

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.05(П) Производственная технологическая практика

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1. АННОТАЦИЯ

1.1 Производственная технологическая практика (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилю подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства.

1.2 Практика проходит в 6 семестре 3 курса и состоит из тесно взаимосвязанных этапов, направленных на формирование компетенций.

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

2.1 Вид практики- Производственная практика

Тип практики – Технологическая практика

Основными целями производственной практики являются - получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

2.2 Способы проведения практики:

Проведение практики может осуществляться следующими способами: в качестве стационарной и (или) выездной практики.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал.

Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики:

- дискретно:

- по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1 .

Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки	Этап 1: основные требования качеству готовой продукции Этап 2: технологии хранения и	Этап 1: уметь определять качество готовой продукции Этап 2:	Этап 1: навыки оценки качества готовой продукции Этап 2: навыки в реализации

продукции растениеводства и животноводства	переработки продукции растениеводства и животноводства	реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	технологий хранения и переработки продукции растениеводства
ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Этап 1: требования нормативной и законодательной базы, предъявляемых к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Этап 2: методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Этап 1: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы Этап 2: применять методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Этап 1: способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы Этап 2: навыками для реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Этап 1: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья Этап 2: принципы работы технологического оборудования	Этап 1: уметь определять принадлежность технологического оборудования для определенного технологического процесса Этап 2: эксплуатировать оборудование сельскохозяйственного назначения и по переработке сырья	Этап 1: навыки оценки технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья Этап 2: владеть навыками: эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья
ПК-9 готовностью реализовывать	Этап 1: основной ассортимент	Этап 1: обосновывать	Этап 1: навыки хранения готовой

<p>технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>и требования к качеству продукции переработки продукции животноводства и растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции Этап 2: Основные технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; Этап 2: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>продукции Этап 2: Способами реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Этап 1: принципы устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве, переработке сельскохозяйственной продукции; этап 2: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Этап 1: использовать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства Этап 2 уметь эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Этап 1: навыки эксплуатации технологического оборудования для производства и переработки сельскохозяйственного сырья Этап 2: навыки рационального использования технологического оборудования</p>
<p>ПК-13 готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</p>	<p>Этап 1: классификацию кормов Этап 2: технологии производства и заготовки кормов на</p>	<p>Этап 1: уметь рационально использовать корма Этап 2: уметь применять технологии</p>	<p>Этап 1: навыки использовать корма при составлении рационов кормления для разных животных Этап 2: навыки использования</p>

	пашне и природных кормовых угодьях	производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях
--	------------------------------------	---	--

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика «Производственная технологическая» является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
ПК-5	Санитария и гигиена перерабатывающих производств Введение в специальность
ПК-7	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
ПК-8	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств
ПК10	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
ПК-9	Производство продукции животноводства
ПК-13	Кормопроизводство Кормление сельскохозяйственных животных

Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
ПК-5	Технология хранения и переработки продукции животноводства Производственная (преддипломная) практика
ПК-7	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-9	Технология хранения и переработки продукции животноводства
ПК10	Технология мяса и мясопродуктов
ПК-13	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)

5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 10 недель.

5.3 Общая трудоёмкость производственной практики составляет 15 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, и места прохождения практики (организации агропромышленного комплекса по производству сельскохозяйственной продукции и перерабатывающих предприятий, структурные подразделения научных организаций, ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ и другие организации).

Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость					Результаты	
	Зач. Ед.	Часов*			Кол-во дней	форма текущего контроля	№ осваиваемой компетенции по ОПОП
		всего	контактная работа	Выполнение инд. задания			
1	2	3	4	5	6	7	8
Организации агропромышленного комплекса по производству сельскохозяйственной продукции							
Получение на кафедре, проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, технике безопасности; получение у руководителя задания на практику; Изучение программы практики и учебно-методической документации по практике	0,25	9	6	3	1	Устная беседа	ПК-7
Знакомство с предприятием и изучение его производственной деятельности	0,25	9	6	3	1	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-5 ПК-8
Изучение кормовой базы хозяйства, рационов кормления скота разного направления продуктивности, разных половозрастных группам, физиологического состояния и разного вида	2	72	48	24	8	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-7 ПК-9 ПК-13
Изучение организации учета и рационального использования кормов в хозяйстве. Анализ и разработка мероприятия по созданию устойчивой кормовой базы в хозяйстве	1	36	24	12	4	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-5 ПК-9 ПК-13
Изучение технологии содержания, помещений для содержания животных разных половозрастных групп и физиологического состояния	2	72	48	24	8	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-7 ПК-8 ПК-9

Изучение процессов механизации основных технологических процессов в хозяйстве	2	72	48	24	8	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-8 ПК-10
Изучение структуры стада и его классного состава, знакомства с основными формами племенного учета и его ведения в хозяйстве	2	72	48	24	8		ПК-5 ПК-9
Племенная работа в хозяйстве	1	36	24	12	4	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-7
Изучение и анализ методов разведения животных, разработка перспектив эффективного использования животных в хозяйстве	2	72	48	24	8		ПК-5 ПК-9
Изучение зооветеринарных мероприятий в хозяйстве	1	36	24	12	4	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-8
Изучение организации и охраны труда в хозяйстве	0,5	18	12	6	2		ПК-8
Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике	1	36	24	12	4	Защита отчета	ПК-5 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-13
Итого	15	540	360	180	60		

Предприятия по переработке продукции животноводства

Получение на кафедре, проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, технике безопасности; получение у руководителя задания на практику; Изучение программы практики и учебно-методической документации по практике	0,25	9	6	3	1	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-7
Знакомство с предприятием и изучение его производственной деятельности	0,75	27	18	9	3	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-9
Сырьевая база и качество поступающего сырья, соответствия сырья требованиям ГОСТа	2	72	48	24	8		ПК-5 ПК-7
Изучение ассортимента продукции, производимой на предприятии. Объемы производства производимой продукции по ассортименту.	2	72	48	24	8	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-5 ПК-7
Изучение технологического оборудования для переработки сырья и производства продукции	2	72	48	24	8	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-8 ПК-10

Изучение основных технологий переработки продукции животноводства (молока, мяса, яиц и прочее в зависимости от предприятия)	2	72	48	24	8	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-8 ПК-9
Упаковывание и хранение готовой продукции	2	72	48	24	8	Рабочий дневник, отчет о прохождении практики	ПК-5
Управление качеством готовой продукции	1	36	24	12	4		ПК-7 ПК-13
Охрана труда и санитарные нормы на предприятии	1	36	24	12	4		ПК-7
Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике	2	72	48	24	8	Защита отчета	ПК-5 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-13
Итого	15	540	360	180	60		

5.3 Самостоятельная работа студентов на практике.

5.3.1 Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий:

Задание выдается студенту в зависимости от профиля предприятия, на котором он проходит практику

1. Технология производства продукции птицеводства
2. Технология производства продукции скотоводства (молока, мясо)
3. Технология производства продукции овцеводства и козоводства
4. Технология производства продукции свиноводства
5. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
6. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции
7. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли
8. Технология производства мясных консервов
9. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте
10. Рациональное использование крови животных в мясной промышленности
11. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии)
12. Технология производства сливочного масла методом сбивания
14. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование
15. Виды и методы технохимического контроля молока
16. Виды и методы технохимического контроля мяса
17. Характеристика вторичного молочного сырья
18. Технология производства питьевого молока

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий .

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практики подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с

установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Форма аттестации практики дифференцированный зачет.

7.2 Время проведения аттестации согласно учебного графика

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший соответствующую документацию (например, рабочий дневник, отчет по практике, характеристику с места прохождения практики) и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;
- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;
- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

Таблица 5. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	ИТОГО	100

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

Таблица 6. Система оценок

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	Зачет
[95; 100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95]	B - (5)		
[70; 85]	C - (4)	хорошо – (4)	

[60; 70)	D– (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50; 60)	E– (3)		
[33,3; 50)	FX– (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0; 33,3)	F– (2)		

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набрав высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

1. Дайте характеристику кормовой базы хозяйства и рационов кормления животных (птицы) разных половозрастных группам, физиологического состояния;

2. Представьте краткий анализ мероприятия по созданию кормовой базы в хозяйстве;

3. Способы содержания, механизации основных технологических процессов, помещений для содержания животных разных половозрастных групп и физиологического состояния;

4. Структура стада и его классный состав. Основные формы племенного учета в животноводстве и его ведение в хозяйстве;

5. Мероприятия по воспроизводству с.-х. животных в хозяйстве;

6. Методов разведения с.-х. животных (птицы) в хозяйстве;

7. Основные зооветеринарные мероприятия на предприятии;

8. Организация и охраны труда в организации;

9. Продуктивность животных в условиях хозяйства;

10. Методы ведения зоотехнической документации в животноводческих комплексах.

11. Дайте характеристику основных технологических операций по переработке, мяса, молока и т.д.

12. Охарактеризуйте ассортимент предприятия

13. Основные технологии производства колбас и колбасных изделий

14. Технология производства питьевого молока, кефира ряженки и т.д.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.1 Основная литература

1. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 336 с.

2. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. Панфилова В.А.. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2016. 488 с.

3. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов. [Электронный ресурс] / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2010. 512 с.

8.1.2 Дополнительная литература и Интернет-ресурсы

1. Туников Г.М. Разведение животных с основами частной зоотехнии. Г.М. Туников, А.А. Коровушкин. Учебник для вузов.-Рязань: Московская типография.- 2010.-

712 с.

2. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под ред. Позняковского В.М.. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2016. 320 с.

3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с.

4. <http://lanbook.com/> - ЭБС

5. <http://elibrary.ru> - ЭБС

6. «IPRbooks»- ЭБС

7. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека (РГБ)

8. <http://www.edu.ru/> - федеральный портал российского образования. Нормативные материалы по образованию, учебно-методические материалы и ресурсы по всем направлениям, специальностям.

8.1.3 Методические указания и материалы по практике, в т. ч. методические материалы, в которых содержится форма отчетности по практике

Методические указания для прохождения производственной технологической практике

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1. Программное обеспечение и информационные справочные системы
OpenOffice

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. технические средства обучения, компьютерная техника (персональные компьютеры, учебно-методические пособия, комплекс лицензионного программного обеспечения,) с возможностью подключения к сети Интернет (ЭБС "Юрайт", IPRbooks, ООО "Издательство Лань", Национальная электронная библиотека) и доступом в электронную образовательную среду университета.

Материально-техническая база в сельскохозяйственных предприятиях АПК, акционерных обществах, фермерских крестьянских хозяйствах, предприятий по переработке молока, мяса, яиц, учебных и опытных хозяйствах, подсобных хозяйствах предприятий, отвечающая требованиям прохождения производственной практики.

Для полноценного прохождения практики на предприятии необходимо: - использовать персональный компьютер; - устройство для фото- и видеосъемки

При выезде на производственную практику студенту выдается:

1. Программа производственной практики.

2. Дневник прохождения практики.

3. Договор с предприятием для прохождения производственной практики.

4. Методические указания для прохождения практики.

При написании отчета используется документация предприятия: стандарты, технические условия и нормы на сырье, продукты и материалы; производственные инструкции; материалы технического проекта цеха, установки; отчеты о производственной деятельности цеха, предприятия; инструкции по технике безопасности и охране труда, гражданской обороне

Разработала

Е.А. Никонова