

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СВОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.05(ПД) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки (специализация) Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. АННОТАЦИЯ

1.1 Производственная (преддипломная) 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/специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилю подготовки/специализации Технология производства и переработки продукции животноводства.

1.2 Практика проходит в 5 курсе(ах) и состоит из:

1. 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
2. Подготовка к проведению исследования. Изучение технологических линий производства
3. Проведение экспериментального исследования
На данном этапе студент собирает исходные данные и образцы для исследований, формирует исходную базу данных, производит расчеты
4. Обработка и анализ полученных результатов.
5. Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике
6. Защита отчета о практике

2. Вид и тип практики, способы и формы ее проведения

2.1 Тип практики: .

Основными целями практики являются:

Сбор, систематизация материала для написания выпускной квалификационной работы

2.2 Способы проведения 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

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

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) |
|---------------------------------------|---|---|
|---------------------------------------|---|---|

| | | |
|--|---|---|
| <p>ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</p> | <p>ОПК-6.1 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> | <p><i>Знать:</i> основные экономические показатели, характеризующие экономическую эффективность в области производства и переработки с.-х. продукции <i>Уметь:</i> использовать экономические показатели для характеристики экономической эффективности применяемых технологических приемов производства в области производства и переработки с.-х. продукции <i>Владеть:</i> навыками анализа экономических показателей, характеризующих экономическую эффективность применяемой технологии в области производства и переработки с.-х. продукции</p> |
| | <p>ОПК-6.2 Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства.</p> | <p><i>Знать:</i> основные понятия экономики в сфере сельскохозяйственного производства <i>Уметь:</i> применять на практике основные понятие экономики в сфере сельскохозяйственного производства <i>Владеть:</i> базовыми знаниями экономики в сфере сельскохозяйственного производства</p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p>ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</p> | <p>ОПК-6.3 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p> | <p><i>Знать:</i> экономическое содержание факторов сельскохозяйственного производства, особенности использования ресурсов в различных отраслях растениеводства и животноводства; тенденции развития отраслей сельского хозяйства. <i>Уметь:</i> разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции сельского хозяйства <i>Владеть:</i> навыками определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> |
| <p>ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводств</p> | <p>ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства</p> | <p><i>Знать:</i> основные технологии переработки и хранения продукции животноводства; <i>Уметь:</i> использовать технологии хранения и переработки продукции животноводства <i>Владеть:</i> современными технологиями хранения и переработки продукции животноводства</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>ПК-10 Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> | <p>ПК-10.1 определяет цели, решает конкретные задачи и оценивает последствия возможных решений задач по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях;</p> | <p><i>Знать:</i> методику разработки основных специальных методов составления внутривозвращенного плана для представления результатов деятельности предприятий АПК</p> <p><i>Уметь:</i> применять принципы организации и особенности управления на предприятиях АПК разных организационно-правовых форм, основы теории и практики хозяйственного расчета по реализации технологии производства сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения принципов организации и особенностей управления на предприятиях АПК разных организационно-правовых форм, основ теории и практики хозяйственного расчета по реализации технологии производства сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> |
|---|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| <p>ПК-12 Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции</p> | <p>ПК-12.1 применяет существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; применяет существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> | <p><i>Знать:</i> законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий разных организационно-правовых форм; закономерности и принципы организации производства на сельскохозяйственных и других предприятиях АПК. <i>Уметь:</i> обосновать выбор рационального варианта построения производственных процессов на сельскохозяйственных и других предприятиях АПК; давать оценку производству растениеводческой и животноводческой продукции <i>Владеть:</i> навыками ведения учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде</p> |
| <p>ПК-14 Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> | <p>ПК-14.1 использует методы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> | <p><i>Знать:</i> показатели эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> методами определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> |

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

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

Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики

| Компетенция | Дисциплина/Практика |
|-------------|--|
| ОПК-6 | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий |
| ПК-6 | Производственная научно-исследовательская работа Технология переработки и хранения продукции животноводства |
| ПК-10 | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий |
| ПК-12 | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий |
| ПК-14 | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий |

Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики

| Компетенция | Дисциплина/Практика |
|-------------|--|
| ОПК-6 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) |
| ПК-6 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) |
| ПК-10 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) |
| ПК-12 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) |
| ПК-14 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) |

5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 4 недели.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 6 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.

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 | Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции |
| | | всего | контактная работа | Выполнение инд. задания | | | |
| Общая трудоёмкость по учебному плану | 6 | 216 | 144 | 72 | | | |
| 1. 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 | | 9 | 6 | 3 | | Рабочий дневник, отчет Рабочий дневник, отчет | ПК-10.1, ПК-14.1, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-12.1 |
| 2. Подготовка к проведению исследования. Изучение технологических линий производства | | 18 | 12 | 6 | | Рабочий дневник, отчет Рабочий дневник, отчет | ПК-10.1, ПК-12.1 |
| 3. Проведение экспериментального исследования На данном этапе студент собирает исходные данные и образцы для исследований, формирует исходную базу данных, производит расчеты | | 108 | 72 | 36 | | Рабочий дневник, отчет Рабочий дневник, отчет | ПК-6.1, ПК-14.1, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3 |
| 4. Обработка и анализ полученных результатов. | | 36 | 24 | 12 | | Рабочий дневник, отчет Рабочий дневник, отчет | ПК-14.1, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3 |

| | | | | | | | |
|--|--|-------|----|----|--|--|--|
| 5. Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике | | 36 | 24 | 12 | | Рабочий дневник, отчет Рабочий дневник, отчет | ПК-10.1, ПК-12.1, ПК-14.1, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3 |
| 6. Защита отчета о практике | | 9 | 6 | 3 | | Рабочий дневник, отчет Рабочий дневник, отчет | ПК-10.1, ПК-12.1, ПК-14.1, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3 |
| Вид контроля | | Зачет | | | | | |

5.3 Выполнение индивидуального задания студентов на практике.

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 или окончания практики:

- 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 практике 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 Зачет.

7.2 Время проведения аттестации с г. по г.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший Отчет 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. Набранный 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.

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

8.1.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Родионов, Г. В. Технология производства молока и говядины : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. Санкт-Петербург : Лань, 2019. 304 с. (ЭБС Лань)
2. Валитов, Х. З. Современные технологии в животноводстве : методические указания / Х. З. Валитов. Самара : СамГАУ, 2019. 31 с. (ЭБС Лань)
3. Сухова, И. В. Технология молока и молочных продуктов : методические указания / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева. Самара : СамГАУ, 2019. 35 с. (ЭБС Лань)
4. Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. Персиановский : Донской ГАУ, 2018. 168 с. (ЭБС Лань)

8.1.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Степанова, Н.Ю. Основы научных исследований. Методика научных исследований : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2019. 90 с. (ЭБС Лань)
2. Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. 148 с. (ЭБС Лань)
3. Омаров, Р. С. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие / Р.С. Омаров, С. Н. Шлыков. Ставрополь : СтГАУ, 2018. 96 с. (ЭБС Лань)
4. Омаров, Р.С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р.С. Омаров, С. Н. Шлыков. Ставрополь : СтГАУ, 2018. 64 с. (ЭБС Лань)

8.1.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению практики

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. MS Office

9.2 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Гарант .
2. Консультант + .

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования (переносной мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран).

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

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.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):

Доцент, к.б.н.  Ежова О.Ю.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол №11 от 11.02.2019 г.

Зав. кафедрой  Топурия Гоча Мирианович

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии факультета Биотехнологий и природопользования, протокол №7 от 25.01.2019 г.

Декан факультета

Биотехнологий и природопользования  Никулин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе практики Б2.О.05(ПД) Производственная (преддипломная) практика на 2020-2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины


5. Бутяйкин, В. В. Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. В. Бутяйкин, Е. А. Радайкина. Саранск : МГУ им. Н.П. Огарева, 2020. 224 с. (ЭБС Лань)

6. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки молока и молочной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. пос. Караваево : КГСХА, 2020. 210 с. (ЭБС Лань)

7. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. пос. Караваево : КГСХА, 2020. 114 с. (ЭБС Лань)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол №1 от 01.09.2020 г.

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович

Дополнения и изменения


в рабочей программе практики Б2.О.05(ПД) Производственная (преддипломная) практика на 2021-2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

Без изменений

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович