

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное 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 учебной практики по получению  
первичных профессиональных умений и навыков  
по технологии хранения и переработки продукции  
растениеводства**

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 учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства – формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций, необходимых для осуществления самостоятельной производственной деятельности на предприятиях АПК, занимающихся хранением и переработкой продукции растениеводства.

## **2. Задачи практики**

Задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства:

- актуализация знаний, умений и навыков в области научных методов, необходимых для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для оценки качества заготавливаемого и реализуемого сырья и управления технологическими процессами на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства;
- приобретение первичного опыта самостоятельной работы в должности технолога на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства.

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

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства, как и все практики, входит в вариативную часть блока «Практики» основной профессиональной образовательной программы *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*. Она является второй учебной практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства из предусмотренных рабочим учебным планом направления подготовки *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*. Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства проводится на 2-м курсе, в 4-м семестре.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства базируется и тесно связана с учебными дисциплинами: «Ботаника», «Физика», «Земледелие с основами почвоведения и агрохимии» и др.

Организация учебной практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с уровнем подготовки.

Для прохождения учебной практики студенты направляются на предприятия по хранению и переработки продукции растениеводства г. Курска и Курской области.

Прохождение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства необходимо для изучения таких дисциплин как «Биохимия растений», «Физиология растений», «Технохимический контроль с.-х. сырья и продуктов переработки», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» и др.

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

*Вид* практики – учебная.

*Тип* практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

*Способ* проведения практики – выездная. Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства проводится на базе указанных ниже предприятий:

1. ОАО «Курскхлеб».
2. ЗАО «Курскхлеб».
3. ЗАО «Курский комбинат хлебопродуктов».
4. Филиал ОАО «САН Ин Бев».
5. ООО «Первый ЛВЗ «Курский».
6. ООО «Корпорация Курская хлебная база № 24».
7. Торгово-закупочная база «Плодоовощ» п.Ворошнево.
8. «Экспериментальный комбинат детского питания» филиал ОАО «ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН» Фатежского района Курской области.
9. «Кривецкий сахарный завод».

Кроме указанных выше предприятий учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства практика проводится в лабораториях кафедры ТХ и ПРС Курской ГСХА.

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

Объем практики – 3 зачетных единиц, продолжительность – 2 недели.

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

В ходе учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства формируются следующие

**знания:**

- нормативных материалов, регламентирующих производство, хранение и переработку продукции растениеводства;
- технологий производства и переработки продукции растениеводства;
- 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;
- методов планирования и проведения экспериментов.

**умения:**

- обосновывать методы, способы и режимы технологических процессов на предприятии;
- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;
- организовывать контроль качества продуктов переработки растительного сырья;
- организовывать разработку мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности;
- организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования;
- организовывать и проводить научные эксперименты, обобщать результаты исследований и формулировать выводы;
- проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

**навыки:**

- владеть современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным условиям;
- рационального использования технологического оборудования;
- целенаправленного формирования качества растениеводческой продукции в процессе переработки;
- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах;
- совершенствовать принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции растениеводства.

**компетенции:**

ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

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

ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

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

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<br/>и название<br/>этапа практики</b> | <b>Виды/формы<br/>работы студента</b>  | <b>Трудоемкость<br/>в неделях/<br/>днях</b>                                       |
|--|--|---|
| № п/п<br>и название этапа<br>практики          | Виды/формы работы студента на<br>практике  | Количество<br>часов,<br>отведенных на<br>выполнение<br>вида/формы<br>работы       |
| 1. Организационный<br>этап                     | Техника безопасности на практике   | 1-ая неделя:<br><i>1-ый день</i>  |
| 2. Основной этап                               | Знакомство с подготовкой хранилищ к<br>приёму нового урожая зерновых и<br>плодоовощных культур<br>непосредственно на производстве в<br>соответствии с графиком посещения<br>предприятий.<br>Изучение хранилищ разного типа и | 1-ая неделя: 2-5<br><i>рабочие дни</i><br><br>2 неделя: 1-4<br><i>рабочие дни</i> |

|                       |   |                             |
|-----------------------|---|-----------------------------|
|                       | <p>режимов хранения зерна, картофеля, плодов и овощей непосредственно на производстве в соответствии с графиком посещения предприятий.</p> <p>Контроль хранения продукции растениеводства в стационарных хранилищах непосредственно на производстве в соответствии с графиком посещения предприятий.</p> <p>Определение качества сохраняемой продукции непосредственно на производстве в соответствии с графиком посещения предприятий.</p> <p>Выявление особенностей хранения растениеводческой продукции предназначенной для различных видов переработки непосредственно на производстве в соответствии с графиком посещения предприятий.</p> <p>Изучение требований, предъявляемых к сырью, идущему на переработку непосредственно на производстве в соответствии с графиком посещения предприятий.</p> <p>Изучение технологических схем производства муки, комбикормов, крупы, сахара, пива, кваса, спирта, вина, хлеба, макаронных изделий, плодоовощных консервов в соответствии с графиком посещения предприятий.</p> <p>Выявление факторов, влияющих на качество, лёжкость и переработку растениеводческой продукции. Анализ требований, предъявляемых ГОСТом на заготавливаемую, реализуемую и перерабатываемую продукцию.</p> |                             |
| 3.Заключительный этап | Защита отчета по учебной практике.  | 2 неделя: 5-ый рабочий день |
| Итого                 |   | 3 зет/108ч                  |



## 7.2 Содержание практики

### 1 Организационный этап

*Техника безопасности на практике.* Инструктаж по технике безопасности: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии.

Конкретизация плана учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства: детализация плана работы и исследовательской деятельности при прохождении производственной практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии.

### 2 Основной этап

*Знакомство с подготовкой хранилищ к приёму нового урожая зерновых и плодовоовощных культур.*

Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция. Знакомство с производственными участками, где будет проходить производственная практика: функциональное назначение, связь с другими подразделениями, кадры, технические средства и материалы, документация.

*Изучение хранилищ разного типа и режимов хранения зерна, картофеля, плодов и овощей. Контроль хранения продукции растениеводства в стационарных хранилищах.*

*Контроль хранения продукции растениеводства в стационарных хранилищах. Определение качества сохраняемой продукции.*

Изучение методов, способов и режимов производства, хранения и переработки продукции растениеводства: используемое сырье; рецептура; режимы, способы и приемы хранения урожая, технические средства реализации; подготовка растительного сырья к переработке; технологические схемы подготовительных процессов; принципы, методы, приемы и способы переработки растительного сырья; технологические схемы процессов переработки растительного сырья; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; операции в цехе готовой продукции; реализация готовой продукции.

*Изучение технологических схем производства.* Изучение требований, предъявляемых к сырью. Изучение методов контроля качества продукции: показатели качества готовой продукции, растительного сырья и продуктов переработки растительного сырья различного ассортимента; методики определения качества; стандарты, регламентирующие методику определения качества.

*Выявление факторов, влияющих на качество, лёжкость и переработку растениеводческой продукции.*

Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. Содержание уточняется на рабочем месте в зависимости от плана работы конкретного специалиста и конкретного подразделения.

Наблюдения за объектами исследований. Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований. Технологии производства; 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.

*Анализ требований, предъявляемых ГОСТом на заготовляемую, реализуемую и перерабатываемую продукцию.* Наблюдения за объектами исследований. Определение основных технологических показателей, изучение их изменений во времени.

*Систематизация собранной информации и оформление отчета по учебной практике.* Написание основных разделов отчета по учебной практике, в соответствии с содержанием практики.

### **3 Заключительный этап**

*Защита отчета.* Студент сдает отчет на проверку руководителю практики и отвечает на контрольные вопросы преподавателя. Если имеются замечания по отчету, то студент их устраняет.

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

Во время учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства студенты изучают применяемые на предприятиях технологии.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства 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 в условиях производства.

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

Для самостоятельной работы во время производственной практики обучающиеся используют следующие учебно-методические материалы:

- ✓ УММ по дисциплинам кафедры ТХ и ПРС, разработанные ППС кафедры (на бумажном носителе и на электронном носителе в программе «Moodle»);
- ✓ курс лекций по профессиональным дисциплинам.

## 10. Формы отчетности обучающихся о прохождении практики

По итогам обучающийся представляет оформленный *отчет о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства.*

Отчет оформляется в объеме не более 15-20 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

| <i>Компетенции</i>  | <i>Этапы/уровни формирования компетенций</i>                     |  |   |
|---|--|--|---|
|   | <i>Начальный этап/Пороговый уровень</i>                          | <i>Основной этап/Базовый уровень</i>   | <i>Завершающий этап/Продвинутый уровень</i>   |
| ПК- 5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. | Технология бродильных производств<br>Консервирование и виноделие | Технология производства крупы<br>Зерносушение<br>Технология хранения и переработки сахарной свеклы<br>Технология производства муки<br>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработке продукции животноводства<br><b>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков</b> | Технология хранения и переработки продукции растениеводства<br>Технология хранения и переработки продукции животноводства<br>Технология хлебопекарного производства<br>Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей<br>Система управления технологическими процессами<br>Технология переработки маслосемян |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |   | <b>в технологии хранения и переработке продукции растениеводства</b>  |   |
| ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.   | Консервирование и виноделие<br><b>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработке продукции растениеводства</b> | Технология хранения и переработки продукции растениеводства<br>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  | Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей<br>Система управления технологическими процессами<br>Товароведение продукции растениеводства  |
| ПК-9 - готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. | Производство продукции животноводства<br>Технология бродильных производств<br>Пчеловодство  | Производство продукции растениеводства<br>Консервирование и виноделие<br>Технология производства крупы<br>Технология хранения и переработки сахарной свеклы<br>Технология производства муки<br>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработке продукции животноводства<br><b>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработке продукции растениеводства</b> | Технология хранения и переработки продукции растениеводства<br>Технология хранения и переработки продукции животноводства<br>Технология хлебопекарного производства<br>Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей<br>Технология переработки маслосемян<br>Производственная преддипломная |
| ПК-10- готовностью использовать   | Оборудование перерабатывающих   | Консервирование и виноделие   | Технология хлебопекарного   |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p>механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>                        | <p>производств<br/>Технология бродильных производств</p>   | <p>Проектирование перерабатывающих производств<br/>Технология производства крупы<br/>Технология хранения и переработки сахарной свеклы<br/>Технология производства муки<br/>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработке продукции животноводства<br/><b>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработке продукции растениеводства</b><br/>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> | <p>производства<br/>Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей<br/>Технология переработки маслосемян<br/>Производственная технологическая<br/>Производственная преддипломная</p> |
| <p>ВК- 2- готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки растениеводческой продукции</p> | <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработке продукции растениеводства</p> | <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства<br/>Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>  | <p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства<br/>Производственная технологическая<br/>Производственная преддипломная</p>  |

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

| <b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>  | <b>Показатели сформированности компетенций</b> | <b>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</b> | <b>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</b>   |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
|   |  |   | <b>Начальный этап/<br/>Пороговый уровень</b>   | <b>Основной этап/<br/>Базовый уровень</b>   | <b>Завершающий этап/<br/>Продвинутый уровень</b> |
| ПК- 5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. | Техническое и технологическое мышление         |   |  | Решает технические вопросы, связанные с производством. Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе. |  |
| ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.                             | Техническое и технологическое мышление         |   | В целом ориентируется в технических вопросах, связанных с производством. Владеет отдельными элементами традиционных производственных технологий. Способен участвовать в технологическом процессе в качестве исполнителя. |   |  |
| ПК-9 - готовностью реализовывать  |  |   |  | Решает технические вопросы, связанные с производством.  |  |

|   |   |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|
| <p>технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.</p>                                       |   |  |  | <p>Владеет основными производственными 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><br/> - принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции растениеводства;<br/> - принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции растениеводства;<br/> <b>умения:</b><br/> - эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и</p> |  | <p>Решает технические вопросы, связанные с производством. Владеет основными производственными технологиями. Готов к участию в технологическом процессе на любом его этапе.</p> |  |

|   |   |   |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|
|   |   | <p>переработке растениеводческой продукции;</p> <p>- организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования ;</p> <p><b>навыки:</b></p> <p>- рационального использования технологического оборудования;</p> <p>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах.</p> |  |  |  |
| <p>ВК – 2- ГОТОВНОСТЬЮ К ВЫБОРУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОПТИМАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ</p> | <p>Техническое и технологическое мышление</p> | <p><b>умения:</b></p> <p>-организовывать разработку мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности;</p>   | <p>В целом ориентируется в технических вопросах, связанных с производством. Владеет отдельными элементами традиционных производственных технологий. Способен</p> |  |  |



|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| схем, процессов хранения и переработки растениеводческой продукции |  | - владеть современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции растениеводства к конкретным условиям; | участвовать в технологическом процессе в качестве исполнителя. |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

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

| <i>Оценка</i>                | <i>Результаты обучения по практике<br/>(знания, умения, навыки)</i>   | <i>Результаты освоения образовательной программы<br/>(компетенции)</i>      |
|------------------------------|---|---|
| <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 продвинутом уровне –ПК-5, 6, 9, 10, ВК-2 |
| <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 – ПК-5, 6, 9, 10, ВК-2    |
| <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 пороговом уровне – ПК-5, 6, 9, 10, ВК-2   |
| <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 – ПК-5, 6, 9, 10, ВК-2         |

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

| <b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>  | <b>Показатели сформированности компетенций</b> | <b>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</b> | <b>Контрольные задания</b>                                 |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
|   |  |   | <b>Начальный этап/<br/>Пороговый уровень</b>               | <b>Основной этап/<br/>Базовый уровень</b>   | <b>Завершающий этап/<br/>Продвинутый уровень</b> |
| ПК- 5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. | Техническое и технологическое мышление         |   |  | Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике.<br>Собеседование по итогам учебной практике.<br>Определение качества муки, производимой на предприятии, и её соответствия требованиям ГОСТ. |  |
| ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.                             | Техническое и технологическое мышление         |   | Систематизация собранной информации и оформление отчета по |   |  |

|  |   |  |   |  |  |
|--|---|--|---|--|--|
|  |   |  | <p>производственной практике. Собеседование по итогам учебной практике. Проведение клубного анализа картофеля, отправляемого на реализацию, и установление соответствия его требованиям ГОСТ.</p> |  |  |
| <p>ПК-9 - готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.</p> | <p>Техническое и технологическое мышление</p> |  |   | <p>Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике. Собеседование по итогам учебной практике. Оценка качества выпекаемых на хлебозаводе</p> |  |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | хлебобулочных изделий и соответствия их требованиям ГОСТ.  |  |
| ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства | 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> <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>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования;</li> </ul> <p><b>навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационального использования технологического</li> </ul> |  | <p>Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике.</p> <p>Собеседование по итогам учебной практики.</p> <p>Расчёт технологического баланса мукомольного предприятия.</p> |  |

|  |   |   |  |  |  |
|--|---|---|--|--|--|
|  |   | <p>оборудования;</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>ВК – 2-<br/>готовностью к<br/>выбору и<br/>использованию<br/>оптимальных<br/>технологических<br/>схем, процессов<br/>хранения и<br/>переработки<br/>растениеводческой<br/>продукции</p> | <p>техническое и<br/>технологическое<br/>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> <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>- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования;</li> </ul> |  |  | <p>Подготовка,<br/>написание и<br/>защита отчета о<br/>прохождении<br/>практики.</p> |

|  |  |   |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|
|  |  | <b>навыки:</b><br>- рационального использования технологического оборудования;<br>- эффективной переработки растительного сырья, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|

### ***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 технологической 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.

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. Характеристика предприятия.
2. Назовите ассортимент и объем вырабатываемой продукции.
3. Место расположения предприятия по отношению к основным источникам 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. Выход и ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии (если переработка)



16. Организация лабораторий на предприятии.
17. 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.
18. Оценка мероприятий по организации безотходной переработки с/х продукции.
19. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий.
20. Поиск путей совершенствования технологических процессов
21. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению
22. Анализ решения вопросов по защите окружающей среды, охране труда и безопасности жизнедеятельности
23. Выводы и собственные предложения.
24. Конкретная работа, выполняемая студентом на предприятии.

## **12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения 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

изделий (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. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

➤ использование пакета MicrosoftOffice для оформления дневников и отчетов по практике

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

Для проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработки продукции растениеводства необходимы:

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

- специализированные учебные лаборатории высшего учебного заведения, оснащенные современным оборудованием.

## **15. Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При прохождении практики данной категории обучающихся в Курской ГСХА, Академия обеспечивает условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.