

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан факультета технологии

и товароведения

Королькова Н.В.

«30» августа 2017 г.



ПРОГРАММА

Б2.В.05(II) Производственная практика, преддипломная практика

по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции животноводства» - прикладной бакалавриат

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная/заочная

Факультет технологии и товароведения

Курс 4

Всего 3/2 зач.ед./недель (108 часов)

Кафедра ТХПСХП

Семестр 8

Форма контроля Зачет с оценкой

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

к.т.н., доцент кафедры ТХПСХП

к.т.н., доцент кафедры ТХПСХП

д.т.н., профессор кафедры ТХПСХП

к.т.н., доцент кафедры ТХПСХП

Сысоева М.Г.

Ухина Е.Ю.

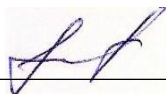
Глотова И.А.

Курчаева Е.Е.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1330 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2015 г, регистрационный номер №39994.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Заведующий кафедрой _____



Манжесов В.И.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Председатель методической комиссии _____



А.А. Колобаева

1. Цели и задачи практики

Производственная практика, преддипломная практика призвана сформировать у выпускника агроуниверситета профессиональные умения, навыки принимать самостоятельные решения на конкретном участке работы в реальных производственных условиях, выполнять в условиях производства различные обязанности, свойственные их будущей профессиональной и организационно-управленческой деятельности.

Цели практики: углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей, а также сбор необходимого материала по теме выпускной квалификационной работы, систематизация и обработка данных, актуализация, имеющегося литературного обзора и оформление выпускной квалификационной работы.

Задачи практики:

Производственная практика, преддипломная практика ставит перед обучающимися следующие задачи:

- собрать данные об организационной структуре предприятия и его финансово-экономической деятельности;
- изучить технологию, процессы, операции и рецептуру, связанные с производством, хранением и переработкой продукции;
- собрать материалы по инженерно-технологической организации работы предприятия, обратив особое внимание на оборудование, его устройство, работу, регулировки, эксплуатацию;
- собрать и обработать материалы по экологии, состоянию охраны труда и технике безопасности на предприятии;
- выполнить индивидуальное задание научного руководителя.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	знать: основные типы и виды сельскохозяйственных культур; уметь: оценивать роль основных типов и видов сельскохозяйственных культур; иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки основных типов и видов сельскохозяйственных культур
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать: основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве; уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве; иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном

		производстве
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	знать: признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы; уметь: распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы; иметь навыки и /или опыт деятельности: эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей
ПК-4	готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать: технологии производства продукции животноводства уметь: применять технологии производства продукции животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции животноводства
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологии хранения и переработки животноводческой продукции, в том числе с использованием сырья растительного происхождения уметь: использовать технологии хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологии производства и переработки продукции и животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	знать: технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции уметь: применять технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сы-	знать: Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций произ-

	<p>рья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>водства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>уметь:</p> <p>-Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования , в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p> <p>- Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ПК-8</p>	<p>готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>знать:</p> <p>основное оборудование, применяемое при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: описать аппаратурно-технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения</p>

ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: технологию производства и хранения продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p> <p>уметь: применять технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p>
ПК – 10	готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: основные механические и автоматические устройства, применяемые при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: разбираться в аппаратурно-технологических схемах производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: работы с основными механическими и автоматическими устройствами, применяемыми при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	<p>знать: основные принципы разработки схем севооборотов;</p> <p>уметь: применять удобрения под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применения технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов</p>
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<p>знать: основы технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения</p> <p>уметь: использовать существующие технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применения технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения</p>

		дения
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	<p>знать: основные виды кормов для сельскохозяйственных животных, их характеристика</p> <p>уметь: формировать структуру кормовых рационов животноводства</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применения технологии производства кормов</p>
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<p>знать: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности производстве</p> <p>уметь: применять основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: использования основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<p>Знать: Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>уметь Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-16	способностью к принятию	Знать

	<p>управленческих решений в различных производственных и погодных условиях</p>	<p>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>уметь: Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов на предприятии, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья</p>
ПК-17	<p>способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга</p>	<p>Знать Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>- Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: - Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях</p>

ПК-18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	<p>Знать Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях -Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>уметь: Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях - Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения -Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>-</p>
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	<p>Знать Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>

		<p>Уметь</p> <p>-Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности применения способов систематизации и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации</p>
--	--	---

3. Место производственной практики в структуре ОП

Б2.В.05(П) «Производственная практика, преддипломная практика» входит в состав Блока 2 «Практики» Вариативной части и в полном объеме относится к ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Производственная практика, преддипломная практика служит для формирования профессиональных навыков у студента. В ее основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний в ходе изучения таких дисциплин учебного плана как: «Организация производства и предпринимательства в АПК», «Безопасность жизнедеятельности», «Менеджмент качества сельскохозяйственных продуктов», «Технология переработки молока», «Технология переработки мяса и мясоспроудуктов», «Технология производства мясных и молочных консервов», «Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)».

Для прохождения производственной практики, преддипломной практики обучающиеся направляются только в организации, которые соответствуют направлению подготовки бакалавра.

Производственная практика, преддипломная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях, базовых хозяйствах университета, на основании типовых договоров между университетом и предприятиями, организациями, учреждениями, хозяйствами. Договоры заключаются, как правило, на 3-5 лет и хранятся до конца срока их действия у заведующего практикой университета.

При выборе базы практики предпочтение отдается будущему месту работы выпускника, которое определяется с учетом выбранного направления подготовки и согласно имеющимся прямым договорам с предприятиями на подготовку специалистов отрасли.

Производственная практика, преддипломная практика проводится индивидуально или небольшими группами. Студенты, имеющие направление на обучение от предприятий, организаций, учреждений, проходят практику в этих организациях.

Основная организационная, методическая и педагогическая нагрузка по проведению практики лежит на ответственной кафедре. Для руководства практикой студентов, заведующим кафедрой назначаются руководители практики, которые должны:

- устанавливать связь с руководителями практики от организаций и учреждений для согласования программы и графика проведения практики;
- разрабатывать тематику индивидуальных заданий и оказывать студентам методическую помощь в выполнении заданий, сборе материала для выпускной квалификационной работы и подготовке отчета;
- обеспечивать проведение инструктажа по технике безопасности и методике выполнения программы практики;
- осуществлять контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
- оценивать результаты выполнения студентами программы практики.

4. Объем производственной практики, ее содержание и продолжительность

4.1 Объем практики и виды работ

Наименование практики	Общий объем, з.е./ч	Контактная работа*, ч		Самостоятельная работа, ч	Выполнение производственных функций**, ч	Форма отчетности (зачет, зачет с оценкой, экзамен)
		аудиторная	внеаудиторная			
1	2	3	4	5	6	7
Производственная практика, преддипломная практика	3/108	1	-	107		зачет с оценкой

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

5.1. Паспорт фонда оценочных средств по практике

№ п/п	Контролируемые этапы практики (результаты по этапам)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	Индивидуальный план практики, дневник по производственной практике
2	Производственный этап	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-	Дневник по производственной практике

		19	
3	Аналитический	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	Доклад
4	Отчетный	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики:

1. Подготовительный этап

Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.

2. Производственный этап

Организационно-экономическая характеристика предприятия. Организация управления персоналом и структурные подразделения. Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Организация сырьевых ресурсов предприятия. Изучение производства основных видов продуктов питания животного происхождения. Ознакомление с теххимическим контролем производства. Изучение состояния охраны труда в хозяйстве, техники безопасности, охраны окружающей среды.

3. Аналитический

Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, проверка записей в дневнике практики, получение отзыва или характеристики от руководителя.

4. Отчетный

Сдача отчета по практике, дневника и отзыва – характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики (проверка содержательной части отчета и дневника, в том числе наличия в отчете предварительных результатов эксперимента – в случае работы с элементами научных исследований). Аттестация обучающегося проходит в форме доклада по итогам практики на заседании комиссии. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

Примерный перечень тем индивидуальных заданий

1. Изучить организацию работы по охране труда на предприятии.
2. Изучить первую помощь при несчастных случаях на производстве.
3. Изучите виды контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
4. Изучите основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья
5. Изучить классификацию пищевых добавок и гигиенический контроль за их применением.
6. Изучить виды и способы фальсификации пищевых продуктов.
7. Изучить производственный контроль на предприятии
8. Изучить классификацию сельскохозяйственных культур
9. Изучить характеристику кормовых культур
10. Приведите классификацию кормов.

11. Изучите структуру кормовых рационов КРС
12. Изучите структуру кормовых рационов свиней
13. Описать предшественники различных сельскохозяйственных культур
14. Изучите классификацию сорных растений
15. Представьте кормовую характеристику основных групп культур.
16. Проанализируйте данные мясных и откормочных качеств свиней разных пород.
17. Перечислите названия и дайте характеристику пород молочно-мясного направления продуктивности.
18. Изучить методы управления производством продуктов питания животного происхождения
19. Изучить способы организации производства продуктов питания животного происхождения
20. Изучить мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения
21. Изучить формы стимулирования персонала
22. Изучить факторы повышения качества и конкурентоспособности продукции
23. Изучить факторы, обеспечивающие снижение себестоимости производства продукции переработки животного сырья
24. Изучить основные этапы маркетинговых исследований.
25. Изучить основные задачи маркетинговых исследований
26. Изучить правила эксплуатации технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения
27. Изучить технологическую линию производства питьевого молока
28. Изучить технологическую линию производства кефира.
29. Изучить технологическую линию производства сметаны.
30. Изучить технологическую линию производства ряженки.
31. Изучить технологическую линию производства творога традиционным способом.
32. Изучить технологическую линию производства творога отдельным способом.
33. Изучить технологическую линию производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
34. Изучить технологическую линию производства сливочного масла методом сбивания.
35. Изучить технологическую линию производства адыгейского сыра.
36. Изучить технологическую линию производства голландского сыра.
37. Изучить технологическую линию производства плавленого сыра.
38. Изучить технологическую линию производства сухого молока.
39. Изучить технологическую линию производства молока цельного сгущенного с сахаром.
40. Изучить технологическую линию производства стерилизованного сгущенного молока.
41. Изучить технологическую линию производства мясных кусковых консервов.
42. Изучить технологическую линию производства мясорастительных консервов.
43. Изучить технологическую линию производства мясных фаршевых консервов.
44. Изучить технологическую линию производства вареных колбас.
45. Изучить технологическую линию производства варено-копченых колбасных изделий.
46. Изучить технологическую линию производства полукопченых колбас.
47. Изучить технологическую линию производства ветчинных изделий.
48. Изучить технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов и отходов мясной промышленности.
49. Изучить технологии переработки вторичного молочного сырья
50. Изучить технологию производства заменителей цельного молока.

51. Изучить основные направления переработки вторичного мясного сырья.
52. Изучить технологию получения белковых кормов из кератинсодержащего сырья.
53. Изучить технологию переработки крови на кормовые цели
54. Изучить безотходные и малоотходные технологий переработки животного сырья
55. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве вареных колбас.
56. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве варено-копченых колбас.
57. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сырокопченых колбас.
58. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полукопченых колбас
59. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве ливерных колбас.
60. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве фаршированных колбас.
61. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве паштетов.
62. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве зельцев.
63. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве студней.
64. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полуфабрикатов.
65. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве питьевого молока.
66. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве кефира.
67. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве ряженки
68. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве творога.
69. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом сбивания.
70. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
71. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сыра.
72. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сухого молока.
73. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенных молочных консервов с сахаром.
74. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенного стерилизованного молока

5.3. Промежуточный контроль

а) типовые задания:

В ходе выполнения производственной практики по формированию профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности проводятся промежуточная атте-

стация и иные формы проведения контроля по решению руководителя практики в процессе освоения программы практики. Типовые задания представлены в п 3.1 ФОС.

б) критерии оценивания компетенций (результатов):

«5» («отлично») выставляется, когда учащийся показывает глубокие знания всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал полные отчетные материалы, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем; устойчиво демонстрирует глубину знаний и практических навыков при защите отчета по практике, ответы отличаются точностью используемых терминов. Обучающийся демонстрирует полностью сформированные компетенции.

«4» («хорошо») ставится при твердых знаниях всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал отчетные материалы, логически излагает материал, демонстрирует полные знания и практические навыки при защите отчета по практике, не допускает в ответах существенных неточностей. Учащийся демонстрирует достаточно полно сформированные компетенции.

«3» («удовлетворительно») ставится при знаниях всех разделов задания, самостоятельно изучил и сформировал отчетные материалы, демонстрирует знания и практические навыки при защите отчета по практике, допускает в ответах неточности, которые в дальнейшем могут быть исправлены. Обучающийся демонстрирует в основном сформированные компетенции.

«2» («неудовлетворительно») ставится когда учащийся обнаружил отсутствие знаний основных разделов задания, самостоятельно не изучил и не сформировал отчетные материалы, не демонстрирует знания и практические навыки при защите отчета по практике, допускает в ответах существенные ошибки. Учащийся не освоил предусмотренные компетенции и не может продолжить обучение без дополнительных занятий.

Полное описание фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в соответствующем разделе ФОС.

в) описание шкалы оценивания.

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

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

При подготовке отчета обучающиеся должны использовать следующие методические разработки:

Методические указания и руководство по производственной практике на предприятиях хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 (110900) - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: В. И. Манжесов, И. А. Глотова, Н. В. Королькова, Т. Н. Тертычная, О. А. Котик, И. А. Попов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, С. В. Калашникова, И. В. Максимов, Д. С. Щедрин, Н. Н. Хаба-

ров, А. М. Жуков, М. В. Аносова, С. Ю. Чурикова] .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2014 .— 54 с. : ил. — Библиогр.: с. 47 - 49 .— <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/books/b92374.pdf>.

Отчет по практике должен состоять из текстовой и графической частей, содержать сведения о приобретенных знаниях по всем разделам программы практики.

В своем отчете о практике обучающийся должен отразить:

1) Общие сведения о предприятии, характеристика структуры и система управления на предприятии, характеристика деятельности предприятия, система управления и организация производства на предприятии, анализ внутренней среды, финансово-экономическая характеристика деятельности предприятия, мероприятия по стимулированию персонала.

2) сырьевая база предприятия; виды сырья, применяемые при производстве продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья.

3) технология производства производимой продукции;

4) основные технологические оборудование, присутствующее на предприятии; область применения, принцип действия.

5) теххимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;

6) анализ охраны труда и условий труда на предприятии, а также предложения по их улучшению.

Отчет должен отражать умение обучающегося увязать теорию с практикой производства, способность анализировать процессы, критически мыслить. В нем должна быть описана конкретная работа, выполненная обучающимся в период практики, а также сделаны выводы по совершенствованию работы производства.

Отчет должен быть проиллюстрирован схемами, таблицами, рисунками, чертежами плана цеха предприятия.

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

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке
1	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / [В.И. Манжесов [и др.] ; Воронеж. гос. аграр. ун-т ; под общ. ред. В.И. Манжесова . Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012 . 533 с	130
2	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [электронный ресурс] : / [Г.С. Шарафутдинов [и др.] . Москва : Лань, 2016 .— 621 с. URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771.	ЭИ
3	Технология производства молока и молочных продуктов : учеб. пособие [электронный ресурс] / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание; М. : ИНФРА-М, 2018 — 410 с URL:http://znanium.com/go.php?id=956766	ЭИ
4	Курчаева Е.Е. Технология переработки мяса и мясопродуктов :	ЭИ

	учебное пособие / [Е. Е. Курчаева [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2015 .— 368 с. [ЦИТ 13353] [ПТ].	
5	Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колба и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 600 с. - [ЭИ] [ЭБС Лань].	ЭИ

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Общая технология молока и молочных продуктов : учебник / А. М. Шалыгина, Л. В. Калинина –М. : КолосС, 2004 .— 200 с.	25
2	Технология переработки животноводческой продукции : учеб. пособие для подготовки бакалавров по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / [Е. Е. Курчаева [и др.] ; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2011 .— 232 с. URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b68423.pdf .	62 ЭИ
3	Бредихин С.А. Технологические оборудование переработки молока: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ С.А.Бредихин СПб.: Издательство «Лань»-2015.-416с. URL http://e.lanbook.com/view/book/56603/	ЭИ
4	Технология молока и молочных продуктов : учебник / Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной .— М. : КолосС, 2008 .— 455 с.	10
	Забашта А.Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности "Технология мяса и мясных продуктов" / А.Г. Забашта .— Москва : КолосС, 2012 .— 439 с. : Рекомендовано УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения.	40
	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин .— М. : КолосС, 2009 – Кн. 1: Общая технология мяса .— 2009 .— 566 с.	6
	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 «Технология сырья и продуктов животного происхождения», для специальности 260301 «Технология мяса и мясных продуктов» / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин .— М. : КолосС, 2009. Кн. 2: Технология мясных продуктов .— 2009 .— 712 с. :	66
	Данилова, Н. С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" . / Н. С. Данилова .— М. : КолосС, 2008 .— 278 с. : ил. — Библиогр.: с. 271-273 .	29

6.1.3. Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Методические указания и руководство по производственной практике на предприятиях хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 (110900) - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: В. И. Манжесов, И. А. Глотова, Н. В. Королькова, Т. Н. Тертычная, О. А. Котик, И. А. Попов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, С. В. Калашникова, И. В. Максимов, Д. С. Щедрин, Н. Н. Хабаров, А. М. Жуков, М. В. Аносова, С. Ю. Чурикова] .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2014 .— 54 с. : ил. — Библиогр.: с. 47 - 49 .— <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b92374.pdf >.	ЭИ

6.1.4. Периодические издания

Перечень периодических изданий	
1	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998
2	Молочная промышленность/ Автономная некоммерческая организация Молочная промышленность – Москва, 1902
3	Мясные технологии/ Общество с ограниченной ответственностью Издательский дом "Отраслевые ведомости" – Москва, 2003
4	Пищевая промышленность/ Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1930

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Наименование ресурса	Сведения о правообладателе	Адрес в сети Интернет
ЭБС «Znanium.com»	ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М»	http://znanium.com
ЭБС издательства «Лань»	ООО «Издательство Лань»	http://e.lanbook.com
ЭБС издательства «Проспект науки»	ООО «Проспект науки»	www.prospektnauki.ru
ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУ-КОНТ»	ООО «ТРАНСЛОГ»	http://rucont.ru/
Электронные информационные ресурсы ФГБНУ ЦНСХБ (терминал удаленного доступа)	Федеральное гос. бюджетное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»	http://www.cnsheb.ru/terminal/

Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	www.elibrary.ru
Электронный архив журналов зарубежных издательств	НП «Национальный Электронно-Информационный Консорциум»	http://archive.neicon.ru/
Национальная электронная библиотека	Российская государственная библиотека	https://нэб.рф/

7. Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Подготовка отчета по практике	PowerPoint, Word, Excel, ИСС Кодекс", "Техэксперт", Internet Explorer	-	-	+

8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики

№ п/п	Наименование предприятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов, баз данных и другое
1	ПАО «Молочный комбинат Воронежский»	Типовые технологические схемы производства.; Оборудование технологических линий производства молочной продукции. Линии розлива и фасовки молочных продуктов. Оборудование производственных лабораторий. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
2	ООО «Мясокомбинат Донской»	Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
3	ООО «ЭкоНиваАгро»	Типовые технологические схемы производства. Оборудование технологических линий производства молочной продукции. Линии розлива и фасовки молочных продуктов. Оборудование

		<p>производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.</p>
4	ООО «Масловские колбасы»	<p>Типовые технологические схемы производства.</p> <p>Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.</p>
5	АО «Группа Черкизово»	<p>Типовые технологические схемы производства.</p> <p>Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.</p>
6	ОАО «Хладокомбинат»	<p>Типовые технологические схемы производства.</p> <p>Оборудование технологических линий производства мясной продукции. Оборудование производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.</p>
7	ООО «Ряба»	<p>Типовые технологические схемы производства.</p> <p>Оборудование технологических линий производства продукции из птицы. Оборудование производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность</p>
8	ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ»	<p>Типовые технологические схемы производства.</p> <p>Оборудование технологических линий производства продукции из птицы. Оборудование производственных лабораторий.</p> <p>Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНиПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность</p>

9. Иные сведения и материалы

9.1. Место и время проведения производственной практики

Местами проведения практики могут являться предприятия Воронежской и других областей, оснащенные новейшим технологическим оборудованием, применяющие прогрессивные методы работы, а также базы практики университета.

Основными местами прохождения учебной практики являются предприятия по производству и переработке сельскохозяйственной продукции. К таким предприятиям относятся ООО «Воронежростагро», ООО «ПРОДИМЕКС», ООО «ЦЧ АПК» филиал «Россошанский», ООО «Усманский Агрокомплекс», ООО «Техкорм», ООО «Усманский Агрокомплекс», СПК «колхоз Ленинский путь», ООО «Мясокомбинат Донской», ООО «ЦЧ АПК» филиал Белогорье-Рассвет», ПАО «Молвест», ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ», АО «Группа Черкизово», ООО «Масловские колбасы», ООО «Ряба», ОАО «Хладокомбинат».

Бакалавры проходят производственную практику, технологическую практику на 4 курсе.

9.2. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике.

В ходе прохождения производственной практики, преддипломная практика обучающийся изучает и систематизирует научную, нормативную и профессиональную литературы, в том числе с использованием электронных библиотек и Интернет-ресурсов. Проводится сбор, обработка, анализ и систематизация исходных данных, необходимых для подготовки отчета.

9.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике.

Учебная, учебно-методическая и иные библиотечно-информационные ресурсы обеспечивают учебный процесс и гарантируют возможность качественного освоения обучающимися образовательной программы.

ФГБОУ ВО ВГАУ обеспечивает каждого обучающихся основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем дисциплинам лицензируемых образовательных программ, в соответствии с требованиями к основной образовательной программе.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемые образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям).

Основная литература, рекомендованная в качестве обязательной, представлена в Библиотеке в полном объеме и соответствует требованиям новизны. В библиотечном фонде имеется в наличии и используется в учебном процессе достаточное количество изданий, рекомендуемых в качестве дополнительной литературы. Учебный процесс обеспечен официальными, справочно-библиографическими, периодическими изданиями (газетами, журналами), научной литературой по профилю образовательных программ.

Значительная часть учебной, учебно-методической и др. видов литературы представлена в электронном формате, входит в состав электронно-библиотечных систем, других электронных ресурсов, ссылки на которые доступны с сайта Библиотеки - <http://library.vsau.ru/>.

Методические указания по освоению дисциплин и методические указания по самостоятельной работе обучающихся размещены в электронной информационно-




образовательной среде Университета и доступны на диске I: во внутренней корпоративной сети.

Каждый обучающийся Университета обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам, содержащим издания по изучаемым в Университете дисциплинам и сформированным на основании прямых договоров с правообладателями литературы. Для обучающихся обеспечена возможность индивидуального неограниченного доступа к содержимому электронно-библиотечных систем из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории организации, так и вне ее.

В Университете формируется электронная библиотека внутривузовских изданий, которая насчитывает около 3000 наименований, и доступна из любой точки, имеющей выход в Интернет, при авторизации на сайте библиотеки http://www.catalog.vsau.ru/cgi-bin/zgate?Init+vsau_elib.xml,simple_elib.xsl+rus.

В процессе производственной технологической практики текущий контроль за работой обучающегося (в том числе самостоятельной) осуществляется в рамках индивидуальных собеседований.

Приложение 2
Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Манжесов В.И. зав. кафедрой технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции 	30.08.2017	нет Рабочая программа актуализирована для 2017-2018 учебного года	нет
Манжесов В.И. зав. кафедрой технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции 	29.05.2018 30.08.2018	нет Рабочая программа актуализирована для 2017-2018 учебного года	нет
Колобаева А.А. председатель методической комиссии факультета технологии и товароведения 	18.06.2019	Нет Рабочая программа, фонд оценочных средств, адаптационная РП актуализированы на 2019-2020 учебный год	Нет