

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А. БУНИНА

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор агропромышленного института



/Зайцев А.А./

**ПРОГРАММА**

Б2.О.01.01(У) учебной ознакомительной практики (в том числе получения первичных навыков научно-исследовательской работы)

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

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль) / специализация:**

Технология производства и переработки продукции животноводства

**Квалификация (степень):** бакалавр

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

**Институт:** агропромышленный

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

<b>Формы обучения</b>	<b>очная форма</b>	<b>очно-заочная форма</b>	<b>заочная форма</b>
<b>Курс</b>	<b>1,2</b>	<b>2,3</b>	
<b>Семестр / триместр</b>	<b>2,4</b>	<b>6,9</b>	
<b>Форма отчетности</b>	зачет с оценкой – 0,2 зачет с оценкой – 0,2	зачет с оценкой – 0,2 зачет с оценкой – 0,2	
<b>Контактная работа ИФР</b>	153,4	17	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>710,6</b>	<b>847</b>	

**Всего часов: 864**

**Трудоемкость: 24 зачетных единиц.**

Разработчик(и) программы:

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Т.В. Зубкова

## І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

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

Учебная (для бакалавров).

### 1.2. Тип практики:

Ознакомительная практика (в том числе получения первичных навыков научно-исследовательской работы) (для бакалавров).

**1.3. Цель практики:** Закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в сфере технологической деятельности.

**1.4. Задачи практики:** совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

**1.5. Способы проведения практики:** стационарная

**1.6. Формы проведения практики:** дискретная.

**1.7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соответствующих с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

В результате прохождения практики у обучающихся формируются следующие компетенции:

#### **общепрофессиональные:**

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

- Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности (ОПК-2);

- Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов (ОПК-3);

- Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4);

- Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5);

- Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности (ОПК-6).

### **Планируемые результаты прохождения практики**

<b>Код формируемой компетенции по ОПОП ВО</b>	<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Владеть</b>
ОПК-1	-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-коммуникационных технологий	-навыками по решению типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных 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</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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами и приемами для реализации технологии в профессиональной деятельности;</li> </ul>

	кондиционного состояния; - современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.	культур; - умеет отбирать пробы для лабораторного анализа и определять показатели качества продукции.	
ОПК-5	-алгоритм дисперсионного анализа; -перечень учётов и наблюдений в опытах в соответствии с методиками; -требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы её доработки до кондиционного состояния -регламент принятия решения по заявке на выдачу патента;	-организовывать закладку полевых опытов, производить учёты и наблюдения в опытах в соответствии с действующими методиками испытаний -пользоваться специальными программами и базами данных при проведении экспериментальных исследований	-методиками по планированию экспериментов по испытанию растений в соответствии с полученным 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

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

Ознакомительная практика (в том числе получения первичных навыков научно-исследовательской работы) (Б2.О.01.01(У)) относится к обязательной части Блока 2 «Практика». Практика связана с дисциплинами: «Производство продукции растениеводства», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Земледелие», «Физиология и биохимия растений», «Микробиология».

Перед прохождением практики студенты должны знать основы растениеводства.

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

Объем практики – в зачетных единицах -24.

Продолжительность практики – очная форма 36 недель, очно-заочная форма 14 недель.

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

Объем контактной работы (ИФР)– очная форма 153,4 ч, очно-заочная 16,6 ч.

Продолжительность контактной работы – очная форма 36 недель, очно-заочная форма 14 недель.

## **II. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

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

Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника.

Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика.

Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.

Оформление собранных материалов в виде отчета по практике.

Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

**Титульный лист отчета.** Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

**Оглавление.** Оглавление – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

**Введение и заключение.** «Введение» и «заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются целями квалификационной практики и индивидуальными заданиями студенту-практиканту.

В разделе «Заключение» студенту необходимо по результатам пройденной квалификационной практики сформулировать конкретные выводы и предложения предприятия.

**Основная часть.** Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями учебной практики и заданием студенту к отчету.

**Список литературы.** Список литературы – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список источников (учебников, пособий, документации и др.), использованных при составлении отчета.

**Приложение.**

Общий объем отчета 10-12 страниц – компьютерного набора.

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

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

подготовка и написание отчета по практике, защита отчета. Отчёт о прохождении практики (в свободной форме), в котором студент описывает свои впечатления от практики, подробно отражает те трудности, с которыми ему пришлось столкнуться в процессе работы и способы их разрешения. Ежедневный дневник 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	(ОПК-1)Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	Подготовительный этап	Собеседование, проверка знаний по технике безопасности
2	- (ОПК-2)Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	Ознакомительный этап	Комплект заданий и вопросов к зачету
3	- (ОПК-3)Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	Основной этап	Отчет о практике
4	- (ОПК-4)Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	Основной этап	Дневник по практике
5	- (ОПК-5)Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	Результативно-аналитический этап	Доклад
6	- (ОПК-6)Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	Результативно-аналитический этап	Презентация

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

<b>Результаты (освоенные компетенции)</b>	<b>Контролируемые разделы (этапы) практики</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Критерии оценивания компетенций</b>
ОПК-1	Подготовительный этап	Уровень сформированности у студента первичных профессиональных компетенций	Уровень владения материалом
ОПК-2	Ознакомительный этап	Уровень сформированности у студента первичных профессиональных компетенций	Уровень владения материалом
ОПК-3	Основной этап	Качество оформления	Соответствие отчета

		отчета	предъявляемым требованиям;
ОПК-4	Основной этап	Качество оформления дневника	Соответствие дневника предъявляемым требованиям;
ОПК-5	Результативно-аналитический этап	Качество представленного доклада	Уровень владения материалом
ОПК-5	Результативно-аналитический этап	Качество оформления презентации	Уровень владения материалом

#### **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:**

подготовительный, ознакомительный, основной, результативно-аналитический этап .

#### **5.2. Базы практики:**

Учебная 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, ООО «Луч» 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 01.09.2020).

#### **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 01.09.2020).
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 01.09.2020).
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 01.09.2020).
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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 01.09.2020).
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 01.09.2020).

#### **Интернет-ресурсы**

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

### **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 учебная практика, помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям технической безопасности при проведении учебных работ.