

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Колин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 26.03.2021 10:03:37  
Уникальный программный ключ:  
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан института

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Производственная технологическая практика**  
**часть 1**

\_\_\_\_\_  
(Наименование практики)

Направление подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**  
(шифр, наименование)

Профиль (специализация) подготовки: **Технология производства и переработки продукции растениеводства**

Квалификация (степень) выпускника: **бакалавр**  
(бакалавр, магистр, специалист)

Форма обучения: **очная, заочная**  
(очная, очно-заочная, заочная)

Кафедра-разработчик рабочей программы: **агротехнологии**  
(название)

Одобрена

Ученым советом института

Разработана:

Протокол № \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Руководитель ОП \_\_\_\_\_  
(подпись)

г. Уссурийск

## **1. Цели производственной практики**

Цель производственной практики - производственная технологическая практика (часть 1) :

Целью практики является –углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей технолога сельскохозяйственного производства, выработка профессиональных умений, формирование представления об условиях, специфике деятельности сельскохозяйственных предприятий в системе рыночных отношений, приобщение обучающегося к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

## **2. Задачи производственной практики:**

- закрепление и углубление теоретических знаний и навыков их применения при решении производственных задач;
- накопление опыта практической работы по специальности;
- осуществление контроля за качеством сельскохозяйственной продукции;
- определение методов и способов первичной обработки и хранения продукции растениеводства;
- обеспечение безопасности труда в процессе производства;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**3. Место производственной практики в структуре ОПОП:** Блок 2 Практики обязательная часть – Б2.О.06(П)

**4. Формы проведения производственной практики:** дискретная

Вид практики - производственная Тип практики – технологическая

**5. Способы проведения производственной практики:** стационарная, выездная

## **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения компетенции: ПК-7.1; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-3.2; ПК-7.2; ПК-3.3; ПК-1.3; ПК-4.3; ПК-7.3; ПК-1.4; ПК-4.4; ПК-4.5; ПК-1.5

ПК-1.3 – Определяет сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки, обеспечивающие сохранность продукции, минимизацию потерь и сохранение качества

ПК-1.4 – Владеет методами послеуборочной доработки продукции растениеводства, закладки ее на хранение, переработки, обеспечения сохранности продукции от потерь и ухудшения качества

ПК-1.5 – Владеет методами контроля качества продукции растениеводства

ПК-3.1 – Применяет знания об основных принципах хранения сельскохозяйственной продукции

ПК-3.2 – Применяет знания о технологических схемах, сооружениях и оборудовании для хранения сельскохозяйственной продукции

ПК-3.3 – Владеет методами контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции

ПК-4.1 – Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации выращивания, уборки урожая, первичной доработки, закладки на хранение и переработки

ПК-4.3 – Определяет сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки, обеспечивающие сохранность продукции, минимизацию потерь и сохранение качества

ПК-4.4 – Владеет методами послеуборочной доработки плодоовощной продукции, закладки ее на хранение, переработки, обеспечения сохранности продукции от потерь и ухудшения качества

ПК-4.5 – Владеет методами контроля качества продукции пловодства и овощеводства

ПК-7.1 – Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки продукции пловодства и овощеводства

ПК-7.2 – Определяет наиболее рациональные режимы хранения продукции пловодства и овощеводства с учетом ее качества и целевого назначения

ПК-7.3 – Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции пловодства и овощеводства

В результате проведения учебной практики обучающиеся должны:

**знать:**

- организацию и управление деятельностью подразделения;
- вопросы планирования и финансирования, разработок рецептур и исследований;
- действующие стандарты, технические условия, положения и инструкции по эксплуатации оборудования, программ испытаний, оформлению технической документации;
- основные этапы технологических процессов при производстве продукции растениеводства;
- правила эксплуатации и обслуживания различного оборудования, используемого на перерабатывающем предприятии, и другого оборудования, имеющегося в подразделении;
- вопросы обеспечения экологической безопасности и безопасности труда

**уметь:**

- применять методики органолептических, физико-химических и микробиологических определений качества продукции;
- реализовать приемы и технику работы на оборудовании;
- использовать технологические линии производства;
- применять знания о порядке и методах проведения исследований

## 7. Содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц 216 часов (4 недели)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
		УР	СР	
1	Подготовительный этап.	6	18	Допуск. Протокол по технике безопасности

				Дневник
2	Производственный этап	6	162	Проверка дневника, проверка отчета по практике
3	Заключительный этап	6	18	Проверка дневника, проверка отчета по практике. Защита отчета
	Итого	18	198	Зачет

## 8. Формы отчетности по практике: письменный отчет, дневник

### 9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики):

Основной формой прохождения производственной технологической практики является непосредственное участие обучающегося в организационно-производственном процессе конкретного предприятия (организации). Производственная технологическая практика проводится: на предприятиях агропромышленного комплекса и пищевой перерабатывающей промышленности, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции (реализующей инновационные технологии и оснащенной современной ресурсо-энергосберегающей техникой), использующих различные формы организации труда.

Прохождение обучающимися производственной технологической практики осуществляется, как правило, на основе договоров, заключенных между академией и предприятиями (организациями).

В соответствии с учебным планом технологическая практика проводится на третьем курсе обучения, после изучения теоретического курса дисциплин. Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности обучающихся, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность технологической практики – 4 недели.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, в том числе 18 часов контактной работы и 198 часов самостоятельной работы.

Контактная работа предусматривает индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками Академии и руководителями практики от профильной организации.

По итогам практики предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.

## 10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

№ пп	Этапы прохождения практики	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенций
1	Подготовительный	ПК-7.1; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-3.2; ПК-7.2; ПК-3.3; ПК-1.3; ПК-4.3; ПК-7.3; ПК-1.4; ПК-4.4; ПК-4.5; ПК-1.5	Текущий контроль
2	Производственный	ПК-7.1; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-3.2; ПК-7.2; ПК-3.3; ПК-1.3; ПК-4.3; ПК-7.3; ПК-1.4; ПК-4.4; ПК-4.5; ПК-1.5	Рубежный контроль
3	Заключительный	ПК-7.1; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-3.2;	Итоговый контроль

		ПК-7.2; ПК-3.3; ПК-1.3; ПК-4.3; ПК-7.3; ПК-1.4; ПК-4.4; ПК-4.5; ПК-1.5	
--	--	--	--

## 10.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования. Шкалы Оценивания.

Этапы прохождения практики	Планируемые результаты освоения модуля, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы		
	Знать	уметь	Владеть
<b>Показатели</b>			
Подготовительный этап	основные понятия и термины	применять знания по технологии производства и переработки продукции животноводства для планирования технологического процесса	основными технологическими терминами и понятиями
Производственный	- сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки; - методы послеуборочной доработки продукции растениеводства, овощеводства, плодководства; - методы контроля качества продукции растениеводства, овощеводства, плодководства;	- обеспечивать сохранность продукции, минимизацию потерь и сохранение качества продукции растениеводства; - закладывать продукцию на хранение и перерабатывать её, - определять качество продукции растениеводства, овощеводства, плодководства;	- методами послеуборочной доработки продукции растениеводства, закладки ее на хранение; - методами переработки продукции растениеводства; - методами контроля качества продукции растениеводства, овощеводства, плодководства;
Заключительный	структуру отчета	составлять отчет согласно методическим рекомендациям	обосновывать теоретические положения в тесной связи с практикой
<b>Критерии</b>			
Высокий уровень	Глубокие знания материала всех разделов практики, полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Правильные конкретные, содержательные выводы по всем разделам практики		
Продвинутый уровень	Твердые и достаточно полные знания материала разделов практики, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений.		
Базовый уровень	Недостаточно полное знание и понимание сущности процессов и явлений, отдельных вопросов по разделам практики		
Компетенции не сформированы	Отсутствие в работе основных структурных элементов проведения сбора информации; использование неэффективных методик проведения		

	камеральной обработки данных производственных исследований; не умение сделать выводы
--	--

### 10.3 Определение/ содержание и основные сущностные характеристики компетенций

№ п/№п	Код и наименование формируемой компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны	
		знать	уметь
1	ПК-1.3 – Определяет сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки, обеспечивающие сохранность продукции, минимизацию потерь и сохранение качества	способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки	определять сроки уборки урожая, закладки на хранение и переработки
2	ПК-1.4 – Владеет методами послеуборочной доработки продукции растениеводства, закладки ее на хранение, переработки, обеспечения сохранности продукции от потерь и ухудшения качества	методы послеуборочной доработки продукции растениеводства	дорабатывать продукцию растениеводства после уборки
3	ПК-1.5 – Владеет методами контроля качества продукции растениеводства	методы определения качества продукции растениеводства	определять качество продукции растениеводства
4	ПК-3.1 - Применяет знания об основных принципах хранения сельскохозяйственной продукции	основные принципы хранения сельскохозяйственной продукции	использовать основные принципы хранения в производстве сельскохозяйственной продукции
5	ПК-3.2 - Применяет знания о технологических схемах, сооружениях и оборудовании для хранения сельскохозяйственной продукции	технологические схемы, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	применять знания о технологических схемах, сооружениях и оборудовании для хранения сельскохозяйственной продукции
6	ПК-3.3 - Владеет методами контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции	методы контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции	использовать методы контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции
7	ПК-4.1 – Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации выращивания, уборки урожая, первичной доработки, закладки на хранение и переработки	биологические особенности плодовых и овощных культур	применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации выращивания, уборки урожая, первичной доработки, закладки на

			хранение и переработки
8	ПК-4.3 – Определяет сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки, обеспечивающие сохранность продукции, минимизацию потерь и сохранение качества	способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки	определять сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки, обеспечивающие сохранность продукции, минимизацию потерь и сохранение качества
9	ПК-4.4 – Владеет методами послеуборочной доработки плодоовощной продукции, закладки ее на хранение, переработки, обеспечения сохранности продукции от потерь и ухудшения качества	методы послеуборочной доработки плодоовощной продукции, закладки ее на хранение	дорабатывать после уборки плодоовощную продукцию, закладывать её на хранение и перерабатывать
10	ПК-4.5 – Владеет методами контроля качества продукции плодовогодства и овощеводства	методы контроля качества продукции плодовогодства и овощеводства	определять качество продукции плодовогодства и овощеводства
11	ПК-7.1 – Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства	теоретические основы режимов и способов хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства	применять знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства
12	ПК-7.2 – Определяет наиболее рациональные режимы хранения продукции плодовогодства и овощеводства с учетом ее качества и целевого назначения	режимы хранения продукции плодовогодства и овощеводства	определять наиболее рациональные режимы хранения продукции плодовогодства и овощеводства с учетом ее качества и целевого назначения
13	ПК-7.3 – Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства	критерии оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства	оценивать эффективность технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства

#### 10.4 Планируемые уровни сформированности компетенций

Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенций	Критерии оценки	Отличительные признаки
ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5.	Базовый	3	<b>Знает</b> сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки, обеспечивающие сохранность продукции, минимизацию потерь и сохранение качества
	Продвинутый	4	<b>Знает</b> сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки, обеспечивающие сохранность продукции, минимизацию потерь и сохранение качества <b>Умеет</b> дорабатывать, после уборки, продукцию растениеводства, закладки ее на хранение, перерабатывать, контролировать качество
	Высокой	5	<b>Знает</b> сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение, переработки, обеспечивающие сохранность продукции, минимизацию потерь и ухудшения качества, методы определения качества <b>Умеет</b> определять сроки уборки, после уборки дорабатывать продукцию растениеводства, закладывать ее на хранение, перерабатывать, обеспечивать сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, контролировать качество
ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	Базовый	3	<b>Знает</b> основные принципы хранения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
	Продвинутый	4	<b>Знает</b> основные принципы хранения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, методы контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции <b>Умеет</b> составлять технологические схемы хранения и контролировать качество продукции
	Высокой	5	<b>Знает</b> основные принципы хранения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, методы контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции <b>Умеет</b> составлять технологические схемы хранения, работать с оборудованием, контролировать режимы хранения и качество продукции
	Базовый	3	<b>Знает</b> биологические особенности плодовых и овощных культур



ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5	Продвинутый	4	<p><b>Знает</b> биологические особенности плодовых и овощных культур, способы уборки урожая, закладки на хранение и основы переработки плодов и овощей</p> <p><b>Умеет</b> применять знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации их выращивания, хранения и переработки</p>
	Высокой	5	<p><b>Знает</b> биологические особенности плодовых и овощных культур, способы уборки урожая, закладки на хранение, переработки и послеуборочной доработки плодов и овощей</p> <p><b>Умеет</b> определять сроки и способы уборки урожая, закладки на хранение и переработки, обеспечивающие сохранность продукции, минимизацию потерь и сохранение качества, определять качество плодов и овощей</p>
ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3	Базовый	3	<p><b>Знает</b> теоретические основы режимов и способов хранения и переработки продукции пловодства и овощеводства</p>
	Продвинутый	4	<p><b>Знает</b> теоретические основы режимов и способов хранения и переработки продукции пловодства и овощеводства, критерии оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции пловодства и овощеводства</p> <p><b>Умеет</b> определять наиболее рациональные режимы хранения продукции пловодства и овощеводства с учетом ее качества и целевого назначения</p>
	Высокой	5	<p><b>Знает</b> теоретические основы режимов и способов хранения и переработки продукции пловодства и овощеводства, критерии оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции пловодства и овощеводства</p> <p><b>Умеет</b> определять наиболее рациональные режимы хранения продукции пловодства и овощеводства с учетом ее качества и целевого назначения; оценивать эффективность технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции пловодства и овощеводства</p>

## Текущий контроль формирования компетенций

### Текущий контроль формирования компетенций собеседование

Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенций / критерии оценки	Отличительные признаки
ПК-7.1; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-3.2; ПК-7.2; ПК-3.3; ПК-1.3; ПК-4.3; ПК-7.3; ПК-1.4; ПК-4.4; ПК-4.5; ПК-1.5	зачтено	«зачтено» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое и глубокое знание исследуемого материала, предусмотренного программой и заданием на практику; усвоившему основную и знакомому с дополнительной литературой, имеющему творчески и осознано выполнять задания, усвоившему взаимосвязь основных понятий
	не зачтено	«не зачтено» выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знании основного материала, предусмотренного программой и заданием на практику, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; не выполнившего отдельные задания, предусмотренные программой практики

## Рубежный контроль формирования компетенций

### отчет по результатам практики

Индекс компетенции	Критерии оценивания компетенций		Отличительные признаки
	Уровни сформированности компетенций	Оценка по традиционной шкале	
ПК-7.1; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-3.2; ПК-7.2; ПК-3.3; ПК-1.3; ПК-4.3; ПК-7.3; ПК-1.4; ПК-4.4;	Базовый уровень	3	Не проявил оригинальности при подготовке отчета, рассказывает, но не объясняет суть выполненной работы; представленный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно показано владение базовым аппаратом, затруднился ответить на 2 и более вопросов, в некоторых случаях демонстрирует проблемы в понимании собеседника.
	Продвинутый уровень	4	Отчет четко выстроен, демонстрационный материал использовался в докладе, хорошо

ПК-4.5; ПК-1.5			оформлен, но есть неточности, в целом логично структурирован, информация представлена в сжатой форме на основе ключевых слов, содержит незначительные ошибки, использованы общенаучные и специальные термины.
	Уровень высокой компетентности	5	Проявил оригинальность и креативность при подготовке отчета, показано владение специальным аппаратом; не содержит ошибок, демонстрирует словарный запас, адекватный поставленной цели, использует клише, структурирующие отчет (вступление, основная часть, заключение), демонстрирует умение отвечать на вопросы и поддерживать дискуссию.

**Итоговый контроль сформированности компетенций зачет**

Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенций	Критерии оценки	Отличительные признаки
ПК-7.1; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-3.2; ПК-7.2; ПК-3.3; ПК-1.3; ПК-4.3; ПК-7.3; ПК-1.4; ПК-4.4; ПК-4.5; ПК-1.5	Уровень высокой компетентности	Зачтено (5)	Содержание соответствует теме задания. В отчете отражены все вопросы, предусмотренные заданием. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов в их ассоциативной взаимосвязи. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Отчет четко структурирован и выстроен в заданной логике. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы–аргументация–выводы. Объем отчета укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Высокая

			степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистических оборотах, манере изложения, по словарному запасу. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
	Продвинутый уровень	Зачтено (4)	Содержание в целом соответствует теме задания. В работе отражено 75-80% предусмотренного заданием объема информации. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные ошибки. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Умелое использование категорий и терминов в их ассоциативной взаимосвязи. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Изложение отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Работа в достаточной степени структурирована и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части отчета логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы–аргументация–выводы
	Базовый уровень	Зачтено (3)	Содержание в целом соответствует теме задания. В работе отражено 60-70% предусмотренного заданием объема информации. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25-30%).Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Нет собственной точки зрения, либо она слабо аргументирована. Примеры,

			приведенные в отчете в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам. Работа плохо структурирована, нарушена заданная логика. Части отчета разорваны логически, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Текст представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть орфографические ошибки. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.
	Компетенции не сформированы	Не зачтено (2)	Теоретические знания использованы при выполнении практических задач, но есть грубые ошибки и неточности, есть значительные отклонения от оформления отчета в соответствии с требованиями.

**Примерный перечень контрольных вопросов и заданий для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым обучающимся самостоятельно**

По окончании производственной практики обучающийся-практикант составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения одновременно с дневником, подписанным непосредственным руководителем практики от предприятия, учреждения, организации.

В дневнике обучающийся кратко описывает свой рабочий день. Периодически (не реже одного раза в неделю) дневник просматривает руководитель практики от предприятия, делая подписи, а по окончании практики заверяет его печатью. Руководитель практики от предприятия дает характеристику обучающемуся, заверенную печатью.

В отчете должны быть следующие разделы:

**Титульный лист**

**Содержание**

**Введение** (актуальность, цель и задачи практики).

**Основная часть**

1. История и местоположение предприятия
2. Ассортимент выпускаемой продукции
3. Технология производства, переработки и хранения продукции (технологический план, сырье и вспомогательные материалы, аппаратно-технологические схемы производства, упаковка, маркировка, хранение, транспортировка продукции и т.д.).
4. Производственный контроль (санитарно-бактериологический контроль сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и т.д.)
5. Оценка соответствия продукции (сертификация).
6. Оценка качества вырабатываемой продукции
7. Охрана труда и экология на предприятии

**Заключение** (описание приобретенных навыков и умений, личное отношение к результатам производственной практики)

**Список использованных источников**

**Приложения** (иллюстрации в виде фотографий, рисунков, таблиц, схем; исходные данные и промежуточные расчеты; устав предприятия, рабочие формы, буклеты, рекламный материал).

Объем отчета составляет 30–35 страниц компьютерного текста.

Оценка результатов практики заносится в зачетную книжку обучающегося, ставится на обложке отчета и заносится в общую ведомость. Учитывается оформление отчета и дневника, устные ответы.

Форма промежуточного контроля – зачет.

**Вопросы для зачёта** (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 специализацию предприятия.
6. Численный состав и структура управления предприятия.
7. Расскажите об основных видах деятельности предприятия.
8. Расскажите технологию производства хлебобулочной продукции.
9. Расскажите технологию производства овощной продукции.
10. Расскажите технологию производства плодоовощной продукции. консервированной в герметично укупоренной таре
11. Назовите основные технологические линии, аппараты, агрегаты; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т. д.).
12. Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции.
13. Перечень и содержание основной документации, которая ведется на предприятии.
14. Используемое на предприятии сырье и показатели его качества и поставщик сырья.
15. Используемые на предприятии технологические схемы и оборудование.
16. Используемые на предприятии режимы ведения технологических процессов.
17. Выход и ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии.
18. Организация лабораторий на предприятии.
19. Виды и содержание применяемого на предприятии технологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных материалов, воды, производственных процессов.
20. Периодичность и методы применяемого на предприятии санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных материалов, личной гигиены работников.
21. Оценка мероприятий по организации безотходной переработки сельскохозяйственной продукции.
22. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий.
23. Поиск путей совершенствования технологических процессов.
24. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению.
25. Выводы и собственные предложения.
26. Конкретная работа, выполняемая студентом на предприятии

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

### **А) Основная литература**

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — СПб.: Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>. (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Зимняков, В. М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебник / В. М. Зимняков. — Пенза : ПГАУ, 2016. — 227 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142072> (дата обращения: 31.01.2021). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
3. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
4. Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учеб. пособие / сост. У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156156> (дата обращения: 31.01.2021). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
5. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: учебник / Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В.Н. Курдина; под ред. Л.А. Трисвятского.— М.: Альянс, 2014.— 415 с. - ISBN 978-5-91872-061-5.

### **Б) .Дополнительная литература:**

1. Белопухов, С.Л. Химическая сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / С. Л. Белопухов, Н. П. Буряков. - Москва: БИБКМ: ТРАНСЛОГ, 2017. - 198 с. - ISBN 978-5-905563-78-2.
2. Бузоверов, С. Ю. Практикум по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции : учеб. пособие / С. Ю. Бузоверов. — Барнаул : АГАУ, 2018. — 121 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137624> (дата обращения: 14.04.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
3. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. Вобликов. — СПб. : Лань, 2010. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-0971-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/579> (дата обращения: 25.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 264 с. — ISBN 978-5-534-05915-1. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437177> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 161 с. — ISBN 978-5-534-05916-8. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437797> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
6. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учеб. пособие / В. И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Лань, 2017. - 624 с. : ил. - ISBN 978-5-8114-2478-8.
7. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие / сост. А. А. Тарасов. — Курск : Курская ГСХА, 2017. — 233 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134814> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
8. Технология хранения продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова [и др.]. — СПб. : ГИОРД, 2018. — 464 с. — ISBN 978-5-98879-188-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129294> (дата обращения: 09.02.2021). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

**В) Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля):** Производственная технологическая практика. Часть 1 [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производств и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019.-24 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru)

**11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- MicrosoftOffice 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

**11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины(модуля)**

1. Научная электронная библиотека e-library.ru
2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnshb.ru/akdil/default.htm>
3. Научная электронная библиотека e-library.ru
- 4.Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
5. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 21 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям 08.04.2019 г. по 16 апреля 2020 г.
6. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ Договор № 10 УТ/2019 на оказание услуг по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа 20.02.2019 г. - 26.03.2020

**12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине(модулю)**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а  Ауд. 4 – Лекционная.  Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Учебно-наглядные пособия.  Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор PanasonicPT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см DraperLuma2); переносного типа (Ноутбук 15,6" LenovoB590).



<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 131 – лаборатория агрохимии и системы удобрений.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (16 посадочных мест). Доска меловая</p> <p>Приборы: КФК – 3, весы аналитические, рН метр, дистиллятор «Экотест – 110РН», Миком –1, рН–метр, ФЭК –56М, ионметр ЕЗ 40, весы ВЛКТ –500, мешалки магнитные, печь муфельная, гомогенизатор, образцы минеральных удобрений, лабораторная посуда.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор 3D NEC V260X; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук Samsung R530 15.6.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Читальный зал.</p> <p>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК IntelCeleronE3200 2,4 GHz, принтер, сканер.</p>

**13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом).**

**14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Производственная технологическая практика. Часть 1 [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019. – 16 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

**15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья инвалидов**

**15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

**15.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося

обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.