

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И.Иванова»

**Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Программа одобрена Ученым советом  
ФГБОУ ВО Курская ГСХА  
Протокол № 11  
от «31» августа 2017 г.

**Программа  
производственной практики  
по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности**

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

Факультет: агротехнологический  
Форма обучения: очная, заочная

*Программа составлена с учетом требований:*


- *федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1330,*
- *Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301,*
- *Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. №1383*

Автор-составитель – к.б.н., доцент Асадова М.Г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки растительного сырья.

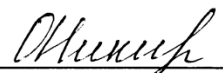
Протокол № 1 от «31» августа 2017 г.

Заведующий кафедрой

 М.Г. Асадова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета.

Протокол № 1 от «31» августа 2017 г.


Председатель методической комиссии  О.В. Никитина

**Лист рассмотрения/пересмотра  
программы практики**

Программа рассмотрена и одобрена на 2017-2018 учебный год.

Протокол № 1 заседания технологии хранения и переработки растительного сырья от «31» августа 2017 г

Заведующий кафедрой

 М.Г. Асадова

## **1. Цель практики**

Цель производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления самостоятельной технологической деятельности на предприятиях по профилю осваиваемой образовательной программы.

## **2. Задачи практики**

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

- - актуализация теоретических знаний в реальных условиях производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для производства, хранения и переработки растительного сырья, оценки его качества и готовой продукции, а также экологически обоснованной и экономически оправданной деятельности в производственных условиях;
- последовательное расширение круга формируемых умений и навыков и их усложнение по мере перехода от одного этапа (вида) практики к другому;
- приобретение первичного опыта самостоятельной работы в должности лаборанта, мастера производства.

## **3. Место практики в структуре образовательной программы**

Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, как и все практики, входит в вариативную часть блока «Производственные практики» основной профессиональной образовательной программы 35.03.07 *"Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"* Она является первой производственной практикой из предусмотренных рабочим учебным планом направления подготовки 35.03.07 *"Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"*. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на 3-м курсе, в 6-м семестре.

Функциональное предназначение практики – получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности на предприятиях связанных с производством, приемкой, хранением и переработкой продукции растениеводства.

Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предшествует изучение таких дисциплин, как "Ботаника", "Биохимия с.х. продукции", "Производство продукции растениеводства", "Оборудование перерабатывающих производств", "Безопас-

ность жизнедеятельности", "Экология", "Технология бродильных производств", "Консервирование и виноделие", "Технология производства крупы", "Проектирование перерабатывающих производств", "Технология хранения и переработки сахарной свеклы", "Технология производства муки".

К началу практики студенты должны обладать первичными профессиональными умениями и навыками по технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности дает возможность студентам проверить свою подготовленность к выполнению профессиональной деятельности непосредственно в производственных условиях, углубить имеющиеся теоретические знания и приобрести практические умения и навыки в области производства, хранения или переработки растениеводческой продукции.

#### **4. Вид, тип и способ проведения практики**

*Вид* практики – производственная.

*Тип* практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

*Способ* проведения практики – выездная.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на сельскохозяйственных предприятиях, связанных с производством, приемкой и хранением растениеводческой продукции, а также на предприятиях, перерабатывающих продукцию растениеводства. В качестве базовых предприятий используются хозяйства-производители растениеводческой продукции, хлебоприемные предприятия и зернохранилища, свеклоприемные пункты и хранилища плодоовощной продукции. Профильными базовыми предприятиями являются также зерноперерабатывающие предприятия (мукомольные, крупяные и комбикормовые заводы), предприятия по переработке масличных семян (маслодобывающие заводы), сахарные и консервные заводы. Кроме того, производственная практика может проводиться на предприятиях пищевой промышленности: хлебозаводы, пивоваренные заводы, спиртозаводы, макаронные фабрики и т.п.

#### **5. Объем и продолжительность практики**

Объем практики – 12 зачетных единиц, продолжительность – 8 недель.

#### **6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки) и компетенции, формируемые на практике**

В ходе производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности формируются следующие

**знания:**

- нормативных материалов, регламентирующих производство, хранение и переработку продукции растениеводства;
- оптимальных параметров и режимов хранения и переработки растениеводческой продукции;
- технологий производства продукции растениеводства;
- режимов, способов и приемов хранения растениеводческой продукции;
- технологий переработки растениеводческой продукции;
- стандартов на продукцию растениеводства;
- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства.

**умения:**

- работать с нормативно - технической документацией,
- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;
- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку растениеводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;
- реализовывать технологии производства продукции растениеводства;
- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;
- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;
- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;
- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.

**навыки:**

- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным условиям;
- рационального использования технологического оборудования;
- целенаправленного формирования качества растениеводческой продукции для дальнейшего хранения и переработки;
- сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества;
- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.

**компетенции:**

ОПК – 3 -готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов роста и развития сельскохозяйственных культур

ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам

ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей

ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

ВК-2 - готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки растениеводческой продукции

**7. Структура и содержание практики****7.1 Структура практики**

<b>№ п/п и название этапа практики</b>	<b>Виды/формы работы студента</b>	<b>Трудоемкость в неделях/ днях</b>
1 Организационный	Знакомство с руководителем практики от предприятия и уточнение плана работы	1-ая неделя: <i>1-ый день</i>
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	
	Общее знакомство с предприятием и его подразделениями	1-ая неделя: <i>2-3 день</i>
2 Основной	Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия	1-ая неделя: <i>4-5 рабочий день</i>
	Участие во входном контроле качества сырья. Работа лаборантом по отбору проб для анализа. Применение методов контроля качества сырья и готовых продуктов на производстве. Определение показателей каче-	2 и 3 недели

	ства и заполнение соответствующей документации.	
	Участие в производственных подготовительных процессах. Подготовки сырья к хранению (работа с зерносушилками, оборудованием по очистке и фракционированию зерна и семян) под руководством специалистов	4-ая неделя
	Непосредственное участие в основных производственных процессах конкретного предприятия под руководством специалистов	5-6-ая неделя
	Работа в выбойном отделении, в складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции	7-ая неделя
3Заключительный	Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	8-ая неделя 1-2 день
	Просмотр отчета руководителем практики от академии	8-ая неделя 3 день
	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	8-ая неделя 4 день
	Защита отчета на кафедре	В последний день практики

## 7.2 Содержание практики

### 1. Организационный этап

*Знакомство с руководителем практики от предприятия и уточнение плана работы:* конкретизация плана работы и согласование индивидуального задания с руководителем производственной практики от предприятия и их утверждение. (Приложение 1,2).

*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте:* соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии.

*Общее знакомство с предприятием и его подразделениями :* территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция.

### 2 Основной этап

*Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия:* устав предприятия, нормативные акты, нормы технологи-



ческого проектирования, правила организации и ведения технологических процессов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения. Изучение и анализ производственной документации: книги, журналы, отчеты, акты, ведомости, накладные, карточки.

Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами и сырьем.

*Участие в входном контроле качества сырья.* Работа лаборантом по отбору проб для анализа. Изучение методов контроля качества сырья и готовых продуктов на производстве. Непосредственное определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.

*Участие в производственных подготовительных процессах.* Подготовки сырья к хранению (работа с зерносушилками, оборудованием по очистке и фракционированию зерна и семян) под руководством специалистов. Объектами исследований могут быть: режимы, способы и приемы хранения; продолжительность хранения; послеуборочная обработка и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты переработки; подготовительные операции и результаты переработки; технологические режимы работы оборудования и результаты переработки

На конкретном примере рассматриваются типы зерносушильных установок, применяемых в сельском хозяйстве и их особенности. Режимы тепловой сушки зерна (семенного, продовольственного и фуражного назначения). Учет работы зерносушильных установок. Понятие о плановой тонне сушки. Контроль за качеством зерна в процессе сушки. Учет работы зерносушилок. Убыль в массе зерна при сушке. Использование активного вентилирования подогретым воздухом для сушки семян и других сельскохозяйственных объектов. Особенности сушки зерна и семян различных культур.

Назначение установок активного вентилирования зерна в сельском хозяйстве. Преимущества и недостатки операции активного вентилирования. Типы установок и их особенности. Правила и режимы активного вентилирования и т.д.

*Непосредственное участие в основных производственных процессах конкретного предприятия под руководством специалистов:* современные производства невозможно представить без средств механизации и автоматизации технологических процессов, студенты уже предварительно освоили устройство, принципы действия и регулировку технических средств реализации технологических процессов, что позволяет им в процессе производственной практики применить полученные знания в реальных условиях. Предварительно приобретенные знания позволяют студентам понимать причины порчи продукции при хранении и организовать эффективное хранение за счет мероприятий, устраняющих эти причины. Процессы переработки растительного сырья в готовую

продукцию организуются и проводятся с учетом технологических свойств исходного сырья и его реакции на технологические воздействия.

*Работа в выбойном отделении, в складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение готовой продукции.*

### **3 Заключительный**

*Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике.* Написание отчета по производственной практике, в котором отражается характеристика предприятия, месторасположение, виды деятельности.

На протяжении всей производственной практики студент ведет дневник практики, где расписан каждый день его работы на предприятии. Дневник по практике прилагается к отчету.

*Просмотр отчета руководителем практики от академии.* Совместный анализ дневника и отчета по практике.

*Утверждение отчета руководителем практики от предприятия.* Проверка отчета руководителем от предприятия и его оценка по пятибалльной системе. Оформление руководителем практики от предприятия характеристики на студента.

*Защита отчета на кафедре* После проверки отчета руководителем, если имеются замечания, то студент их устраняет. Затем студент защищает отчет на кафедре перед комиссией (не менее трех преподавателей) в последний день практики.

## **8. Технологии, используемые обучающимися на практике**

Во время производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности при работе на сельскохозяйственном предприятии занимающимся хранением и переработкой растительной продукции студенты учатся самостоятельно применять традиционную технологию, а также вместе с руководителем практики от предприятия выявлять и предлагать наиболее эффективные технологии.

Производственная практика предусматривает:

1 - изучение современных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов;

2 – изучение внедрения прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;

3 – проведение анализов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и сопутствующих наблюдений с учетом исследуемой темы в условиях производства;

4 – проведение мероприятий по снижению трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;

5 - сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации;

6 - участие в разработке новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике**

Для самостоятельной работы во время производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты используют следующие учебно-методические материалы, созданные в Курской ГСХА:

- ✓ УММ по дисциплинам кафедры, разработанные ППС кафедры;
- ✓ Курс лекций по профессиональным дисциплинам
- ✓ Методические указания для выполнения лабораторно-практических работ.

## **10. Формы отчетности обучающихся о практике**

По итогам производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся представляют оформленный *отчет о производственной практике*, к которому прилагается *дневник практики*.

Дневник практики является первичным документом, который заполняется студентом во время практики ежедневно, и ведение дневника является обязательным условием. В дневнике накапливаются материалы, на основании которых составляется отчет о производственной практике. В дневнике студент делает подробные записи о выполненной лично им работе за каждый день, а также дает критический анализ организационных и производственных недостатков с рекомендациями по их устранению. В конце дневника руководитель практики пишет отзыв о работе студента и заверяет его подписью и печатью.

Отчет о производственной практике оформляется на предприятии в последние дни практики в объеме не более 3-4 страниц компьютерного текста на листах формата А4. Отчет должен быть аккуратно оформлен.

## 11. Фонд оценочных средств

### 11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Компетенции	Этапы/уровни формирования компетенций		
	Начальный этап/Пороговый уровень	Основной этап/Базовый уровень	Завершающий этап/Продвинутый уровень
ОПК – 3 -готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов роста и развития сельскохозяйственных культур	Биохимия растений Сортоведение и апробация полевых культур Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по производству продукции растениеводства	Физиология растений <b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>	Производство продукции растениеводства
ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	Зоология Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по производству продукции животноводства	Морфология и физиология с.х. животных Производство продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных <b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>
ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Консервирование и виноделие Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства <b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>	Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Система управления технологическими процессами Товароведение продукции растениеводства
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Технология бродильных производств Консервирование и виноделие	Оборудование перерабатывающих производств Проектирование перерабатывающих производств Технология производства крупы Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология производства муки <b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>	Технология хлебопекарного производства Технология переработки маслосемян Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Производственная технологическая Производственная преддипломная
ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Оборудование перерабатывающих производств Технология бродильных производств	Консервирование и виноделие Проектирование перерабатывающих производств Технология производства крупы Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология производства муки Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и пере-	Технология хлебопекарного производства Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Технология переработки маслосемян Производственная технологическая Производственная преддипломная

		<p>работке продукции животноводства</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства</p> <p><b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b></p>	
ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<p>Основы биотехнологии переработки с.-х. продукции</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по производству продукции животноводства</p>	<p>Технология производства комбикормов</p> <p><b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b></p>	<p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Производственная технологическая</p>
ВК - 2 - готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки растениеводческой продукции	<p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции растениеводства</p>	<p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p><b>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b></p>	<p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Производственная технологическая</p> <p>Производственная преддипломная</p>

### *11.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования*

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ОПК – 3 -готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов роста и развития сельскохозяйственных культур	Профессиональное мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологий производства продукции растениеводства;</li> <li>- стандартов на продукцию растениеводства;</li> <li>- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства.</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- целенаправленного формирования качества растениеводческой продукции для дальнейшего хранения и переработки;</li> <li>- сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества;</li> </ul>		Логично осуществляет связь законов взаимодействия общества и природы, испытывая некоторые затруднения в полном законченном исследовании.	

<p>ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативных материалов, регламентирующих производство, хранение и переработку продукции растениеводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно - технической документацией,</li> <li>- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным условиям;</li> </ul>			<p>Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработке сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальных параметров и режимов хранения и переработки растениеводческой продукции;</li> <li>- режимов, способов и приемов хранения растениеводческой продукции;</li> <li>- технологий переработки растениеводческой продукции;</li> <li>- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства.</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно - техни-</li> </ul>		<p>Решает технические вопросы, связанные с производством.</p> <p>Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе</p>	

		<p>нической документацией,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку растениеводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным условиям;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>		на любом его этапе.	
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции растениеводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и пере-</li> </ul>	.	Решает технические вопросы, связанные с производством.  Владеет основными производ-	



		<p>работку растениеводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>		<p>ственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.</p>	
<p>ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции растениеводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производ-</li> </ul>		<p>Решает технические вопросы, связанные с производством.</p> <p>Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологиче-</p>	

		<p>стве, хранении и переработке растениеводческой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>		<p>ском процессе на любом его этапе.</p>	
<p>ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальных параметров и режимов хранения и переработки растениеводческой продукции;</li> <li>- технологий переработки растениеводческой продукции;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку растениеводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной</li> </ul>		<p>Решает технические вопросы, связанные с производством.</p> <p>Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.</p>	

		готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.			
ВК- 2 - готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки растениеводческой продукции	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальных параметров и режимов хранения и переработки растениеводческой продукции;</li> <li>- режимов, способов и приемов хранения растениеводческой продукции;</li> <li>- технологий переработки растениеводческой продукции;</li> <li>- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства.</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку растениеводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p>		<p>Решает технические вопросы, связанные с производством.</p> <p>Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.</p>	

		<ul style="list-style-type: none"><li>- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным условиям;</li><li>- рационального использования технологического оборудования;</li><li>- сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества;</li><li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

**11.3 Шкала оценивания результатов обучения по практике  
и формируемых компетенций**

<b>Оценка</b>	<b>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>
<b>«Отлично»</b>	Обучающийся демонстрирует 100% соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по практике, указанным в таблице п.11.2; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и навыки в типовых и нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: на базовом уровне - ОПК-3, ПК - 6,8,10,12, ВК-2 на продвинутом уровне – ОПК-4.
<b>«Хорошо»</b>	Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, навыков в нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: на базовом уровне - ОПК-3, ПК - 6,8,10,12, ВК - 2 на продвинутом уровне – ОПК-4.
<b>«Удовлетворительно»</b>	Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, навыков в типовых ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: на пароговом уровне - ОПК-3, ПК - 6,8,10,12, ВК-2 на базовом уровне – ОПК-4.
<b>«Неудовлетворительно»</b>	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50%) знаний, умений, навыков, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и навыками.	Недостаточный уровень владения компетенциями ОПК-3,4 ПК - 6,8,10,12, ВК - 2

**11.4 Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков,  
характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Контрольные задания</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ОПК – 3 -готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов роста и развития сельскохозяйственных культур	Профессиональное мышление	<b>знания:</b> - технологий производства продукции растениеводства; - стандартов на продукцию растениеводства; - принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства. <b>умения:</b> - организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки; <b>навыки:</b> - целенаправленного формирования качества растениеводческой продукции для дальнейшего хранения и переработки; - сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества;		Заполнение дневника. Подготовка, написание и защита отчета о практике.	
ОПК- 4 -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфо-	Профессиональное мышление	<b>знания:</b> - нормативных материалов, регламентирующих производство, хранение и переработку продукции растениеводства; <b>умения:</b> - работать с нормативно - технической документацией, - организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки; <b>навыки:</b> - адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным условиям;			Заполнение дневника.  Подготовка, написание и защита отчета о практике.

логическим признакам					
ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Техническое и технологическое мышление	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальных параметров и режимов хранения и переработки растениеводческой продукции;</li> <li>- режимов, способов и приемов хранения растениеводческой продукции;</li> <li>- технологий переработки растениеводческой продукции;</li> <li>- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства.</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно - технической документацией,</li> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку растениеводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным условиям;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>		Заполнение дневника. Подготовка, написание и защита отчета о практике.	

<p>ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции растениеводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку растениеводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>		<p>Заполнение дневника.</p> <p>Подготовка, написание и защита отчета о практике.</p>	
<p>ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции растениеводства;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать ре-</li> </ul>		<p>Заполнение дневника.</p> <p>Подготовка, написание и защита отчета о практике.</p>	



		<p>зультаты выполненной работы на практике.</p> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>			
<p>ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальных параметров и режимов хранения и переработки растениеводческой продукции;</li> <li>- технологий переработки растениеводческой продукции;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку растениеводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>		<p>Заполнение дневника.</p> <p>Подготовка, написание и защита отчета о практике.</p>	
<p>ВК- 2- готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки растениеводческой продук-</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальных параметров и режимов хранения и переработки растениеводческой продукции;</li> <li>- режимов, способов и приемов хранения растениеводческой продукции;</li> <li>- технологий переработки растениеводческой продукции;</li> <li>- принципов и методов организации, плани-</li> </ul>		<p>Заполнение дневника.</p> <p>Подготовка, написание и защита отчета о практике.</p>	

ЦИИ		<p>рования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства.</p> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать контроль качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- организовывать послеуборочную обработку, хранение и переработку растениеводческой продукции и принимать оптимальные технологические решения;</li> <li>- обосновывать режимы и способы хранения продукции растениеводства;</li> <li>- обосновывать методы, способы и режимы переработки продукции растениеводства;</li> <li>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы на практике.</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптации современных экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным условиям;</li> <li>- рационального использования технологического оборудования;</li> <li>- сохранения растительного сырья с минимальными потерями массы и качества;</li> <li>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</li> </ul>			
-----	--	---	--	--	--

Уровень сформированности компетенций -----

Подписи председателя и членов комиссии \_\_\_\_\_

### ***11.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций***

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной научно-педагогической практикой, осуществляется *в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.*

*Текущий контроль* проводится в течение практики и организуется с помощью оценочных средств, формы которых указаны в п. 11.4.

*Промежуточная аттестация* осуществляется в форме зачета с оценкой во 6-м семестре.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представляет составленные им отчетные документы.

#### **Вопросы для зачета (проверка знаний, умений, навыков и компетенций)**

1. Дайте производственно техническую характеристику предприятия, на базе которого проходили практику .
2. Назовите специализацию предприятия, ассортимент и объем вырабатываемой продукции.
3. Место расположения предприятия по отношению к основным источникам сырья и сбыта вырабатываемой продукции.
4. Плановая и фактическая производительность предприятия, его основная специализация.
5. Охарактеризуйте структуру и содержание предприятия
6. Численный состав и структура работников.
7. Расскажите об основных видах деятельности предприятия
8. Расскажите технологию производства растениеводческой продукции
9. Назовите основных технологических линий, аппаратов, агрегатов; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.);
10. Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции.
11. Перечень и содержание основной документации, которая ведется на предприятии
12. Используемое на предприятии сырье и показатели его качества (если хранение или переработка)
13. Используемые на предприятии технологические схемы, процессы и оборудование
14. Используемые на предприятии режимы ведения технологических процессов

15. Организация лабораторий на предприятии.
16. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных материалов, воды, производственных процессов, личной гигиены работников.
17. Оценка мероприятий по организации безотходной переработки с/х продукции.
18. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий.
19. Поиск путей совершенствования технологических процессов
20. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению
21. Анализ решения вопросов по защите окружающей среды, охране труда и безопасности жизнедеятельности
22. Выводы и собственные предложения.
23. Конкретная работа, выполняемая студентом на предприятии.

## **12. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **Основные учебники и учебные пособия**

1. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учеб. / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 672 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45972>. — Загл. с экрана
2. Технология консервирования растительного сырья: учебник / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, О.И. Кутина, Т.В.Шленская . - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2014. - 320 с.
3. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия: учеб. пособие для вузов / Муха, В.Д., Картамышев, Н.И., Д. В. Муха. - М.: КолосС, 2007. - 580 с.
4. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: учебники и учеб. пособия для вузов / Л. А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В.Н. Кудрина. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1991. - 415с

### **Дополнительная литература**

1. Калашникова, С.В. Технология производства муки и круп: учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева. - Воронеж: Воронежский ГАУ, 2010. - 276 с.
2. Магомедов М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания: учебник / М. Г. Магомедов. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 560 с.
3. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных из-

делий (технология хлебобулочных изделий): учеб. пособие для вузов / Л. П. Пащенко, Т. В. Санина, Л. И. Столярова и др.; под ред. Л.П.Пащенко. - М.: КолосС, 2007. - 215 с.

4. Техника пищевых производств малых предприятий: учеб. пособие для вузов / С. Т. Антипов, В. Е. Добромиров, А. И. Ключников и др.; под ред. В.А.Панфилова. - М.: КолосС, 2007. - 696 с.

5. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства: учеб. пособие для вузов / С. В. Байкин, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Афанасьев; под ред. А.А. Курочкина. - М.: КолосС, 2007. - 445 с. : ил. –

6. Технология отрасли (приемка, обработка и хранение масличных семян): учебник для вузов / С.К. Мустафаев[и др.]; под ред. доктора тех. наук, проф. Е.П. Корненой. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. - 248 с.

7. Технология отрасли (производство растительных масел): учебник для вузов / под ред. Е.П.Корненой. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2009. - 352 с.

8. Технология переработки растениеводческой продукции: учебник / Н М Личко. - М: КолосС, 2008. - 583с.

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Официальный сайт Справочно-правовой системы «Консультант Плюс» — Режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru).

2. Открытая база ГОСТов — Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

### **13. Материально-техническое обеспечение практики**

Для проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности необходимы:

- предприятия по производству, хранению и переработке растениеводческой продукции, которые используют современные технологии, укомплектованы современными машинами, техническими средствами и оборудованием, и характеризуются высоким уровнем производства.

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
«КУРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ имени И.И. Иванова»

**Факультет агротехнологический**  
**Индивидуальное задание на практику**

студенту (-тке) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Кафедра: Технологии хранения и переработки растительного сырья

Вид практики: \_\_\_\_\_ производственная по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности \_\_\_\_\_

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: \_\_\_\_\_

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	
.....	
п	
<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>	
1.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ВК-2

Дата выдачи задания «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

Руководитель практики от академии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Руководитель практики от профильной организации

Задание принял к исполнению

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**Совместный рабочий график (план)  
проведения производственной практики по получению профессиональ-  
ных умений и опыта в профессиональной деятельности**

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (8 недель)

<b>№ п/п и название этапа практики</b>	<b>Виды/формы работы студента</b>	<b>Трудоемкость в неделях/ днях</b>
1 Организацион- ный	Знакомство с руководителем практики от предприятия и уточнение плана работы	1-ая неделя: <i>1-ый день</i>
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	
	Общее знакомство с предприятием и его подразделениями	1-ая неделя: <i>2-3 день</i>
2 Основной	Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия	1-ая неделя: <i>4-5 рабочий день</i>
	Участие во входном контроле качества сырья. Работа лаборантом по отбору проб для анализа. Применение методов контроля качества сырья и готовых продуктов на производстве. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.	2 и 3 недели
	Участие в производственных подготовительных процессах. Подготовки сырья к хранению (работа с зерносушилками, оборудованием по очистке и фракционированию зерна и семян) под руководством специалистов	4-ая неделя
	Непосредственное участие в основных производственных процессах конкретного предприятия под руководством специалистов	5-6-ая неделя

	Работа в выбойном отделении, в складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции	7-ая неделя
3Заключительный	Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	8-ая неделя 1-2 день
	Просмотр отчета руководителем практики от академии	8-ая неделя 3 день
	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	8-ая неделя 4 день
	Защита отчета на кафедре	В последний день практики

Согласовано:

Руководитель практики  
от академии

\_\_\_\_\_

(дата) (Ф.И.О.) (должность) (подпись)

Руководитель практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_

(дата) (Ф.И.О.) (должность) (подпись)