

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.07.2023 20:59:57
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 растениеводства»*

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 растениеводства на предприятиях по профилю осваиваемой образовательной программы.

1.2. Задачи практики

Задачи производственной 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 растениеводства в реальных условиях профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в области производства качественной продукции растениеводства 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

<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>		
ПК-1	Способен разрабатывать системы мероприятий по производству продукции растениеводства	ПК-1.1 Способен обосновывать выбор сортов сельскохозяйственных культур и разрабатывать системы севооборотов для повы-	Знать: факторы жизни растений, фазы роста и развития сельскохозяйственных культур, их биологические особенности и принципы работы технических средств реа-

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		
		шения урожайности и производства продукции растениеводства с высокими технологическими показателями качества	лизации технологических процессов при производстве продукции растениеводства; Уметь: контролировать условия произрастания сельскохозяйственных культур и параметры работы технических средств реализации технологических процессов при производстве продукции растениеводства; Владеть: методами регулирования условий произрастания сельскохозяйственных культур за счет использования соответствующих технических и других средств реализации технологических процессов и агротехнических приемов при производстве продукции растениеводства.
		ПК-1.2 Способен разрабатывать агротехнические мероприятия для повышения урожайности и производства продукции растениеводства с высокими технологическими показателями качества	Знать: классификацию севооборотов и принципы их составления; Уметь: составлять схемы севооборотов; Владеть: методикой проектирования и разработки севооборотов с учетом ландшафтных особенностей территории и специализации конкретного хозяйства.
		ПК-1.3 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	Знать: особенности районированных сортов и гибридов сельскохозяйственных культур и технологии их возделывания; Уметь: подбирать сорта и гибриды сельскохозяйственных культур и разрабатывать технологические приемы их возделывания с учетом почвенно-климатических условий; Владеть: технологией возделывания районированных сортов и гибридов сельскохозяйственных культур.

<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>		
ПК-2	Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ПК-2.1 Способен определять потребность в семенах, удобрениях, средствах защиты растений, контролировать освоение и соблюдение севооборотов	Знать: способы и технологические процессы уборки урожая сельскохозяйственных культур; Уметь: составлять план уборки урожая сельскохозяйственных культур; Владеть: знаниями о влиянии способов уборки сельскохозяйственных культур на качество урожая и результаты его хранения
		ПК-2.2 Способен целенаправленно формировать уровень урожайности и технологическое качество продукции растениеводства за счет использования адекватных агротехнических мероприятий	Знать: оптимальные сроки уборки сельскохозяйственных культур; Уметь: организовывать уборку сельскохозяйственных культур быстрыми темпами, обеспечивающими сохранность массы и качества продукции растениеводства; Владеть: методикой определения оптимальных сроков уборки сельскохозяйственных культур.
		ПК-2.3 Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки продукции растениеводства и закладки ее на хранение	Знать: способы и приемы послеуборочной обработки сельскохозяйственных культур; Уметь: организовывать послеуборочную обработку сельскохозяйственных культур и закладку обработанного урожая на хранение; Владеть: технологией послеуборочной обработки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающей сохранность его массы и качества при хранении с минимальными потерями.
ПК-3	Способен реализовывать технологии хранения продукции растениеводства	ПК-3.1 Способен оценивать особенности различной продукции растениеводства как объекта хранения	Знать: особенности различных видов продукции растениеводства как объектов хранения; Уметь: использовать знания принципов, способов, режимов и приемов хранения раз-

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		
			личных видов продукции растениеводства на практике; Владеть: информацией об особенностях различных видов продукции растениеводства как объектов хранения и о принципах, особенностях способов, режимов и приемов ее хранения.
		ПК-3.2 Способен использовать принципы, режимы, способы, приемы и оборудование для хранения продукции растениеводства с минимальными потерями	Знать: принципы, способы, режимы и приемы хранения различной продукции растениеводства; Уметь: обосновывать и выбирать оптимальные способы, режимы и приемы хранения различной продукции растениеводства; Владеть: технологией хранения различной продукции растениеводства.
		ПК-3.3 Способен оценивать результаты хранения продукции растениеводства с учетом потерь массы и качества	Знать: причины потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении; Уметь: обосновывать причины потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении; Владеть: методикой оценки результатов хранения продукции растениеводства с учетом потерь ее массы и качества.
ПК-4	Способен реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-4.1 Способен оценивать особенности различной продукции растениеводства как объекта переработки	Знать: показатели, используемые при оценке результатов переработки продукции растениеводства; Уметь: обосновывать полученные результаты переработки продукции растениеводства; Владеть: методикой оценки результатов, полученных при переработке продукции растениеводства.
		ПК-4.2 Способен перерабатывать	Знать: принципы переработки продукции растение-

<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>		
		вать растительное сырье в готовую продукцию на основе использования современных технологий и оборудования	водства; Уметь: использовать знания принципов переработки, конструктивных особенностей технологического оборудования и особенностей технологических процессов переработки продукции растениеводства на практике; Владеть: информацией об особенностях организации и ведения технологических процессов переработки различной продукции растениеводства.
		ПК-4.3 Способен оценивать результаты переработки продукции растениеводства	Знать: последовательность технологических операций переработки продукции растениеводства; Уметь: обосновывать и выбирать эффективные технологические процессы переработки продукции растениеводства; Владеть: технологией переработки различной продукции растениеводства.
ПК-5	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-5.1 Способен выбирать методы для определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и готовой продукции	Знать: показатели, используемые при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Уметь: определять факторы, влияющие на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Владеть: информацией, позволяющей обеспечивать высокое качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
		ПК-5.2 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его	Знать: методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Уметь: обосновывать выбор

<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>		
		переработки	методов определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Владеть: информацией, позволяющей контролировать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
		ПК-5.3 Способен оценивать соответствие качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям	Знать: методику отбора проб и последовательность оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Уметь: работать с оборудованием и вспомогательными средствами, необходимыми для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Владеть: технологией контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

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 растениеводства».

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 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 университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	2	60
		Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.		
2	Основной этап (работа на предприятии)	Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом.	2	384,9
		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.		

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		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	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

Основная литература:

1. Земсков, В. И. Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности : учебное пособие / В. И. Земсков, И. Ю. Александров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 252 с. — ISBN 978-5-8114-2981-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212969>.— Текст : электронный.

2. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212930>.— Текст : электронный.

3. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие / Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А.

Мордвинкин. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 196 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107855>. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие для вузов /под ред. В.И. Филатова. –Москва : Колос, 1999. -724с.
 2. Гаспарян И. Н. Картофель: технологии возделывания и хранения : учебное пособие для вузов / И. Н. Гаспарян, Ш. В. Гаспарян. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9015-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183637>.– Текст : электронный.
 3. Магомедов М. Г. Виноград: основы технологии хранения : учебное пособие / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1600-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211976>.– Текст : электронный.
 4. Муха В. Д. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия : учебник / В.Д. Муха, Н.И. Картамышев. – Москва : КолосС, 2007.- 580 с.
 5. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян : учеб. пособие / В. Л. Пилипюк. – Москва : Вузовский учебник ; ИНФРА-М, 2014. - 457с.
 6. Романова Е. В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие / Е.В. Романова, В.В. Введенский. – Москва : РУДН, 2010. – 185с. - Режим доступа: Локальная сеть, электронный каталог Курской ГСХА. – Текст : электронный.
 7. Семина С. А. Хранение и переработка продукции растениеводства : учебное пособие / С. А. Семина, Н. И. Остробородова. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 230 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142181> – Текст : электронный.
 8. Цыбикова, Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-3051-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213056>.– Текст : электронный.
- Широков Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации : учебник. Ч. 1. Картофель, плоды, овощи / Е. П. Широков, В.И. Полегаев. – Москва : Колос, 1999. - 254 с.

в) Интернет-ресурсы:

1. Министерство сельского хозяйства РФ : сайт.–URL: <http://www.mcx.ru>. – **Режим доступа: свободный.**– Текст : электронный.
2. Послеуборочная обработка зерна : сайт.– URL: <http://biofile.ru/bio/>. — **Режим доступа: свободный.**– Текст : электронный.
3. Размещение и хранение зерна : сайт.– URL: <http://hleb-produkt.ru/>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
4. Режимы хранения зерновых масс : сайт.– URL: <http://www.studfiles.ru/>.

— Режим доступа: свободный.– Текст : электронный. .

5. Справочно-правовая систем «Консультант Плюс» : сайт.– .– URL: <http://www.consultant.ru>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– 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. 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 личносно 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, индивидуальных 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 растениеводства
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-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

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) (ФИО)

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 растениеводства

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>	<p>Подготовительный этап</p> <p>Решение организационных вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>
2.	2-9-я недели: <i>1-й рабочий день и далее в течение всей практики</i>	<p>Основной этап (работа на предприятии)</p> <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> <p>Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий).</p> <p>Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов</p> <p>Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции.</p> <p>Выполнение индивидуального задания</p>
3.	10-я неделя: <i>1-5-й рабочие дни</i>	<p>Заключительный этап</p> <p>Подготовка отчета о прохождении практики</p> <p>Защита отчета по практике на промежуточной аттестации</p>

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 растениеводства 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-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	

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 растениеводства

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
растениеводства
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 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции
растениеводства»

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__