

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.07.2023 20:49:06
Уникальный идентификатор документа:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе

А.В. Малахов

«_27_» _июня_____ 2023 г.

**Рабочая
программа производственной практики:
*Технологическая практика***

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции,
профиль «Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства»*

Факультет: *агротехнологический*

Форма обучения: *очная, заочная*

Курс 2023

1 Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и формы ее проведения

1.1 Цель практики

Цель технологической практики – приобретение профессиональных навыков в организации и управлении технологическими процессами производства, хранения и переработки продукции животноводства на предприятиях по профилю осваиваемой образовательной программы.

1.2. Задачи практики

Задачи технологической практики:

- формирование профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- актуализация знаний, умений и владений в планировании, организации и управлении технологическими процессами производства, хранения и переработки продукции животноводства в реальных условиях профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в области производства качественной продукции животноводства на основе современных технологий в условиях предприятия.

1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая.

Способ проведения практики – стационарная и выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-1	Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПК-1.1 Знает технологические процессы производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знать: технологические процессы производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Уметь: применять знания технологических процессов

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	ва		производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Владеть: навыками применения знаний технологических процессов производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства.
		ПК-1.2 Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знать: исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Уметь: собирать исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Владеть: навыками сбора исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.
		ПК-1.3 Оценивает эффективность разработанных технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знать: принципы разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Уметь: оценивать эффективность разработанных технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. Владеть: навыками оценки эффективности разработанных технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.
		ПК-1.4 Определяет методы и условия хранения	Знать: методы и условия хранения различных видов про-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		нения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	дукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность. Уметь: определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность. Владеть: навыками определения методов и условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность.
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1 Знает особенности анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, методы, способы и приемы селекции, кормления и содержания животных, технические средства реализации производства продукции животноводства	Знать: особенности анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, методы, способы и приемы селекции, кормления и содержания животных, технические средства реализации производства продукции животноводства. Уметь: применять знания особенностей анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, методов, способов и приемов селекции, кормления и содержания животных, технических средств реализации производства продукции животноводства. Владеть: навыками применения знаний особенностей анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, методов, способов и приемов селекции, кормления и содержания животных, технических средств реализации производства продукции животноводства.
		ПК-2.2 Рассчитывает структуру и оборот стада животных, определяет потребность в кормах, составляет рационы кормления животных	Знать: методики расчета структуры и оборота стада животных, нормируемые потребности в кормах, структуру рационов кормления животных. Уметь: рассчитывать структуру и оборот стада животных, определять потребность в кормах, составлять рационы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			кормления животных. Владеть: навыками расчета структуры и оборота стада животных, потребности в кормах, составления рационов кормления животных.
		ПК-2.3 Выбирает и реализовывает технологии производства продукции животноводства	Знать: технологии производства продукции животноводства. Уметь: выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства. Владеть: навыками выбора и реализации технологий производства продукции животноводства.
ПК-3	Способен реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Знает принципы, оборудование и технологические процессы переработки продукции животноводства	Знать: принципы, оборудование и технологические процессы переработки продукции животноводства. Уметь: применять знания принципов, оборудования и технологических процессов переработки продукции животноводства. Владеть: навыками применения знаний принципов, оборудования и технологических процессов переработки продукции животноводства.
		ПК-3.2 Реализует технологические процессы переработки продукции животноводства	Знать: технологические процессы переработки продукции животноводства. Уметь: реализовывать технологические процессы переработки продукции животноводства. Владеть: навыками реализации технологических процессов переработки продукции животноводства.
		ПК-3.3 Оценивает результаты переработки и хранения продукции животноводства	Знать: результаты переработки и хранения продукции животноводства. Уметь: оценивать результаты переработки и хранения продукции животноводства. Владеть: навыками оценки

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			результатов переработки и хранения продукции животноводства.
ПК-4	Способен реализовывать режимы хранения продукции животноводства	ПК-4.1 Знает различные виды сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципы, способы и режимы их хранения	<p>Знать: различные виды сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципы, способы и режимы их хранения.</p> <p>Уметь: применять знания различных видов сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципов, способов и режимов их хранения.</p> <p>Владеть: навыками применения знаний различных видов сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципов, способов и режимов их хранения.</p>
		ПК-4.2 Выбирает и обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции с учетом их особенностей как объектов хранения	<p>Знать: режимы хранения сельскохозяйственной продукции с учетом их особенностей как объектов хранения.</p> <p>Уметь: выбирать и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции с учетом их особенностей как объектов хранения.</p> <p>Владеть: навыками выбора и обоснованности режимов хранения сельскохозяйственной продукции с учетом их особенностей как объектов хранения.</p>
		ПК-4.3 Оценивает результаты хранения сельскохозяйственной продукции с учетом качества продукции	<p>Знать: результаты хранения сельскохозяйственной продукции с учетом качества продукции.</p> <p>Уметь: оценивать результаты хранения сельскохозяйственной продукции с учетом качества продукции.</p> <p>Владеть: навыками оценки результатов хранения сельскохозяйственной продукции с учетом качества продукции.</p>
ПК-5	Способен осуществлять контроль качества	ПК-5.1 Знает факторы, влияющие на показа-	Знать: факторы, влияющие на показатели качества и безо-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	тели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, и показатели, используемые для контроля качества и безопасности	пасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, и показатели, используемые для контроля качества и безопасности. Уметь: применять знания факторов, влияющих на показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, и показателей, используемых для контроля качества и безопасности. Владеть: навыками применения знаний факторов, влияющих на показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, и показателей, используемых для контроля качества и безопасности.
		ПК-5.2 Выбирает методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: выбирать методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Владеть: навыками выбора методов определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
		ПК-5.3 Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: порядок проведения контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Владеть: навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		ПК-5.4 Оценивает соответствие качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям	<p>Знать: нормативные требования, предъявляемые к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>Уметь: оценивать соответствие качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям.</p> <p>Владеть: навыками оценки соответствия качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям.</p>

3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная технологическая практика входит в блок 2 «Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».

Практика проходит на 4 курсе в 7 семестре для ОФО, 5 курсе в 9 семестре ЗФО.

4 Объем и продолжительность практики

Объем технологической практики, установленный учебным планом, – **15 зачетных единиц, продолжительность 10 недель (540 часов / 534,9 часа СР ОФО); 10 недель (540 часов / 530,9 часа СР / 4 часа контроль ЗФО).**

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
1	Подготовительный	Решение организационных вопросов:	2	60

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
	этап	<p>1) распределение обучающихся по местам практики;</p> <p>2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики;</p> <p>3) получение заданий от руководителя практики от академии;</p> <p>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</p> <p>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>		
2	Основной этап (работа на предприятии)	<p>Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).</p> <p>Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции.</p> <p>Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.</p> <p>Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.</p> <p>Участие в производственных подготовительных процессах, подготовке сырья к переработке.</p> <p>Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке.</p> <p>Участие в основных производственных процессах предприятия. Совместная работа со специалистами предприятия.</p> <p>Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности.</p>	2	384,9

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий).		
		Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов.		
		Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции.		
		Выполнение индивидуального задания.		
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики.	1,1	90 для ОФО и 86 для ЗФО/4 часа – контроль
		Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.		

6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам технологической практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
- Рабочий график (план) проведения практики (Приложение Б);
- Аттестационный лист (Приложение В);
- Характеристика на обучающегося (Приложение Г);
- Отчет о прохождении производственной технологической практики (Приложение Д);
- Дневник о прохождении практики (Приложение Е).

Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2020).

Общий объем отчета – 20-30 страниц, он может содержать приложения (чертежи, схемы, технические условия и т.д.).

Структура отчета:

Титульный лист (Приложение Д)

Содержание

Введение (цель и задачи практики, общие сведения о предприятии, дата начала и продолжительность практики)

1 Характеристика предприятия

2 Используемое на предприятии сырье и показатели его качества

3 Ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии и ее выход (для перерабатывающих предприятий)

4 Методы определения показателей качества сырья и готовой продукции

5 Используемые на предприятии технологические схемы, процессы, режимы, способы и оборудование

6 Основные экономические показатели деятельности предприятия

Заключение (выводы о выполнении задач и о достижении цели практики)

Список использованных источников

Приложения (при наличии)

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру (в проекте) за 3 дня до окончания практики. Перед защитой документов по практике обучающийся имеет право внести изменения в отчет по практике, отразив виды работ, в последние 2 дня практики. Защита отчета по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зарегистрированный отчет руководитель проверяет и проводит собеседование.

Отчеты обучающихся по практике хранятся на кафедре, осуществляющей руководство данным видом практики, в течение всего срока обучения данного курса.

7 Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приведен в:

Приложение 1. ФОМ для текущего контроля успеваемости по производственной технологической практике.

Приложение 2. ФОМ для проведения промежуточной аттестации по производственной технологической практике.

8 Перечень учебной литературы, необходимой для прохождения практики

а) основная литература

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный.

б) дополнительная литература

1. Абрамова Н. В. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Н. В. Абрамова, Ю. Б. Феофилова. — Орел : ОрелГАУ, 2013. — 184 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/71453>. — Текст : электронный.

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211115>.— Текст : электронный.

3. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин.

— 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/131052>. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный.

4. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для во / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 340 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/143674>. — ISBN 978-5-8114-4645-2. — Текст : электронный.

5. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции / под ред. В. И. Манжесова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 536 с.

6. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учеб. пособие / сост. Р. Н. Иванова, М. Г. Терентьева. — Чебоксары : ЧГСХА, 2018. — 210 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/141994>. — Текст : электронный.

7. Храмцов А. Г. Безотходная переработка молочного сырья : учеб. пособие / А. Г. Храмцов, П. Г. Нестеренко. – Москва : КолосС, 2008. - 200 с.

в) Интернет-ресурсы:

1. Молочная промышленность : журнал : сайт. – URL: <http://moloprom.ru>. — Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

2. Мясные технологии : журнал : сайт. – URL: <http://www.meatbranch.com> . — Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

3. ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность, молочная промышленность, масложировая индустрия: масла и жиры, рыба) : сайт. – URL: <http://sfera.fm>. — Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

4. Переработка молока : журнал : сайт. – URL: <http://www.milkbranch.ru>. — Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

5. Пищевая промышленность : журнал : сайт. – URL: <http://www.foodprom.ru>. — Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

6. Пчеловодство : журнал : сайт. – URL: <http://beejournal.ru>.— Текст : электронный.

г) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов : сайт.— URL: <http://libgost.ru> .— Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

2. Министерство сельского хозяйства РФ : сайт.— URL: <http://www.mcx.ru>.— Режим доступа: свободный.— Текст : электронный.

3. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт.— URL: <https://www.elibrary.ru>.— Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.— Текст : электронный.

9 Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2	Paint.NET	свободное ПО
3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
4	Информационно-правовые системы " Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО, для обучающихся
5	Microsoft office 2007	лицензия
6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения технологической практики необходимы:

- рабочее место стажера по обеспечению стандартных производственных процессов;
- производственно-технологическая база, предоставляемая предприятием в соответствии с договором о прохождении практики.

11 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении на практику данной категории обучающихся в организацию, Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от академии с учетом особенностей психофизического развития, индивидуаль-

ных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Приложение А (Обязательное)

Типовая форма индивидуального задания на практику

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

**Факультет агротехнологический
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Индивидуальное задание на практику

Обучающегося _____
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
Курс 4
Форма обучения очная /заочная (нужное подчеркнуть)
Способ проведения практики стационарная / выездная (нужное подчеркнуть)
Форма проведения дискретно по видам практик /
Место прохождения практики _____
Сроки проведения практики _____
По приказу № _____ от «___» _____ 202__ г.
Форма предоставления на кафедру выполненного задания: письменный отчет

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Решение организационных вопросов.
2	Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом.
3	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).
4	Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции.
5	Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.
6	Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.
7	Участие в производственных подготовительных процессах, подготовке сырья к переработке.
8	Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке.
9	Участие в основных производственных процессах предприятия. Совместная работа со специалистами предприятия.
10	Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности.
11	Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий).
12	Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов.
13	Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции.
14	Выполнение индивидуального задания.
15	Подготовка отчета о прохождении практики.
16	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.
Планируемые результаты (освоение компетенций)	
	ПК- 1.1; ПК- 1.2; ПК- 1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации

(Ф.И.О., подпись)

«___» _____ 20__ г.

Дата выдачи задания «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета

(подпись) / _____
(Ф.И.О)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой _____
(Ф.И.О., подпись)

«___» _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению «___» _____ 20__ г.

Обучающийся _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О)

Приложение Б (Обязательное)

Типовая форма рабочих (график) план проведения практики Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова» Рабочий (график) план проведения практики

Обучающегося _____
 Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
 Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
 Курс 4
 Форма обучения очная/заочная
 Вид практики производственная
 Тип практики технологическая
 Место прохождения практики _____
 Сроки прохождения практики _____
 По приказу № _____ от «___» _____ 202__ г.

№ п/п	Сроки выполнения	Виды деятельности
1.	1-я неделя: <i>1-5-й рабочие дни</i>	Подготовительный этап Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от академии; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности. Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.
2.	2-9-я недели: <i>1-й рабочий день и далее в течение всей практики</i>	Основной этап (работа на предприятии) Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности). Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции. Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации Участие в производственных подготовительных процессах, подготовке сырья к переработке Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке. Участие в основных производственных процессах предприятия. Совместная работа со специалистами предприятия. Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий). Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции. Выполнение индивидуального задания
3.	10-я неделя: <i>1-5-й рабочие дни</i>	Заключительный этап Подготовка отчета о прохождении практики Защита отчета по практике на промежуточной аттестации

Рабочий график (план) согласован:

Руководитель практики от Университета: _____
подпись ФИО

Руководитель практики от профильной организации _____
подпись ФИО

С рабочим графиком (планом) ознакомлен обучающийся _____
подпись ФИО

**Приложение В
(Обязательное)
Типовая форма аттестационного листа**

Аттестационный лист

Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на 4 курсе по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

успешно прошел практику производственную технологическую

с _____ г. по _____ г. в объеме ___ з.е..

Место прохождения практики

Сведения об освоения обучающимся компетенций

Компетенция	Результаты освоения (освоена/освоена частично/ не освоена)
ПК- 1.1; ПК- 1.2; ПК- 1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4.	

Руководитель практики от университета

должность

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

Приложение Г
(Обязательное)
Типовая форма характеристики на обучающегося

Характеристика на обучающегося в период прохождения практики

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Курс 4

Направление подготовки 35.03.07Технология производства и переработки с.-х. продукции

Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Форма обучения очная/заочная

Вид практики производственная

Тип практики технологическая

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от профильной организации

должность, Ф.И.О.

Руководитель практики в характеристике должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.

Руководитель оценивает полноту и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также сформированность общепрофессиональных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.

Руководитель практики от профильной организации
должность

(подпись)

Ф.И.О.

« ____ » _____ 20_ г.

**Приложение Д
(Обязательное)**

**Типовая форма титульного листа отчета о прохождении практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

Факультет агротехнологический
Кафедра Технология производства и переработки сельскохозяйственной.
продукции
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства
Форма обучения очная/заочная

**Отчет
о прохождении практики**

В _____

(наименование предприятия, организации, учреждения, района, области)

Выполнил обучающийся ____ курса ____ группы

ФИО _____

(дата)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Проверил руководитель от университета

(дата)

(оценка)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Проверил _____ руководитель от профильной организации

(дата)

(оценка)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

КУРСК 20__

**Приложение Г
(Обязательное)**

Типовая дневника о прохождении практики

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего
образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

Факультет агротехнологический
Кафедра Технология производства и переработки сельскохозяйственной.
продукции
Направление подготовки 35.03.07Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства»

ДНЕВНИК О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

производственной технологической

Курс _____

Группа _____

Срок прохождения практики «___» _____ 20__ г. «___» _____ 20__ г.

Место прохождения практики

Выполнил

подпись

ФИО

Руководитель практики от университета

должность

подпись

ФИО

Руководитель практики от профильной организации

должность

подпись

ФИО

Курск 20__

Дата	Содержание работы	Время, затраченное на данную работу (в днях)

Руководитель практики от профильной организации:

(подпись)

(инициалы и фамилия)

«_____» _____ 20__