

«УТВЕРЖДАЮ»

И.О. директора агропромышленного института



/ Шубкин С.Ю. /

### 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:**

Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия

**Квалификация (степень):** бакалавр

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

**Институт:** агропромышленный

**Кафедра:** агротехнологий, хранения и переработки с/х продукции

Формы обучения	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	1,2	2,3	
Семестр / триместр	2,4	4,7	
Форма отчетности	зачет с оценкой	зачет с оценкой	
Практические занятия	216	-	
ИФР	9	5	
Самостоятельная работа	639	859	

**Всего часов:** 864

**Трудоемкость:** 24 зачетных единиц.

Разработчик(и) программы:

доктор сельскохозяйственных наук, профессор

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:

**универсальные:**

- Способен осуществлять поиск, критический анализ информации и применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языках (УК-4);
- Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);
- Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);

**обязательные профессиональные компетенции:**

- Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПКС-1);
- Способен обеспечивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы в условиях производства (ПКС-2).

### Планируемые результаты прохождения практики

Код формируемой компетенции по ОПОП ВО	Знать	Уметь	Владеть
УК-1	анализ задач, этапы их решения, действия по решению задачи.	-анализировать задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи; -находить, критически анализировать и выбирать информацию, необходимую для решения постав-	навыками определения и оценки практических последствий возможных вариантов решения задачи.

		<p>ленной задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассматривать различные варианты решения задачи, оценивать их преимущества и риски;</li> <li>- грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки.</li> </ul> <p>-отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	
УК-2	<p>- способы проектирования решения конкретной задачи проекта, определения оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>- формулировать совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение</p> <p>- качественно решать конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время</p>	<p>- навыками определения ожидаемых результатов решения поставленных задач;</p> <p>- навыками публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, деятельности</p>
УК-3	<p>- стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <p>- особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует;</p>	<p>- определять свою роль в команде;</p> <p>- устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.);</p> <p>- оценивать последствия личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата;</p>	<p>- навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды;</p>
УК-4	<p>коммуникативно приемлемые стили делового общения на государственном и иностранном (-ых) языках;</p> <p>- вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p>	<p>- коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках;</p> <p>- вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p>	<p>- навыками использования информационно коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках;</p> <p>- навыками выполнения перевода академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык.</p>

УК-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- культурные особенности и традиции различных социальных групп и способы их изучения; 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>
УК-6	<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> <li>- важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков;</li> <li>- реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>критической оценкой эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</li> </ul>
ПКС-1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии по производству, хранению и переработке плодов и овощей;</li> <li>- технологии по производству, хранению и переработке продукции растениеводства;</li> <li>- технологии по производству, хранению и переработке продукции животноводства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать технологии по производству, хранению и переработке плодов и овощей;</li> <li>- реализовывать технологии по производству, хранению и переработке продукции растениеводства;</li> <li>- реализовывать технологии по производству, хранению и переработке продукции животноводства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способами реализации технологии по производству, хранению и переработке плодов и овощей;</li> <li>- способами реализации технологии по производству, хранению и переработке продукции растениеводства;</li> <li>- способами реализации технологии по производству, хра-</li> </ul>

			нению 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):**

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 предприятию.

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

В основной части студент **1 курса** описывает следующие разделы:

- характеристика предприятия;
- описание приемки сырья на предприятии;
- описание оценки качества сырья на предприятии;
- анализ ассортимента выпускаемой продукции на предприятии.

Студент **2 курса** описывает следующие разделы:

- характеристика предприятия;
- описание приемки сырья на предприятии;
- анализ ассортимента выпускаемой продукции на предприятии;
- описание с использованием литературных источников технологии производства продукции выпускаемой на данном предприятии (питьевое молоко, сливки, кисломолочные продукты, творог и т.д.).

**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	- (УК-1) Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Подготовительный этап	Собеседование, проверка знаний по технике безопасности
2	- (УК-2) Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать	Ознакомительный этап	Комплект заданий и вопросов к зачету

	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
3	- (УК-3) -Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	Основной этап	Отчет о практике
4	- (УК-4) Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Основной этап	Дневник по практике
5	- (УК-5) Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Результативно-аналитический этап	Доклад
6	- (УК-6) Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Результативно-аналитический этап	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
ПКС-1	Подготовительный этап	Уровень сформированности у студента первичных профессиональных компетенций	Уровень владения материалом
ПКС-2	Основной этап	Качество оформления отчета	Соответствие отчета предъявляемым требованиям;

#### 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: кафедрах 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 01.09.2024).

#### **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 01.09.2024).
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 01.09.2024).
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 01.09.2024).

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 01.09.2020).
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**

<b>№ пп</b>	<b>Ссылка на информационный ресурс</b>	<b>Наименование разра- ботки в электронной форме</b>	<b>Доступность</b>
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 учебная практика, помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям технической безопасности при проведении учебных работ.