

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и технологического
менеджмента, доцент
Скрипкин В.С.

«21» мая 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

наименование практики

Технологическая

тип практики

35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование направления подготовки

Технология производства и переработки продукции животноводства

Направленность программы

бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2021

Год набора

Ставрополь, 2021

1. Общие положения

Программа технологической практики предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа производственной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 года №1330.

- Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н).

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель прохождения практики Овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности

Задачи практики

Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного	— знакомство с производственной, организационной и управленческой структурой предприятия; — знакомство с правилами приемки, складирования и

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	происхождения	хранения всех видов сырья; – знакомство с сырьевой и материально-технической базами производства; – знакомство с процессами подготовки и первичной обработки сырья; – изучение условий хранения и транспортировки готовой продукции; – знакомство с технологическим оборудованием, используемым для выполнения перечисленных технологических процессов; – ознакомление с основными методами контроля производства и продукции
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.		
ПК-1 - Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		

2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: производственная

Тип практики: технологическая

Способ проведения практики: стационарная

Форма проведения практики: дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенный с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
УК-2	УК-2.1 - Определяет цель проекта и формулирует	Знания: показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.	их переработки Умения: применять современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции Навыки: Владеть методами научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции
УК-2	УК-2.3 - Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знания: структуры перерабатывающих предприятий Умения: определять структуру перерабатывающих предприятий Навыки: разделять структуру перерабатывающих предприятий
УК-8	УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Знания: условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты Умения: обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты Навыки: Обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте
УК-9	УК-9.1 - Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знания: структуры экономических показателей предприятия Умения: рассчитать комическую эффективность производства Навыки: анализа экономической деятельности предприятия
ОПК-7	ОПК-7.1 - Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Знания: принципов работы информационных технологий перерабатывающих предприятий Умения: применять современные информационные технологии в области переработки сельскохозяйственной продукции Навыки: владения современными информационными технологиями в области переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-7	ОПК-7.2 - Использует современные	Знания: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации,

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	<p>применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умения: Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Навыки: разработки технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p>
ОПК-7	ОПК-7.3 - Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности	<p>Знания: основных профессиональных программ в сфере производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умения: Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Навыки: применения профессиональных программ в сфере производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-1	ПК- 1.2 – Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<p>Знания: Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умения: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Навыки: Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>
ПК-1	ПК-1.3 – Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных	Знания: Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	безопасных продуктов питания животного происхождения	животного происхождения
		Умения: Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения
		Навыки: Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

4. Место практики в структуре ОП ВО

Технологическая практика является типом учебной практики и относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – в начале 7 семестра;
- для студентов заочной формы обучения – в конце 4 курса

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций УК-2.1; УК-2.2; УК-8.1; УК-9.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.2; ПК-1.3; обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Очная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-2.1 - Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.	Проектная деятельность	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.3 - Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля,	Теория эволюции Проектная деятельность Инновации в проектировании пищевых предприятий Ознакомительная практика	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной

при необходимости корректирует способы решения задач	(в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	работы
УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Сельскохозяйственная экология Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Технологическая практика	Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.1 - Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий Экономическая теория	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7.1 - Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Информатика Инновации в проектировании пищевых предприятий	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7.2 - Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Информатика	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7.3 - Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности	Математика и математическая статистика Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции Инновации в проектировании пищевых предприятий	Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК- 1.2 – Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	Производство, товароведение и сертификация сыров Производство продукции животноводства Производство, товароведение и сертификация колбас	Современные технологии обработки пищевого сырья Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

технологических линиях	Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов Организация производства органического сырья Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции Оборудование перерабатывающих производств Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы Управление качеством продукции животноводства	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.3 – Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Технология производства и переработки продукции пчеловодства Технология переработки продукции птицеводства Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология производства пищевого концентрата Технология первичной обработки пушно-мехового сырья Технология кожи и меха	Современные технологии обработки пищевого сырья Технология хранения и переработки продукции животноводства Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Заочная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-2.1 - Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.	Проектная деятельность	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

УК-2.3 - Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Теория эволюции Проектная деятельность Инновации в проектировании пищевых предприятий Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Сельскохозяйственная экология Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Технологическая практика	Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.1 - Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий Экономическая теория	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7.1 - Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Информатика Инновации в проектировании пищевых предприятий	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7.2 - Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Информатика	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7.3 - Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности	Математика и математическая статистика Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции Инновации в проектировании пищевых предприятий	Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК- 1.2 – Управление	Производство,	Современные

<p>качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>товароведение и сертификация сыров Производство продукции животноводства Производство, товароведение и сертификация колбас Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов Организация производства органического сырья Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции Оборудование перерабатывающих производств Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы Управление качеством продукции животноводства</p>	<p>технологии обработки пищевого сырья Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ПК-1.3 – Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Технология производства и переработки продукции пчеловодства Технология переработки продукции птицеводства Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология производства пиццеконцентратов Технология первичной обработки пушно-мехового сырья Технология кожи и меха</p>	<p>Современные технологии обработки пищевого сырья Технология хранения и переработки продукции животноводства Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>

5. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для студентов очной формы обучения – 15 зет, 10 недель
- для студентов заочной формы обучения – 15 зет, 10 недель.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции учебная практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – в начале 7 семестра;
- для студентов заочной формы обучения – в конце 4 курса

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачет
- для студентов заочной формы обучения – зачет

5.1. Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код индикатора компетенции
1.	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка организации и правилам охраны труда перерабатывающих предприятий	180	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК 2.1-2.3 УК 8.1
2.	Ознакомительно-аналитический	Изучение структуры перерабатывающих предприятий	180	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК 9.1, ОПК 7.1, ОПК 7.2, ПК 1.3
3.	Отчетный	Изучение должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий Подготовка отчета по практике	180	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ОПК 7.3, ПК 1.2
	ВСЕГО:		540		

5.2. Организация и порядок учебной практики

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения бакалаврами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или на базе биотехнологического факультета СтГАУ.

По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание (Приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Этапы прохождения практики.

Вначале практики студент знакомится с целями, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, организационной структурой предприятия, на котором он проходит практику.

Затем должен проанализировать данные производственной программы по ассортименту и объему выпускаемой продукции, размеру основных фондов, численности персонала и другим технико-экономическим показателям; описать технологические процессы переработки сырья, начиная от приемки и оценки качества, завершая выпуском и маркетингом готовой продукции; изучить и описать последовательность работы поточно-технологической линии по производству одного из видов продукции, выпускаемой на данном предприятии, представить ее схему; собрать данные по маркам и количеству машин, оборудования и аппаратов, используемых на предприятии и поточно-технологических линиях (ПТЛ).

В период прохождения практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов;

6. Формы отчетности по практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики.

Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течении 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код индикатора компетенции	Показатели оценивания индикатора компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
УК-2.1	Знания: показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	Подготовительный	Дневник, отчет
	Умения: применять		

	современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции		
	Навыки: Владеть методами научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции		
УК-2.3	Знания: структуры перерабатывающих предприятий	Подготовительный	Дневник, отчет
	Умения: определять структуру перерабатывающих предприятий		
	Навыки: разделять структуру перерабатывающих предприятий		
УК-8.1	Знания: условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Подготовительный	Дневник, отчет
	Умения: обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты		
	Навыки: Обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте		
УК-9.1	Знания: структуры экономических показателей предприятия	Подготовительный	Дневник, отчет
	Умения: рассчитать комическую эффективность производства		
	Навыки: анализа экономической деятельности предприятия		
ОПК-7.1	Знания: принципов работы информационных технология перерабатывающих предприятий	Ознакомительно-аналитический	Дневник, отчет
	Умения: применять современные информационные технологии в области переработки сельскохозяйственной продукции		
	Навыки: владения современными		

	информационными технологиями в области переработки сельскохозяйственной продукции		
ОПК-7.2	Знания: специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Ознакомительно-аналитический	Дневник, отчет
	Умения: использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов		
	Навыки: разработки технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов		
ОПК-7.3	Знания: основных профессиональных программ в сфере производства продуктов питания животного происхождения	Ознакомительно-аналитический	Дневник, отчет
	Умения: Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения		
	Навыки: применения профессиональных программ в сфере производства продуктов питания животного происхождения		
ПК-1.2	Знания: Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья,	Ознакомительно-аналитический	Дневник, отчет

	<p>полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умения: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Навыки: Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>		
ПК-1.3	<p>Знания: Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умения: Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Навыки: Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	Ознакомительно-аналитический	Дневник, отчет

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Дневник практики	Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись	Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам,

	своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.	подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы.
Отчет о прохождении практики	<p>Это специфическая форма письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики.</p> <p>Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально.</p> <p>Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации.</p> <p>Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).</p>	<p>подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы.</p>

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по производственной практике зачета.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;
- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедры организуют проведение аттестации результатов прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1. собрать и проанализировать данные, характеризующие предприятие в целом: история и предпосылки возникновения, местоположение, размер и структура, а также производственная программа по ассортименту и объему выпускаемой продукции, размеру основных фондов, численности персонала и другим технико-экономическим показателям;
2. описать технологические процессы переработки сырья, начиная от приемки и оценки качества, завершая выпуском и маркетингом готовой продукции;
3. изучить и описать последовательность работы поточно-технологической линии по производству одного из видов продукции, выпускаемом на данном предприятии, представить ее схему;
4. собрать данные по маркам и количеству машин, оборудования и аппаратов, используемых на предприятии и поточно-технологических линиях (ПТЛ).

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов

1. Охарактеризуйте, специализацию и производственный профиль перерабатывающего предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
3. Охарактеризуйте режим работы предприятия
4. Охарактеризуйте структуру организации предприятия, схему управления.
5. На основании, каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?
6. Какие теоретические знания были использованы при прохождении практики?
7. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники были использованы в процессе прохождения практики?
8. Какие задания были выполнены в ходе прохождения практики?
9. Какие выводы были сделаны?
10. Какие цели и задачи выполнены в ходе проведения практики?
11. Какие трудности возникли в ходе проведения практики?
12. Какие проблемы были решены самостоятельно, какие с помощью руководителя практики?
13. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения практики?
14. Какие методы исследования применялись Вами при проведении практики?
15. Какова цель практики?
16. Перечислите задачи практики?
17. Каковы результаты практики?

7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения практики.

Контроль за выполнением программы практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики и отзыва

руководителя от базы практики о приобретенных студентом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по практике	30
Оформление отчета по практике	10
Защита отчета	30
Итого	100

Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 20 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 30 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

Критерии оценки за содержание отчета по практике:

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

Критерии оценки за оформление отчета по практике:

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

Критерии оценки за защиту отчета по практике:

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по производственной практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

Оценка по производственной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения производственной практики

а) основная литература:

1. ЭБС «Znanium» Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) : учеб. пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск : Высшая школа, 2012. - 252 с. - (Гр. Республики Беларусь). - ISBN 978-985-06-1929-7.
2. ЭБС «Znanium»:Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : Учебное пособие. - Москва ; Минск : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М» : ООО «Новое знание», 2015. - 410 с. «
3. ЭБС «Znanium»:Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : Учебник / М. С. Касторных, В.

- А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 328 с.
4. ЭБС «Znanium»: Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока : учебное пособие / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, В.И. Будков, Д.И. Грицай; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: АГРУС, 2012. – 300 с.
 5. ЭБС «Лань» Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учеб. пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - Москва : Лань, 2012. - 352 с. - (Гр. УМО). - ISBN 978-5-8114-1328-7.
 6. ЭБС «Лань» Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 592 с. - (Гр. УМО). - ISBN 978-5-98879-166-9.
 7. ЭБС «Лань» Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учеб. пособие / под ред. Л. Ю. Киселева. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 448 с. - (Гр. УМО). - ISBN 978-5-8114-1364-5.
 8. ЭБС «Лань» Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 621 с. : ил. - (Гр. УМО). - Библиогр.: с. 609-612 (75 назв.). - ISBN 978-5-8114-1306-5.
 9. ЭБС «Лань» Харченко, Г. М. Технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции : учеб. пособие / Г. М. Харченко. - Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2011. - 180 с.
 10. ЭБС «Лань» Чупина, Л. В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы : учеб.- метод. пособие / сост. Л. В. Чупина, В. А. Реймер . - Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. - 58 с.
 11. ЭБС «Лань»: Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учеб. пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - Москва : Лань, 2012. - 378 с.»
 12. ЭБС «Лань»: Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла : ; / Н. А. Тихомирова. - Москва : ГИОРД, 2011. – 140 с.
 13. ЭБС «Znanium»: Оборудование и оснастка промышленного предприятия: Учебное пособие/ В.П. Иванов, А.В. Крыленко.-М.: НИЦ ИНФА-М; Мн.: Нов.знание, 2015.- 235с.
 14. ЭБС «Znanium»: Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства / Под ред. Г. И. Баздырева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 725 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).
 15. ЭБС «Znanium»: Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с.
 16. ЭБС «Znanium»: Ганина В. И. Производственный контроль молочной продукции: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с.
 17. ЭБС «Znanium»: Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник/О.А. Неверова [и др.] – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.-318с.

18. ЭБС «Лань» Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров: «Продукты питания из растит. сырья», «Продукты питания животного происхождения» / под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 544 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО). - ISBN 978-5-8114-1635-6.»
19. ЭБС «Лань» Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. пособие / А. Н. Остриков [и др.] ; под ред. А. Н. Острикова. - Москва : ГИОРД, 2012. - 614 с. : рис., табл. - (Гр. УМО). - Библиогр.: с. 613-614 (37 назв.). - ISBN 978-5-98879-124-9.»
20. ЭБС «Лань»: Кочиш И.И., Калюжный Н.С. Волчкова Л.А. Нестеров В.В. Зоогигиена: Учебник – Под ред. И.И. Кочиша 2-е изд., испр. и доп.. – СПб.: Лань 2013. – 464 с.
21. ЭБС «Лань»: Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов [и др.]; под ред. В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 912 с. : ил. - (Гр. УМО).
22. ЭБС «Лань»: Разведение животных : учебник для студентов вузов по специальности «Зоотехния» / Кахикало В.Г., Лазаренко В. Н., Фенченко Н.Г., Назарченко О.В.- 2-е изд., доп.- СПб.: Лань, 2014.- 448 с.
23. ЭБС Лань: Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий : / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Электрон. дан. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 528 с.
24. ЭБС Лань: Нечаев, А.П. Пищевая химия : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. - Электрон. дан. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 669 с.
25. Макарецв, Н. Г. Кормление сельскохозяйственных животных : учебник для студентов вузов по специальностям: «Зоотехния» и «Ветеринария» / Н. Г. Макарецв. - 3-е изд., перераб. и доп. - Калуга : Ноосфера, 2012. - 640 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений. Гр. МСХ РФ).
26. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 64 с. - (85 лет СтГАУ).
27. Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров: «Продукты питания из растит. сырья», «Продукты питания животного происхождения» / под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 544 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО).
28. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 407 КБ.
29. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.
30. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Сычева О.В., Чернобай Е.Н., Омаров Р.С. Производственная практика: Программа и методические указания по оформлению отчета для студентов 2-3 курсов, факультета технологического менеджмента, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» [электронный полный текст] : электронное учебное

пособие / Сост. О.В. Сычева, Е.Н. Чернобай, Р.С. Омаров. Ставрополь. ФГБОУ ВО СтГАУ, 2016. 44 с.

б) дополнительная литература:

1. ЭБС «Znanium»: Оценка качества молока и молочных продуктов: Учебно-методическое пособие/Г.В.Чебакова, И.А.Зачесова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с.:
2. ЭБС «Лань»: Лисин, П. А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов : справ. пособие / П. А. Лисин, К. К. Полянскaий, Н. А. Миллер ; под. общ. ред. К. К. Полянского. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 136 с.»
3. ЭБС «Лань»: Технохимический контроль жиров и жирозаменителей : учеб. пособие / под ред. О.Б. Рудакова. - Москва : Лань, 2011. - 575 с.)
4. ЭБС «Лань»: Николаев, Б. Л. Тепловые процессы и оборудование для тепловой обработки жиросодержащих молочных продуктов: учеб.-метод. пособие / Николаев Б.Л., Николаев Л.К. - Москва : ГИОРД, 2014.»
5. Калинина, Л. В. Технология цельномолочных продуктов : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 655900 «Технология сырья и продуктов животного происхождения», специальности 271100 «Технология молока и молочных продуктов». - СПб. : ГИОРД, 2008. - 248 с. - (Гр. УМО)
6. Кругляков, Г. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебник. - Ростов н/Д. : МарТ, 2000. - 448 с.»
7. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2007. - 272 с.
8. Сычева, О. В. Молоко: качество, состав, свойства : моногр. - Ставрополь : АГРУС, 2004. - 116 с
9. Сычева, О. В. Оценка качества и безопасности молока : практ. пособие. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 80 с. - (Приоритетные национальные проекты «Образование». Гр. МСХ РФ).
10. Сычева, О. В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов : учеб. пособие для вузов по специальности 310700 - Зоотехния, 311200 - Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции. - Ставрополь : АГРУС, 2004. - 68 с. - (Гр.).
11. Твердохлеб, Г. В. Технология молока и молочных продуктов : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 271100 «Технология молока и молоч. продуктов» и направлению 552400 «Технология продуктов питания». - М. : ДеЛи принт, 2006. - 616 с.
12. Технология молока и молочных продуктов : учебник для студентов вузов по направлению «Технология сырья и продуктов животного происхождения», специальности «Технология молока и молочных продуктов» / Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина, С. В. Карпычев; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2007. - 455 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр.).
13. Храмцов, А. Г. Безотходная переработка молочного сырья : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: «Технология молока и молочных продуктов», «Пищевая биотехнология». - М. : КолосС, 2008. - 200 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр. УМО).

14. Шалапугина, Э. П. Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов». - СПб. : ГИОРД, 2008. - 96 с.
15. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Сарбатова, Н. Ю. Технохимический контроль сырья и продуктов переработки молока и мяса [электронный полный текст] : учеб. пособие / Н. Ю. Сарбатова, О. В. Сычева, Е. Н. Чернобай, СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. «
16. Все о молоке, сыре, мороженом (газета)
17. Известия вузов. Пищевая технология (периодическое издание)
18. Кондитерское и хлебопекарное производство (периодическое издание)
19. Молочная промышленность (периодическое издание)
20. Мясная индустрия (периодическое издание)
21. Мясные технологии (периодическое издание)
22. Переработка молока, технология, оборудование, продукция (периодическое издание).
23. Пищевая промышленность (периодическое издание)
24. Сыроделие и маслоделие (периодическое издание).
25. Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание)

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>
2. <http://www.stavintech.ru/library/menu/biotechnology/hramcov7.html>
3. <http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7457.pdf>

9. . Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

В процессе организации производственной практики должны применяться современные образовательные и информационные технологии:

- *Мультимедийные технологии*, для чего вводные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в аудиториях, оборудованных компьютерным и видеопроекционным оборудованием для презентаций с выходом в Интернет, средствами звуковоспроизведения.

- *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки отчета. Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного доступа к современным информационным системам и электронной библиотеке Университета.

- *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

Требования к программному обеспечению:

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word;
- Internet Explorer.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

<p>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402, площадь –</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-</p>
---	--

96,7 м ²)	образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы</p> <p>1. Читальный зал научной библиотеки (площадь – 177 м²)</p> <p>2. Учебная аудитория (ауд. № 201, площадь – 49 м²).</p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p> <p>2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>

Программа технологической практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана по профилю Технология производства и переработки продукции животноводства

Авторы:

к.б.н., доцент Скорбина Е.А.

Рецензенты:

кандидат с.х. наук, доцент
кандидат вет. наук, доцент



В.Е. Закотин
М.Е. Пономарева

Программа технологической практики рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 15 от «18» мая 2021 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана по профилю Технология производства и переработки продукции животноводства

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О.В.

Программа технологической практики рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического, № 8 от «21» мая 2021 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана по профилю Технология производства и переработки продукции животноводства

Руководитель ОП



С.Н. Шлыков

возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		используемым для выполнения перечисленных технологических процессов; – ознакомление с основными методами контроля производства и продукции
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
ПК-1 - Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
Место практики в структуре ОП ВО	Технологическая практика (Б2.В.01(П)) относится к вариативной части блока 2 «Практики»	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-2.1 - Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.	Знания: показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	
	Умения: применять современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции	
	Навыки: Владеть методами научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции	
УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей	Знания: структуры перерабатывающих предприятий	

ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Умения: определять структуру перерабатывающих предприятий
	Навыки: разделять структуру перерабатывающих предприятий
УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Знания: условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Умения: обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Навыки: Обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте
УК-9.1 - Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знания: структуры экономических показателей предприятия
	Умения: рассчитать экономическую эффективность производства
	Навыки: анализа экономической деятельности предприятия
ОПК-7.1 - Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Знания: принципов работы информационных технологий перерабатывающих предприятий
	Умения: применять современные информационные технологии в области переработки сельскохозяйственной продукции
	Навыки: владения современными информационными технологиями в области переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-7.2 - Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Знания: Специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
	Умения: Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
	Навыки: разработки технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
ОПК-7.3 - Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности	Знания: основных профессиональных программ в сфере производства продуктов питания животного происхождения
	Умения: Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства

	продуктов питания животного происхождения
	Навыки: применения профессиональных программ в сфере производства продуктов питания животного происхождения
ПК- 1.2 – Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знания: Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
	Умения: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Навыки: Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-1.3 – Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Знания: Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения
	Умения: Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения
	Навыки: Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Краткая характеристика практики	Вводный инструктаж по технике безопасности; Вводный инструктаж по охране труда. Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка организации и правилам охраны труда перерабатывающих предприятий Изучение структуры перерабатывающих предприятий Изучение должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий Подготовка отчета по практике
Форма отчетности по практике	Отчет, дневник
Форма контроля	Очная – зачет с оценкой, 7 семестр Заочная – зачет с оценкой, 4 курс
Авторы	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 1

Ректору ФГБОУ ВО _____
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной/заочной формы обучения
направления подготовки 35.03.07 - Технология
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
профиль «Технология производства и
переработки продукции животноводства»

ФИО студента полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения производственной практики с
«__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить _____

Дата _____ Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 - Технология
производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и учебного плана
профиль «Технология производства и переработки
продукции животноводства»
Форма обучения очная/заочная

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Обучающемуся _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

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

Содержание задания: _____

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял «__» _____ 20__ г. _____
(подпись)

Приложение 4

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

обучающегося ___ группы ___ курса очной/заочной формы обучения
35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль Технология производства и переработки продукции животноводства
период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 201_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 201_

Приложение 5

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося ___ группы ___ курса очной/заочной формы обучения
35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль Технология производства и переработки продукции животноводства

период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 201_ г.

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 201_

ОТЗЫВ о прохождении производственной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) производственную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать факультета агробиологии и земельных ресурсов СтГАУ

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

ОТЗЫВ
о прохождении производственной практики

_____ (фамилия, имя, отчество студента (в родительном падеже))
В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. *Ф.И.О. студент (ка)*
прошел (ла) производственную практику в

_____ (наименование предприятия)
стажируясь в должности _____
(наименование должности)

За время прохождения производственной практики студент *Ф.И.О. студент (ка)* __ изучил
(а) вопросы _____

В отзыве следует перечислить основные задачи, которые ставились перед студентом, оценить качество и полноту их решения, практический характер предложенных студентами мероприятий, отразить деловые, профессиональные, личные качества студента-практиканта, высказать замечания и пожелания.

Производственная практика может быть оценена _____
(оценка)

Руководитель практики
от организации
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать предприятия