

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Колин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 28.03.2021 10:03:26  
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 животноводства**

Квалификация (степень) выпускника: **бакалавр**

(бакалавр, магистр, специалист)

Форма обучения: **очная**

(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 животноводства;
- проведение расчета экономической эффективности производства и переработки продукции животноводства;
- 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-6.1; ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.2; ПК-6.2; ПК-2.3; ПК-6.3; ПК-3.3; ПК-6.4; ПК-2.4; ПК-2.5

ПК-2.1 - Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных для эффективного производства продукции животноводства

ПК-2.2 - Применяет знания о кормах и кормлении сельскохозяйственных животных

ПК-2.3 - Владеет методами первичной обработки, хранения, переработки, утилизации отходов и контроля качества продукции животноводства

ПК-2.4 - Владеет методами механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции животноводства

ПК-2.5 - Применяет ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства

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-6.1- Применяет знания теоретических основ производства, первичной обработки и хранения продукции животноводства
- ПК-6.2 - Владеет способами переработки продукции животноводства
- ПК-6.3 - Владеет методами оценки качества продукции животноводства
- ПК-6.4 - Применяет знания по использованию в производстве продукции животноводства ресурсосберегающих технологий

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 инструкции по эксплуатации оборудования, программ испытаний, оформлению технической документации;
- основные этапы технологических процессов при производстве молочной или мясной промышленности;
- 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 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<br>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**

| <b>№ пп</b> | <b>Этапы прохождения практики</b> | <b>Код и наименование формируемой компетенции</b>  | <b>Этапы формирования компетенций</b> |
|-------------|-----------------------------------|--|---------------------------------------|
| 1           | Подготовительный                  | ПК-6.1; ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.2; ПК-6.2; ПК-2.3; ПК-6.3; ПК-3.3; ПК-6.4; ПК-2.4; ПК-2.5 | Текущий контроль                      |
| 2           | Производственный                  | ПК-6.1; ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.2; ПК-6.2; ПК-2.3; ПК-6.3; ПК-3.3; ПК-6.4; ПК-2.4; ПК-2.5 | Рубежный контроль                     |
| 3           | Заключительный                    | ПК-6.1; ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.2; ПК-6.2; ПК-2.3; ПК-6.3; ПК-3.3; ПК-6.4; ПК-2.4; ПК-2.5 | Итоговый контроль                     |

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

| <b>Этапы прохождения практики</b> | <b>Планируемые результаты освоения модуля, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы</b> |                                |                            |
|-----------------------------------|--|--------------------------------|----------------------------|
|                                   | <b>Знать</b>   | <b>уметь</b>                   | <b>Владеть</b>             |
| <b>Показатели</b>                 |  |                                |                            |
| Подготовительный этап             | основные понятия и термины   | применять знания по технологии | основными технологическими |

|                             |  |  |  |
|-----------------------------|--|--|--|
|                             |  | производства и переработки продукции животноводства для планирования технологического процесса   | терминами и понятиями  |
| Производственный            | - биологические особенности сельскохозяйственных животных и основы их кормления;<br>- ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства;<br>- теоретические основы производства, первичной обработки и хранения продукции животноводства | - применять знания о кормах и кормлении сельскохозяйственных животных;<br>- применять ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства<br>- применять знания по использованию в производстве продукции животноводства ресурсосберегающих технологии | - методами первичной обработки, хранения, переработки, утилизации отходов и контроля качества продукции животноводства;<br>- методами механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции животноводства;<br>- способами переработки продукции животноводства |
| 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-2.1 - Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных для эффективного производства продукции животноводства | биологические особенности сельскохозяйственных животных   | применять знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных для эффективного производства продукции животноводства |
| 2 | ПК-2.2 - Применяет знания о кормах и кормлении сельскохозяйственных животных  | виды и характеристику кормов и основы кормления сельскохозяйственных животных                                 | применять знания о кормах и кормлении сельскохозяйственных животных  |
| 3 | ПК-2.3 - Владеет методами первичной обработки, хранения, переработки, утилизации отходов и контроля качества продукции животноводства       | методы первичной обработки, хранения, переработки, утилизации отходов продукции животноводства                | проводить первичную обработку продукции животноводства и утилизировать отходы производства   |
| 4 | ПК-2.4 - Владеет методами механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции животноводства                       | основные средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции животноводства | работать со средствами механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции животноводства                 |
| 5 | ПК-2.5 - Применяет ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства  | ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства   | применять ветеринарные и санитарные нормы при производстве продукции животноводства  |
| 6 | ПК-3.1 - Применяет знания об основных принципах хранения сельскохозяйственной продукции   | основные принципы хранения сельскохозяйственной продукции   | использовать основные принципы хранения в производстве сельскохозяйственной продукции  |
| 7 | 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                  |
| 8 | 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                                |
| 9 | ПК-6.1- Применяет знания теоретических основ производства, первичной обработки и хранения продукции животноводства                          | основы производства, первичной обработки и хранения продукции животноводства                                  | использовать теоретические знания для организации выращивания сельскохозяйственных животных, транспортирования и убой              |

|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
| 10 | ПК-6.2 - Владеет способами переработки продукции животноводства  | основные способы переработки продукции животноводства | составить технологическую схему переработки продукции животноводства               |
| 11 | ПК-6.3 - Владеет методами оценки качества продукции животноводства   | методы оценки качества продукции животноводства       | оценивать качество продукции животноводства  |
| 12 | ПК-6.4 - Применяет знания по использованию в производстве продукции животноводства ресурсосберегающих технологий | ресурсосберегающие технологии                         | использовать ресурсосберегающие технологии в производстве продукции животноводства |

#### 10.4 Планируемые уровни сформированности компетенций

| Индекс компетенции                                 | Уровни сформированности компетенций | Критерии оценки | Отличительные признаки  |
|--|-------------------------------------|-----------------|---|
| ПК-2.1;<br>ПК-2.2;<br>ПК-2.3;<br>ПК-2.4;<br>ПК-2.5 | Базовый                             | 3               | <b>Знает</b> биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды кормов и основы кормления, ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства   |
|  | Продвинутый                         | 4               | <b>Знает</b> биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды кормов и основы кормления, ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства<br><b>Умеет</b> использовать методы первичной обработки, хранения, переработки, утилизации отходов и контроля качества при производстве продукции животноводства  |
|  | Высокой                             | 5               | <b>Знает</b> биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды кормов и основы кормления, ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства<br><b>Умеет</b> использовать биологические особенности сельскохозяйственных животных для эффективного производства продукции животноводства, методы первичной обработки, хранения, переработки, утилизации отходов и контроля качества продукции животноводства |
|  | Базовый                             | 3               | <b>Знает</b> основные принципы хранения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции  |

|   |             |   |   |
|---|-------------|---|---|
| ПК-3.1;<br>ПК-3.2;<br>ПК-3.3            | Продвинутый | 4 | <b>Знает</b> основные принципы хранения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, методы контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции<br><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<br><b>Умеет</b> составлять технологические схемы хранения, работать с оборудованием, контролировать режимы хранения и качество продукции   |
| ПК-6.1;<br>ПК-6.2;<br>ПК-6.3;<br>ПК-6.4 | Базовый     | 3 | <b>Знает</b> теоретические основы производства, первичной обработки и хранения продукции животноводства   |
|   | Продвинутый | 4 | <b>Знает</b> теоретические основы производства, первичной обработки, хранения, переработки и методы оценки качества продукции животноводства<br><b>Умеет</b> применять знания теоретических основ производства, первичной обработки и хранения для получения продукции животноводства, составлять общие схемы переработки продукции животноводства  |
|   | Высокой     | 5 | <b>Знает</b> теоретические основы производства, первичной обработки, хранения, переработки и методы оценки качества продукции животноводства<br><b>Умеет</b> применять знания теоретических основ производства, первичной обработки и хранения для получения продукции животноводства, составлять общие схемы переработки продукции животноводства, оценивать качество продукции, применять знания по использованию в производстве продукции животноводства ресурсосберегающих технологий |



## Текущий контроль формирования компетенций

### Текущий контроль формирования компетенций собеседование

| Индекс компетенции  | Уровни сформированности компетенций / критерии оценки | Отличительные признаки   |
|---|---|--|
| ПК-2.1;<br>ПК-2.2;<br>ПК-2.3;<br>ПК-2.4;<br>ПК-2.5;<br>ПК-3.1;<br>ПК-3.2;<br>ПК-3.3;<br>ПК-6.1;<br>ПК-6.2;<br>ПК-6.3;<br>ПК-6.4 | 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-2.1;<br>ПК-2.2;<br>ПК-2.3;<br>ПК-2.4;<br>ПК-2.5;<br>ПК-3.1;<br>ПК-3.2;<br>ПК-3.3;<br>ПК-6.1;<br>ПК-6.2;<br>ПК-6.3;<br>ПК-6.4 | 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  |

|  |                                |   |   |
|--|--------------------------------|---|---|
|  |                                |   | 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-2.1;<br>ПК-2.2;<br>ПК-2.3;<br>ПК-2.4;<br>ПК-2.5;<br>ПК-3.1;<br>ПК-3.2;<br>ПК-3.3;<br>ПК-6.1;<br>ПК-6.2;<br>ПК-6.3;<br>ПК-6.4 | 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 мясной продукции.
9. Расскажите технологию производства молочной продукции.
10. Расскажите технологию производства рыбной продукции.
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. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — СПб.: Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — СПб. : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 25.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
3. Хазанов, Е. Е. Технология и механизация молочного животноводства : учеб. пособие / Е. Е. Хазанов, В. В. Гордеев, В. Е. Хазанов. — 2-е изд., стер. — СПб. : Лань, 2016. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-0946-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71770> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
4. Хазиахметов, Ф.С. Рациональное кормление животных: учеб. пособие / Ф.С. Хазиахметов. — 3-е изд., стер. — СПб.: Лань, 2019. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-4171-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115666>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
5. Чикалёв, А.И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник / А. И. Чикалёв, Ю. А. Юлдашбаев. - М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. - 188 с. - ISBN 978-5-906818-03-4.

### **Б) Дополнительная литература:**

1. Коломейченко, В.В. Кормопроизводство: учебник / В.В. Коломейченко. — СПб.: Лань, 2015. — 656 с. — ISBN 978-5-8114-1683-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/56161>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
2. Механизация и технология животноводства: учебник / В.В. Кирсанов [и др.].— М.: ИНФРА-М, 2014.— 585 с.: ил. - ISBN 978-5-16-005704-0.
3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие /под ред. Л.Ю. Киселева. – СПб.: Лань, 2013. – 448 с. - ISBN 978-5-8114-1364-5.
4. Практикум по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства» / сост. Л.В. Шестакова; ФГБОУ ВПО «Примор. гос. с.-х. акад.». – Уссурийск: ПГСХА, 2014. – 150 с.
5. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — СПб.: Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
6. Приходько, А.Н. Практикум по кормлению животных: учеб. пособие / А.Н. Приходько. — Уссурийск: Приморская ГСХА, 2014. — 122 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69592>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
7. Техника и технологии в животноводстве : учеб. пособие / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — СПб. : Лань, 2016. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2224-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/79333> (дата обращения: 31.01.2021). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .
8. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Практикум /сост. Л.А. Асинская; ФГБОУ ВПО "Приморская государственная сельскохозяйственная академия". - Уссурийск : [б. и.], 2012. - 148 с.
9. Янкина, О. Л. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие / О. Л. Янкина, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 128 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69611> (дата обращения: 31.01.2021). — 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.cnsnb.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   |
|--|---|
| <p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 4 – Лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа</p> | <p>Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Panasonic PT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см Draper Luma2); переносного типа (Ноутбук 15,6" Lenovo B590).</p> |

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