испытаний</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками по планированию экспериментов по испытанию растений в соответствии с полученным</li> </ul>

	-требования к качеству убранный сельскохозяйственной продукции и способы её доработки до кондиционного состояния -регламент принятия решения по заявке на выдачу патента;	-пользоваться специальными программами и базами данных при проведении экспериментальных исследований	заданием; - методиками по проведению экспериментального этапа испытания растений на отличимость, однородность и стабильность.
ОПК-6	-базовые основы экономики	-использовать знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности; -определять объёмы работ по технологическим операциям, количество работников и нормосмен при разработке технологических карт.	-навыками определения экономической эффективности в профессиональной деятельности
ПКС-1	- технологии по производству, хранению и переработке плодов и овощей; - технологии по производству, хранению и переработке продукции растениеводства; - технологии по производству, хранению и переработке продукции животноводства	- реализовывать технологии по производству, хранению и переработке плодов и овощей; - реализовывать технологии по производству, хранению и переработке продукции растениеводства; - реализовывать технологии по производству, хранению и переработке продукции животноводства	- способами реализации технологии по производству, хранению и переработке плодов и овощей; способами реализации технологии по производству, хранению и переработке продукции растениеводства; способами реализации технологии по производству, хранению и переработке продукции животноводства
ПКС-2	-требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в условиях производства	-обеспечивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы в условиях производства	-современными методами и приёмами обеспечивающими качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в профессиональной деятельности

### 1.8. Место практики в структуре основной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО):

Производственная технологическая практика (Б2.О.01.01(П))относится к обязательной части Блока 2 «Практика». Практика связана с дисциплинами:

«Производство продукции животноводства», «Производство продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»,



«Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Безопасность и качество при переработке и хранении мясной и молочной продукции», «Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Безопасность и качество плодоовощной продукции».

**1.9. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах:**

Объем практики – 18 з.е.

Продолжительность практики – 12 недель.

**1.10. Объем контактной работы в часах и её продолжительность в неделях:**

Объем контактной работы – ИФР очная форма – 2 ч, очно-заочная форма – нет.

Продолжительность контактной работы – 12 недель.

## **II. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1. Содержание заданий, раскрывающих основные виды деятельности обучающихся во время прохождения практики:**

Студенты должны продемонстрировать владение приёмами и методами научного исследования. Достигнутый уровень знаний и умений предполагает способность самостоятельной работы над темой выпускного квалификационного проекта, навыки поиска и систематизации необходимой информации и умение правильно оформить научный стиль.

### **Общее знакомство с предприятием**

Ознакомится с районом расположения предприятия, историей его возникновения и развития, планом расположения и назначения всех производственных и вспомогательных зданий и сооружений. Рассмотреть производственную мощность, сырьевую зону предприятия, ассортимент, количество и качество выпускаемой продукции, районы снабжения предприятия сырьем и вспомогательные материалы, районы сбыта продукции, перспективы развития предприятия, режимы работы и схему его административно-технического управления.

### **Изучение технологии и характеристика основных процессов производства**

#### **Общие вопросы**

В зависимости от темы выпускной квалификационной работы студент изучает соответствующее производство. Ниже приведен перечень вопросов, которые являются общими для всех тем выпускных квалификационных работ и должны быть изучены и отражены в отчете:

- 1) характеристика основного сырья и вспомогательных материалов в соответствии с требованиями стандартов и технических условий;
- 2) ассортимент и виды готовой продукции и отходов производства, характеристика их в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;
- 3) плановые и фактические отходы и потери продукта, возможные пути совершенствования технологии для снижения отходов и потерь;
- 4) аппаратурно-технологические схемы производства с критической оценкой соответствия принятых на заводе решений или установленного оборудования современному уровню техники и технологии;
- 5) технохимический контроль производства в соответствии с действующими стандартами, технологическим регламентом, инструкциями (текстовой частью или в виде таблиц);

6) установленное оборудование и аппаратура, режимы его работы, компоновка, крепление, возможности монтажа и демонтажа, поэтажное размещение и взаимоувязка в технологической схеме, обслуживающие площадки к ним и т.п.;

7) организация погрузочно-разгрузочных работ с критической оценкой возможности их совершенствования;

8) обеспечение безопасных условий труда и промышленная санитария.

### **Вспомогательные производства**

*Теплоснабжение.* Анализ системы теплоснабжения предприятия и ее особенности (на базе собственной котельной, от ТЭЦ или котельной других предприятий).

*Топливное хозяйство.* Основное и резервное топливо. Особенности сжигания топлива. Пути повышения эффективности использования топлива.

Мероприятия по охране труда и технике безопасности при эксплуатации котельных установок. Вопросы охраны окружающей среды.

*Электроснабжение.* Анализ системы электроснабжения предприятия и её особенности (на базе собственной электроподстанции).

Мероприятия по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электрического оборудования.

*Водоснабжение и канализация.* Анализ источников водоснабжения предприятия и их особенности, городская водопроводная сеть, насосные станции.

Структура потребления воды предприятием (технологические нужды, отопление и др.). Водонапорная башня, емкость резервуаров, высота башни и температура воды. Запасные аварийные водохранилища. Санитарный и технический контроль качества воды. Мероприятия по экономии воды. Краткая характеристика канализационных линий (производственных, фекальных и дождевых сточных вод). Задачи экологической службы.

Наличие, место нахождения и работа очистных устройств на территории предприятия. Жироловки, поля фильтрации, эффективность очистки сточных вод.

*Холодильно-компрессорное хозяйство.* Спецификация холодильных установок. Технологические характеристики холодильных установок. Техничко-экономические показатели работы системы холодоснабжения (затраты на хладагент, воду, электроэнергию, зарплату и др.).

### **Основное производство**

Описание основного производства проводится исходя из оценки и анализа технологических процессов. Необходимо привести рекомендации по улучшению эффективности работы предприятия. На основании критического анализа работы цеха (предприятия), реконструкция которого предусмотрена заданием, студент совместно с руководителем от Университета и предприятия намечает основные её пути. В соответствии с планом реконструкции студент представляет выполненный сырьевой расчет, проверочный расчет технологического оборудования, расчет площадей, коммуникаций, холодо- и теплоснабжения.

Отчет о практике должен учитывать специализацию подготовки будущего бакалавра и содержать следующую информацию

- описание организации производственного потока (поточность производства, способы транспортировки сырья и готовой продукции, уровень организации транспортных операций, анализ узких мест производства и организации технологического потока);

- сведения о контроле за соблюдением технологической дисциплины в подразделениях предприятия и правильной эксплуатации технологического оборудования;

- сведения о комплексном использовании всего сырья, объемах получаемого вторичного сырья, анализ эффективности его переработки;

- перечень технологического оборудования, его технические характеристики и уровень современности, предложения и замечания по размещению технологического

оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест, вывод о роли оборудования в формировании качества;

- общие схемы технологических процессов, основных подразделений и цехов предприятия;

- сведения о расстановке рабочих на отдельных участках производства и соответствие численности рабочих расчетным данным;

- вывод об эффективности использования производственных площадей (соответствие площадей производственной мощности);

- метрологическое обеспечение и системы контроля качества, соответствие качества продукции государственным и отраслевым стандартам, документация на готовую продукцию (сертификаты и т.д.), перечень технических условий, разработанных на предприятии;

- виды брака, выпуск продукции низкого качества, анализ причин и мероприятия по их устранению, направления использования бракованной продукции, роль технологической службы в обеспечении качества продукции;

- характерные нарушения правил техники безопасности в цехах и пути их предупреждения;

- предложения, направленные на повышение эффективности производства, сокращение расходов материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда.

### **III. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

#### **3.1. Формы отчетности по итогам практики:**

Результаты (итоги) технологической практики реализуются в выпускных квалификационных работах (проектах) студентов.

По окончании практики студенты предоставляют отчетную документацию, в которую входят:

1. Ежедневный дневник практики;
2. Рабочий график практики;
3. Отчёт о прохождении практики, в котором студент описывает структуру предприятия, технологические линии производств, виды экспериментов, методики.
4. Заключение методиста практики о выполнении заданий практики.

### **IV. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

#### **4.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

<b>№ №</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или ее части) и ее формулировка</b>	<b>Контролируемые разделы (этапы) практики</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1	<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ информации и применять системный подход для решения поставленных задач;	предварительный	дневник
2	<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать	предварительный	дневник

	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;		
3	<b>УК-3</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;	предварительный	дневник
4	<b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языках;	предварительный	дневник
5	<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально историческом, этическом и философском контекстах	предварительный	дневник
6	<b>УК-6</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	предварительный	дневник
7	<b>УК-7</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	предварительный	дневник
8	<b>УК-8</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	предварительный	дневник
9	<b>УК-9</b> Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	предварительный	дневник
10	<b>УК-10</b> Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	предварительный	дневник
11	(ОПК-1)Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	предварительный	дневник
12	- (ОПК-2) Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в	предварительный	Дневник

	профессиональной деятельности;		
13	- (ОПК-3) Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ознакомительный	Дневник, отчёт
14	- (ОПК-4)Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ознакомительный	Дневник, отчёт
15	- (ОПК-5) Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	содержательный	Дневник, отчёт
16	- (ОПК-6)Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;	содержательный	Дневник, отчёт
17	<b>ОПК-7</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	заключительный	Дневник, отчёт, презентация
18	<b>ПКС-1</b> Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства	заключительный	Дневник, отчёт, презентация
19	<b>ПКС-2</b> Способен обеспечивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы в условиях производства	заключительный	Дневник, отчёт, презентация

#### 4.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результаты (освоенные компетенции)	Контролируемые разделы (этапы) практики	Основные показатели оценки результата	Критерии оценивания компетенций
УК-1	предварительный	Наличие дневника. Наличие контактов	Уровень анализа и самоанализа практической

		предприятия.	деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
УК-2	предварительный	Наличие дневника. Наличие контактов предприятия.	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
УК-3	предварительный	Наличие дневника. Наличие контактов предприятия.	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
УК-4	предварительный	Наличие дневника. Наличие контактов предприятия.	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
УК-5	предварительный	Наличие дневника. Наличие контактов предприятия.	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
УК-6	предварительный	Наличие дневника. Наличие контактов предприятия.	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике

УК-7	предварительный	Наличие дневника. Наличие контактов предприятия.	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
УК-8	предварительный	Наличие дневника. Наличие контактов предприятия.	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-1	предварительный	Наличие дневника. Наличие контактов предприятия.	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-2	предварительный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-3	ознакомительный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-4	ознакомительный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты

		программы практики	деятельности студента на практике
ОПК-5	содержательный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-6	содержательный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-7	содержательный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ПКС-1	заключительный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ПКС-2	заключительный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике

#### Описание шкалы оценивания :

«Зачтено (с оценкой «отлично»)» - обучающийся своевременно выполнил весь объем работы, требуемый программой практики, показал глубокую теоретическую, методическую, профессионально-прикладную подготовку; умело применил полученные



знания во время прохождения практики, показал владение традиционными и альтернативными методами, современными приемами в рамках своей профессиональной деятельности, точно использовал профессиональную терминологию; ответственно и с интересом относился к своей работе, грамотно, в соответствии с требованиями сделал анализ проведенной работы; отчет о практике выполнил в полном объеме, результативность практики представлена в количественной и качественной обработке, продуктах деятельности, обучающийся показал сформированность общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

«Зачтено (с оценкой «хорошо»)» - обучающийся демонстрирует достаточно полные знания всех профессионально-прикладных и методических вопросов в объеме программы практики; полностью выполнил программу, но допустил незначительные ошибки при выполнении задания, владеет инструментарием методики в рамках своей профессиональной подготовки, умением использовать его; грамотно использует профессиональную терминологию при оформлении отчетной документации по практике.

«Зачтено (с оценкой «удовлетворительно»)» - обучающийся выполнил программу практики, однако в процессе работы не проявил достаточной самостоятельности, инициативы и заинтересованности, допустил существенные ошибки при выполнении заданий практики, демонстрирует недостаточный объем знаний и низкий уровень их применения на практике; неосознанное владение инструментарием, низкий уровень владения методической терминологией; низкий уровень владения профессиональным стилем речи; низкий уровень оформления документации по практике.

«Не зачтено» (с оценкой «неудовлетворительно») - обучающийся не выполнил программу практики и (или) не представил необходимую отчетную документацию в требуемой форме.

#### **4.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Вопросы, требующие устного ответа;

1. Характеристика перерабатывающего предприятия
2. Технология приемки сырья на перерабатывающее предприятие
3. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции на перерабатывающем предприятии
4. Методики оценки качества сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям
5. Технология переработки сырья (молока, мяса и т.д.) на перерабатывающем предприятии (по видам продукции)
6. Режимы и условия хранения сырья и готовой продукции

Темы индивидуальных заданий:

1. Пользуясь уставом предприятия изучить:
  - полное название предприятия, под которым оно значится в регистрационных документах;
  - место расположение предприятия (а именно почтовый и электронный адрес;
  - изучить структуру предприятия (перечислить цеха входящие в состав предприятия и их функцию).
2. Информационный обзор печатных изданий в области технологии переработки продуктов животноводства и растениеводства (периодические издания, вестники ВУЗов, каталоги, учебники, технологические инструкции, ГОСТы, и т.д.).
3. Изучение ассортимента продукции вырабатываемого на предприятии
4. Изучение методик оценки качества сырья (молока, мяса,) используемых на предприятиях перерабатывающей промышленности.

5. Подготовка материалов, раскрывающих сущность и эффективность реализации процессов приемки сырья и его переработки в готовую продукцию (цельномолочные продукты, кефир и т.д.).

#### **4.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по практике, проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

К контролю текущей успеваемости относится проверка знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся при собеседовании по результатам выполнения заданий отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации с методистом от образовательной организации.

Промежуточная аттестация по практике осуществляется в форме зачета с оценкой. Для аттестации обучающийся представляет отчет, который выполняется по результатам прохождения практики с учетом (анализом) результатов проведенных работ и отзыва руководителя практики.

Зачет с оценкой проводится после завершения прохождения практики в объеме программы практики. Результаты аттестации практики фиксируются в зачетно-экзаменационных ведомостях. Получение обучающимся неудовлетворительной оценки за аттестацию является академической задолженностью.

### **V. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ**

#### **5.1. Этапы практики:**

**Этап 1. Предварительный.** Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами производственной практики.

**Этап 2. Ознакомительный.** Общее знакомство с предприятием.

**Этап 3. Содержательный.** Изучение технологии и характеристика основных процессов производства. Общие вопросы. Вспомогательное и основное производство.

**Этап 4. Заключительный.** Анализ и самоанализ проделанной работы. Подведение итогов практики.

#### **5.2. Базы практики:**

Производственная технологическая практика проходит на базе организаций, направленность деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: кафедра технологии хранения и переработки с/х продукции ЕГУ им.И.А. Бунина, Управление сельского хозяйства Липецкой области, ООО "Елецкий Агрокомплекс", "Агрофирма Трио", ОГБУ "Елецкая городская станция по борьбе с болезнями животных", ФГБНУ "Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория", ИП Глава КФХ Бутырин Дмитрий Алексеевич и др.

#### **5.3. Особенности организации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

При выборе базы практики для лиц с ОВЗ и инвалидов учитывается не только возможность решения студентом (-ами) задач практики, но и его (их) ограниченные возможности здоровья. Порядок организации практики регламентирован соответствующим локальным актом.

### **VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

#### **6.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики** **Основная литература**

1. Шевченко, И. П. Фирсов, А. М. Соловьев [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 424 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=50171](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50171) (дата обращения 01.09.2021)

#### Дополнительная литература

1. Учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудски, А. П. Голикова [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 464 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4978](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4978) (дата обращения 01.09.2021)
2. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / В. А. Шевченко, И. П. Фирсов, А. М. Соловьев [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 424 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=50171](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50171) (дата обращения 01.09.2021)
3. Наумкин, В. Н. Технология растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Н. Наумкин, А.С. Ступин. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 600 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=51943](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=51943) (дата обращения 01.09.2021)
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 624 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=3819](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3819) (дата обращения 01.09.2021)
5. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 464 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4978](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4978) (дата обращения 01.09.2021)

#### Интернет-ресурсы

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

**6.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (не предусмотрен)**

#### VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-техническая база организации, в которой проводится производственная практика, помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям технической безопасности при проведении учебных работ.