

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.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
практики**

**Б2.В.04(П) «Производственная практика, практика по получению  
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»**

для направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции», профиль «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной  
продукции»

Квалификация выпускника – бакалавр  
Факультет технологии и товароведения

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы  
товаров

Форма обучения очная, заочная

Курс 4

Семестр 8

Всего 12/4 (432) зач.ед./недель (часов)

Форма контроля зачет с оценкой

Преподаватель, подготовивший программу:

профессор, д. т. н.

Дерканосова Н. М.

Воронеж 2020

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 7 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**  **Дерканосова Н.М.**

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**

**Рецензент:** начальник испытательной лаборатории Союза «Торгово-промышленная палата Воронежской области» Далматов В.С.

## 1. Цели и задачи практики

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности призвана на формирование у обучающихся профессиональных умений, навыков принимать самостоятельные решения в конкретных реальных производственных условиях, способности выполнять в условиях производства различные обязанности, свойственные их будущей профессиональной и организационно-управленческой деятельности. Виды профессиональной деятельности – производственно-технологическая, организационно-управленческая.

**Цель** производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции заключается в изучении современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции действующих предприятий для углубления и закрепление теоретических знаний, а также приобретение практических навыков и умений в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.

**Задачи** производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- изучение деятельности организации, в которой обучающийся проходит практику, с учетом внешних и внутренних факторов, влияющих на её развитие;
- получение навыков практического использования законодательства в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, а так же деятельности организации;
- формирование навыков в технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- формирование навыков применения знаний, о факторах формирующих и сохраняющих качество сельскохозяйственной продукции;
- формирование навыков применения знаний о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
- формирование навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья;
- формирование навыков реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;
- формирование навыков применения способов анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления;
- формирование навыков в принятии управленческих решений в различных производственных и погодных условиях;
- формирование навыков управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;
- формирование навыков применения способов систематизации и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в состав Блока 2 «Практики» и относится к ОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, индекс Б2.В.04.(П).

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p><b>знать</b> режимы и способы переработки продукции растениеводства и животноводства, а также правила ее приемки и хранения</p> <p><b>уметь</b> рационально организовать хранение и переработку продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> контроль параметров технологических процессов хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции</p>
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p><b>знать</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов хранения и переработки плодов и овощей;</p> <p><b>уметь</b> вести основные технологические процессы хранения и переработки плодов и овощей, животноводческой продукции</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> в реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, животноводческой продукции</p>
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p><b>знать</b> основные нормативные документы, применяемые в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p><b>уметь</b> применять нормативную и техническую документацию для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>проводить анализ качества и производства с/х продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства с/х продукции</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> проведения товароведной экспертизы качества с/х продукции и оформления документации технологических процессов и режимов производства с/х продукции, при переработке сельскохозяйственного сырья и его продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки	<p><b>знать</b> назначения, принципы действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p><b>уметь</b> применять правила эксплуатации</p>

	сельскохозяйственного сырья	технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья <b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<b>знать</b> основные понятия, характеризующие ценность продукции растениеводства и животноводства, виды и способы фальсификации с/х продукции. <b>уметь</b> научно обосновывать проведение технологических процессов производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> экспертизы качества произведенной продукции и принять решение о возможной реализации ее для целей хранения и переработки, проведения идентификационной экспертизы.
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	<b>знать:</b> основные виды механических устройств, используемых при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства <b>уметь:</b> рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> владения методами выбора машин и аппаратов с различными конструктивными особенностями для осуществления процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<b>знать</b> существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции <b>уметь</b> научно обосновывать выбор технологий для приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> реализации современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<b>знать</b> правила техники безопасности при эксплуатации оборудования и основные методы защиты от возможных последствий аварий. <b>уметь</b> анализировать и оценивать опасные и вредные факторы производственного процесса и оборудования, и использовать основные методы защиты при возникновении аварий, принимать необходимые меры по предотвращению и ликвидации аварийных ситуаций <b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> владения основными методами защиты производственного персонала и населения от

		последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<b>знать</b> технологии производства и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления <b>уметь</b> проводить анализ эффективности технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления

### 3. Место производственной преддипломной практики в структуре ОП

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в состав Блока 2 «Практики» и в полном объеме относится к ОП по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» индекс Б2.В.04(П).

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности служит для формирования профессиональных навыков у обучающихся. В ее основе лежит активная самостоятельная деятельность обучающихся в предприятии с применением полученных знаний в ходе изучения таких дисциплин учебного плана как: «Технология производства и хранения продукции растениеводства», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Товарная обработка и хранение плодов и овощей», «Консервирование плодов и овощей», «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства», «Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства».

Для прохождения производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся направляются только в организации, которые соответствуют направлению подготовки бакалавра.

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в предприятиях, в учреждениях, организациях, на основании договоров между университетом и предприятиями, организациями, учреждениями, хозяйствами. Договоры заключаются на срок от 3 до 5 лет и хранятся до конца срока их действия.

Производственная практика, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится индивидуально или небольшими группами. Обучающиеся, имеющие направление на обучение от предприятий, организаций, учреждений, проходят производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в этих организациях.

Основная организационная, методическая и педагогическая нагрузка по проведению практики лежит на ответственной кафедре. Для руководства производственной практикой, практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся, заведующим кафедрой назначаются руководители производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, которые должны:

- устанавливать связь с руководителями производственной практики, практики по

получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности от организаций и учреждений для согласования программы и графика проведения производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности практики;

- своевременно подавать заявку на транспорт и материально-техническое обеспечение практики;

- разрабатывать тематику индивидуальных заданий и оказывать учащимся методическую помощь в выполнении заданий, сборе материала для подготовки отчета о прохождении производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- обеспечивать проведение инструктажа по технике безопасности и методики выполнения программы производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- осуществлять контроль за соблюдением сроков прохождения производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и ее содержанием;

- оценивать результаты выполнения обучающими программы производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

#### 4. Объем практики и ее содержание

##### 4.1. Объем практики

##### 4.2 Содержание практики

Наименование практики	Общий объем, з.е./ч	Контактная работа, ч		Самостоятельная работа, ч	Выполнение производственных функций, ч	Форма отчетности
		аудиторная	внеаудиторная			
1	2	3	4	5	6	7
Б2.В.04(П) производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	12/432	1	-	431		зачет с оценкой

Содержание производственной практики

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в соответствии с графиком учебного процесса

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание раздела практики	Объем (в часах)
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности; составление индивидуального плана практики	8
2	Производственный	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	300

3	Аналитический	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, проверка записей в дневнике практики, получение отзыва или характеристики от руководителя.	120
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 студента проходит в форме доклада по итогам практики на заседании комиссии. По итогам аттестации выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно).	4
Всего:			432 часа

### Содержание разделов практики

#### Раздел 1.Подготовительный этап

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики Составление плана прохождения практики. Совместно с руководителем практики формирование индивидуального задания

#### Раздел 2 Основной этап

2.1 Общее ознакомление с предприятием, работа с информацией предприятия. Оценка ресурсов предприятия. - изучить общую информацию о предприятии (миссия, цель, задачи функционирования, стратегия развития); изучить организационную структуру предприятия, функции подразделений и взаимосвязи между ними; нормативные документы, регулирующие деятельность организации, и другие информационные источники.

2.2. Анализ состояния производства продукции растениеводства и животноводства:

- проанализировать хозяйственную деятельность объекта прохождения практики за последние 3 года и дать предложения по совершенствованию его организационного развития;

-изучить технологии переработки сельскохозяйственной продукции: технологические линии, виды сырья, оборудование, требования к качеству готового продукта, технологическая схема, технологические операции, режимы и параметры технологического процесса;

- изучить технологическое оборудование для переработки сырья на продукты питания;

- определить факторы формирующие и сохраняющие качество продукции;

- определить факторы, влияющие на спрос на продукцию объекта прохождения практики по результатам которого предложить мероприятия, направленные на увеличение спроса;

- изучить организацию менеджмента качества и безопасности продуктов переработки, методы сертификации и контроля качества продуктов переработки, способы проведения экспертизы качества продукции.

#### 2.3 Подготовка индивидуального задания

-принять участие в технологической деятельности объекта прохождения практики (работа по составлению планов, работа по организации рабочих мест, отделов (ресурсы, документы, технологии, персонал, отдел качества, лаборатория), производственное



диспетчирование, оперативное управление производством, выполнение иных видов работ, связанных с отработкой профессиональных знаний, умений и навыков).

-изучение методов и проведение экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы в рамках реализуемо продукции на предприятии.

### Раздел 3 Заключительный этап

3.1 Работа над отчетом по практике

3.2 Защита отчета по практике.

По итогам аттестации выставляется дифференцированная оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

## **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике, практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике, практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности содержит перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования; описание шкал оценивания; 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; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

### **5.1. Паспорт фонда оценочных средств по технологической практике**

№ п/п	Контролируемые этапы практики (результаты по этапам)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный	ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15	Индивидуальный план практики, дневник по производственной практике
2	Производственный	ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15	Дневник по производственной практике
4	Заключительный	ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15	Зачет с оценкой

### **5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы**

#### **а) типовые задания**

##### Примерные варианты индивидуальных заданий:

1. Изучение технологий производства и экспертиза качества зерна пшеницы
2. Разработка технологии производства солода и экспертиза безопасности его при хранении
3. Оценка деятельности лаборатории предприятий
5. Изучение технологий и экспертиза качества растительных масел

6. Изучение технологии производства и переработки семян подсолнечника и экспертиза безопасности семян
7. Изучение технология послеуборочной обработки, хранения и экспертиза безопасности зерна озимой пшеницы
8. Совершенствование технологии переработки ячменя в крупы и экспертиза качества сырья и готового продукта
9. Изучение технологической линии по производству и экспертиза качества хлебобулочных изделий
10. Изучение технологии производства ягод, производства сока ягодного и экспертиза качества сырья и готового продукта
11. Основные виды производственно-технологического и ветеринарного контроля на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения
12. Изучение технологии и экспертиза качества кормов для крупного рогатого скота
13. Изучение производства молока и экспертиза качества и безопасности молока-сырья.
14. Изучение технологии производства кисломолочного продукта и экспертиза качества и безопасности готового продукта
15. Изучение технологии переработки мяса птицы и экспертиза качества безопасности готового продукта
16. Ресурсосберегающие технологии при производства переработке сельскохозяйственной продукции

#### **Примерные вопросы для устного опроса**

1. Характеристика, специализация и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Материально-техническая база предприятия.
3. Сырьевая зона предприятия.
4. Мощность предприятия. Режим работы предприятия.
5. Перечень нормативных документов, используемых в основном производстве на данном предприятии.
6. Виды лабораторий на предприятии, выполняемые ими функции.
7. Ассортимент выпускаемой продукции.
8. Как часто обновляется ассортимент выпускаемой продукции?
9. Какова зона реализации продукции предприятия?
10. Приведите подробную технологию производства нескольких видов выпускаемой продукции.
11. При каких условиях и режимах хранится основное и вспомогательное сырье?
12. При каких условиях и режимах хранится готовая продукция?
13. Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции?
14. Какое оборудование используется на предприятии?
15. Приведите характеристику основного оборудования.
16. Приведите характеристику вспомогательного оборудования.
17. Какова степень автоматизации на предприятии?
18. Дайте характеристику производственному участку.
19. Как производится контроль качества сырья?
20. Как производится контроль качества готовой продукции?
21. Существует ли система качества на предприятии?
22. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных

инструментов и помещений?

23. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция спецодежды и персонала?

24. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?

25. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры

принимаются по этому поводу?

26. Какие виды упаковки используют на предприятии?

27. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?

28. Электроснабжение предприятия.

29. Газоснабжение предприятия.

30. Водоснабжение предприятия.

#### **Типовые ситуационные задачи**

1. Составить схему получения безопасного молока-сырья гарантированного качества для производства кисломолочных напитков.

Факторы внешней среды, которые могут повлиять на качество молока-сырья.

- Обсеменение молока-сырья болезнетворными микроорганизмами.
- Возможность попадания в молоко-сырье антибиотиков.
- Возможность кратковременного хранения сырого молока перед выработкой

кисло-молочных напитков.

• Возможность длительного хранения сырого молока перед выработкой кисломолочных напитков.

- Основные причины снижения качества молока-сырья.

2. Составить программу производственного контроля на перерабатывающем предприятии (мясокомбинате, молокозаводе, птицеперерабатывающем предприятии и т. д.) с указанием конкретных мероприятий и периодичности их проведения, с приложением к программе перечня работников, на которых возложены функции осуществления производственного контроля, перечня факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и контрольно-критических точек, в отношении которых необходима организация отбора проб и лабораторных исследований, перечня работ, услуг и видов деятельности, представляющих собой потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Оцените, все ли требования к составлению программы производственного контроля на перерабатывающем предприятии сформулированы.

3 На молокоперерабатывающее предприятие, специализирующееся на выпуске сыров, поступило молоко-сырье. Необходимо определить является ли молоко «сыропригодным», и какими показателями качества необходимо руководствоваться для этого?

- Опишите первоначальные действия лаборанта приемной лаборатории перед отбором пробы с цистерны с молоком-сырем.
- Перечислите показатели определения «сыропригодности» молока - сырья.
- Можно ли использовать несортное молоко при выработке сыров?
- Что такое аномальное молоко и можно ли использовать при выработке сыров?

4. Вы работаете технологом на предприятии по производству молочных продуктов. Задание: сформулируйте мероприятия для снижения влажности творожного сгустка

5. . Вы работаете технологом на предприятии по производству молочных продуктов. Задание: можно ли использовать для выработки кефира закваску, применяемую для выработки простокваши?

6. . Вы работаете технологом на предприятии по производству молочных продуктов. Задание: можно ли использовать несортное молоко при выработке кисломолочных напитков, если да, то при выработке какой и в каком количестве?

7. Определить выход томатной пасты с содержанием 35% сухих веществ в выражении по массе из 100 т томатов с содержанием в них 6 % сухих веществ, принимая общие отходы и потери в производстве в количестве 5 % к массе сырья.

8. Вы работаете технологом на хлебозаводе. На предприятие поступила мука со слабой, сильно растяжимой клейковиной. Задание: сформулируйте мероприятия по переработке такой муки.

б) критерии оценивания компетенций (результатов)

Оценка, уровень	Критерии
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в рамках задач практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, свободно использовать научную литературу, делать обоснованные выводы
«Хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в рамках задач практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в научной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений в рамках задач практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с научной литературой
«Неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях в рамках задач практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции из числа предусмотренных рабочей программой практики.

### 5.3 Промежуточный контроль

#### 5.3.1 Вопросы к экзамену

Экзамен учебным планом не предусмотрен

#### 5.3.2 Вопросы к зачету

##### Примерные вопросы к зачету

1. Методики определения качества сырья и готовой продукции.
2. Режимы транспортировки и хранения сырья.
3. Условия хранения готовой продукции.
4. Роль лаборатории на предприятии.
5. Какие лаборатории есть на предприятии?
6. Система менеджмента качества на предприятии.
7. Как осуществляется мойка и дезинфекция на предприятии?
8. Мощность предприятия.
9. Ассортимент выпускаемой продукции.
10. Контроль качества сырья и готовой продукции.

#### 5.3.3 Тестовые задания

Не предусмотрены

### 5.3.4 Критерии оценивания компетенций

- соответствие содержания разделов их названию;
- полнота представленной в отчете информации;
- соблюдение требований к объёму;
- умение использовать профессиональной терминологии;
- правильность выполнения практических расчетов; наличие полных правильных выводов, интерпретации рассчитанных показателей;
- соблюдение требований к оформлению;
- своевременность представления выполненного задания;
- правильность ответов на вопросы при защите работ по практике.
- 

### Критерии оценки на зачете с оценкой

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	выставляется обучающемуся, полностью выполнившему задание на практику, продемонстрировавшему высокий уровень самостоятельности при подготовке и выполнения заданий, владения технологиями, методами, методиками, а также работой с нормативными и иными документами, может применить знания для анализа конкретных ситуаций и профессиональных проблем;
«хорошо», повышенный уровень	выставляется обучающемуся, полностью выполнившему задание на практику, продемонстрировавшему хороший уровень самостоятельности при подготовке и выполнения заданий, владения технологиями, методами, методиками, а также работой с нормативными и иными документами. При этом обучающийся допускает отдельные ошибки, которые исправляет самостоятельно при указании на них руководителем практики.
«удовлетворительно», пороговый уровень	выставляется обучающемуся, выполнившему задание на практику, продемонстрировавшему достаточный уровень самостоятельности при подготовке и выполнения заданий, владения технологиями, методами, методиками, а также работой с нормативными и иными документами. При этом обучающийся допускает отдельные ошибки при выполнении практических заданий, которые исправляет после пояснений, данных руководителем
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, не выполнившему задание на практику в полном объеме либо на низком уровне, продемонстрировавшему при этом низкий уровень самостоятельности при подготовке и выполнения заданий, владения технологиями, методами, методиками, а также работой с нормативными и иными документами. При этом обучающийся обнаруживает незнание большей части теоретического материала, не справляется с решением практических, задач.

### Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки
-------------	--------

Академическая оценка по 4-х балльной шкале	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
--	---------------------	-------------------	--------	---------

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

Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13 - 2016

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 - 2017,

П ВГАУ 1.1.02 - 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся с использованием технологий компьютерного тестирования.

1.	Сроки проведения текущего контроля	В период прохождения практики на консультациях с руководителем практики от университета
2.	Место и время проведения текущего контроля	В организации прохождения практики, в структурном подразделении университета, в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Преподаватели, руководители практики
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В период прохождения практики
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Преподаватели, руководители практики
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в ведомость, доводится до сведения обучающихся. Вносится в базу данных 1С
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

1. В ходе практики обучающийся составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы практики. В отчете отражаются итоги деятельности обучающимся во время прохождения практики (Титульный лист – Приложение 3).

2. Объем отчета – 20-25 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются. Отчет рекомендуется оформлять иллюстративными материалами с места прохождения практики.

3. Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист;
- оглавление (содержание);
- основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием);

- приложения.
- 4. В отчете излагаются:
  - во введении отражается актуальность выбранной темы, практическая значимость исследования;
  - обзор литературы по теме исследований в соответствии с темой ВКР;
  - современное состояние в области новых технологических решений в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции и экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
  - используемые подходы и методы решения задач в области качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
- В заключении приводятся выводы работы.
- 5. По окончании практики подписанный руководителем практики отчет сдается на кафедру для его регистрации. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите.
- 6. Защита отчета проводится в форме представления доклада и презентации по материалам отчета на круглом столе (конференции). По результатам защиты отчета ставится зачет с оценкой.
- 7. Этапы прохождения практики фиксируются в дневнике. Дневник практики содержит отзыв руководителя практики; после защиты в нем проставляется дифференцированная оценка.

Полное описание фонда оценочных средств для текущей аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания представлены в фонде оценочных средств.

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

### **6.1. Рекомендуемая литература.**

Тип рекомендаций	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз. в библиотеке
1. Основная литература	Манжесов В. И. Технология хранения продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебник / Манжесов В. И., Тертычная Т. Н., Калашникова С. В., Максимов И. В., Попов И. А., Щедрин Д. С., Чурикова С. Ю. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2018 - 464 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
	Технология переработки продукции растениеводства: учебник / Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В., Максимов И.В. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
	Елисеева Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [электронный ресурс] / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 - 374 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	ЭИ
	Технология хранения, переработки и стандартизация	120

Тип рекомендаций	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз. в библиотеке
	растениеводческой продукции: учебник для студентов, обучающихся по специальности 110305 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / [В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова - СПб.: Троицкий мост, 2010 - 703 с.	
2. Дополнительная литература	Баздырев Г. И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [электронный ресурс] / Г. И. Баздырев - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 - 725 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	ЭИ
	Технология растениеводства [Электронный ресурс] / Наумкин В. Н., Ступин А. С. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 592 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
	Адаптивное растениеводство [Электронный ресурс] / Наумкин В. Н., Ступин А. С., Лопачев Н. А., Лысенко Н. Н., Стебаков В. А. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 .— 356 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
	Производство продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для ВПО / Ториков В. Е., Мельникова О. В. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020 .— 512 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
3. Периодические издания	Хранение и переработка сельхозсырья: теорет. журн. - М., 1993-.	ЭИ
	Переработка молока: Специализированный журнал. - М. : Отраслевые ведомости, 2008-.	ЭИ
	Мясная индустрия : Двухмесяч. произв. науч.-техн. журн. — М., 1996-.	ЭИ
	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журн. — М. : ЦНСХБ, 2000-.	ЭИ
	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : науч.-техн. журн. — Краснодар, 1994-	ЭИ
4. Методические указания	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: Методические указания для обучающихся по направлению бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции» / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; сост.: Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова, О.А. Василенко, О.А.Сергеева, Е.И. Рыжков - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020	ЭИ

**6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для прохождения программы практики**



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

<b>Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОП)</b>			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017-2018	1	Контракт № 633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2	Контракт № 1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4	Контракт № 587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Руконт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018-2019	1	Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4	Контракт 626/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС ЮРАЙТ)	25.07.2018 – 30.07.2019
	5	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 4-ИУ от 04.07.2018	04.07.2018 – 31.07.2019
	6	Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	7	Лицензионный контракт № 1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	8	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	9	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	10	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	11	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019-2020	1	1. Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2	2. Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3	3. Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM») 5.	01.01.2019 – 31.12.2019
	4	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	5	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	6	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	7	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	8	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	9	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020-2021	1	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	4	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	5	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	6	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

1. Росинформагротех: Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению агропромышленного комплекса. – <http://www.rosinformagrotech.ru/>

2. Стандартинформ. Группа 65 «СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО». – <http://www.gostinfo.ru/>

### Зарубежные агресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) создает самую значительную в мире аграрную библиотеку AGRICOLA. В этой БД свыше 4 млн. записей с рефератами, отражающими мировой информационный поток. — <http://agricola.nal.usda.gov/>

2. AGRIS : International Information System for the Agricultural Sciences and Technology : Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. – <http://agris.fao.org/>

3. Agriculture and Farming : agricultural research, farm news, pest management policies, and more : Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. – <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>

4. CAB Abstracts создает сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth — CAB International). CAB International проводит экспертизу научной значимости журналов, издаваемых в разных странах, приобретает 11 тыс. журналов, признанных лучшими, и реферировать статьи из них. В БД около 5 млн. записей с 1973 г. на английском языке. — <http://www.cabdirect.org/>

5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System) . В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. — <http://www.fstadirect.com/>

6. PubMed Central (PMC) : Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. – <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. — <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

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

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

### Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ

№	Название	Размещение
2	Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad	ПК ауд. 122, 219, 224, 321, 370 (К1)

**Профессиональные базы данных и информационные системы**

№	Название	Размещение
1	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>

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

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, УНПК «Агропереработка»	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО Продовольственная компания «Лимак» от 14 мая 2019 г.	398059, Липецкая область, г. Липецк, ул. Барашева, д.3а
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Вижер» от 20 апреля 2018 г.	394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дружинников, 1





**Образец оформления титульного листа отчета**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Воронежский государственный аграрный университет  
имени императора Петра I»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**ОТЧЕТ**

по практике

**Производственная практика**, практика по получению профессиональных умений и  
опыта профессиональной деятельности

направление 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции»

направленность «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции»

Ф.И.О. обучающегося

Группа, курс \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от университета:

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от предприятия:

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Воронеж – 20\_\_