

Аннотация программы производственной практики

1 ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями производственной практики являются получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности путем непосредственного участия студентов в выполнении технологических операций во время работы на рабочих местах в период практики, а также приобретение навыков организаторской работы по решению социально-экономических вопросов в трудовых коллективах.

2 ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студент должен:

- освоить специфику работы по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;
- развить навыки и способности анализировать технологический процесс как объект управления АПК;
- провести анализ производственно-экономического состояния предприятия;
- научиться правильно оформлять документацию;
- изучить и освоить технологии возделывания сельскохозяйственных культур, технологии хранения и переработки растениеводческой или животноводческой продукции;
- научиться организации контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- освоить принципы и методы организации труда и управления коллективом;
- собрать и обработать материал для отчета и выпускной квалификационной работы.

3 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Производственная практика относится к Блоку 2, Б2.П1, который в полном объеме относится к вариативной части программы академического бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Производственная практика базируется на таких дисциплинах, как земледелие с основами почвоведения и агрохимии, производство продукции растениеводства, производство продукции животноводства, технология хранения и переработки продукции растениеводства, процессы и аппараты пищевых производств, защита растений.

Производственная практика является базисом для изучения таких дисциплин, как стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Способы проведения производственной практики – выездная – для студентов отъезжающих на практику из с. Миасского и стационарная – для студентов проходящих практика в Институте агроэкологии, либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта. Производственная практика проводится в полевой, лабораторной и заводской формах. Вид практики – производственная. Тип производственной практики – производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

5 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Местом проведения производственной практики являются сельскохозяйственные и перерабатывающие предприятия, научно-исследовательские организации и структурные подразделения Института агроэкологии, ОАО Сельхозпредприятие «Красноармейское»,

ООО «Агрофирма «Ильинка», ООО «Фабрика «Уральские пельмени», ООО «НПО Сад и огород», ООО «Объединение Союзпищепром» ОАО «Макфа» ФГБУ «Южно-уральский НИИ садоводства и картофелеводства» и другие передовые хозяйства г. Челябинска и Челябинской области, в которых имеется необходимая современная техника для проведения всего технологического цикла при осуществлении агротехнологических приемов, и перерабатывающие предприятия агропромышленного комплекса.

Производственная практика проводится после завершения обучения на 3 курсе (с мая по сентябрь) и продолжается на 4 курсе. В календарном учебном графике предусмотрены каникулы 5 недель. При согласовании с организацией время проведения каникул можно изменить. Продолжительность производственной практики составляет 16 недель.

6 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

Общепрофессиональные:

- готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4);
- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

Профессиональные:

- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1);
- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-3);
- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК – 7);
- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);
- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК – 10);
- готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-11);
- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12);
- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13);
- способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления (ПК-15).

В результате прохождения производственной практики студент должен

Знать:

- современное состояние отрасли переработки сельскохозяйственной продукции продовольственного и кормового назначения;

- особенности технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- устройство технологического оборудования;
-

Уметь:

- использовать и анализировать литературные источники в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений;
- определять основные качественные показатели продукции растениеводства;

Владеть:

- знаниями по программированию урожаев;
- методиками приготовления органических удобрений, кормов и другой сельскохозяйственной продукции;
- приемами получения кормовой массы с пашни и природных кормовых угодий;
- прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования;
- особенностями эксплуатации технологического оборудования;
- специальной товароведческой, технической и технологической терминологией;
- основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования;
- знаниями о значении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции.

7 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Кафедра осуществляет руководство производственной практикой с проведением необходимых подготовительных мероприятий:

- ежегодно заключает договоры с базовыми предприятиями на проведение практики;
- устанавливает связь с руководителем производственной практики от предприятий и совместно с ними составляет план проведения производственной практики, организует ознакомительные занятия и инструктажи по технике безопасности перед началом практики;
- готовит приказ о практике с поименным перечислением студентов и указанием предприятий, на базе которых проводится практика, и назначении руководителя практики от кафедры;

До выхода на производственную практику студенту необходимо явиться на организационное собрание кафедры для проведения инструктажа.

В период прохождения производственной практики студенты подчиняются всем правилам внутреннего трудового распорядка и техники безопасности, установленным на рабочих местах в организации, где он проходит практику.

Для руководства производственной практикой назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры.

Руководитель производственной практики от Института:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляют контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;

– оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

– оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Ответственность. Руководитель практики отвечает за организацию и качественное проведение практики, и выполнение студентами программы практики.

Руководитель практики несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами.

Обязанности руководителя практики в подготовительный период.

В подготовительный период руководитель обязан:

1. Получить от заведующего кафедрой или декана факультета указания по подготовке и проведению практики.

2. Изучить программу практики и учебно-методическую документацию по практике, получить необходимые бланки документов.

3. Детально ознакомиться с особенностями прохождения студентами практики.

4. Запланировать и обеспечить своевременное проведение и оформление всех организационно-подготовительных мероприятий:

составление и согласование с деканатом расписания практики, проведение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности с согласованием всех вопросов с отделом охраны труда и оформлением всех установленных документов.

В период производственной практики руководитель обязан:

1. Принять участие в проведении инструктажа по технике безопасности на месте практики и проконтролировать правильность и своевременность оформления соответствующей документации.

2. В соответствии с программой и расписанием учебной практики организовать проведение занятий, обеспечить контроль их посещаемости и выполнения практикантами индивидуальных и групповых заданий.

3. Консультировать студентов по вопросам выполнения программы практики.

4. Информировать руководство кафедры о ходе практики. Немедленно сообщать на кафедру, в деканат и ректорат обо всех случаях травматизма и грубого нарушения дисциплины студентами.

На заключительном этапе проведения учебной практики руководитель обязан:

- подвести итоги практики на завершающем занятии;

- организовать сдачу зачета по практике.

По окончании учебной практики руководитель обязан:

1. В недельный срок после окончания практики предоставить заведующему кафедрой письменный отчет о ее проведении вместе с замечаниями и конкретными предложениями по совершенствованию практической подготовки студентов.

2. Отчитаться о результатах практики на заседании кафедры.

3. Предоставить сведения о результатах практики в деканат для составления отчета о проведении практики студентов (за подписью заведующего кафедрой).

Руководитель производственной практики от профильной организации:

согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
предоставляет рабочие места обучающимся;
обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обязанности студентов при прохождении производственной практики

При прохождении учебной практики «студенты обязаны»:

1. Систематически и глубоко овладевать практическими навыками по избранному направлению.
2. Получить на кафедре, проводящей практику, консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в т.ч. по технике безопасности.
3. Посещать в обязательном порядке все виды практик и выполнять в установленные сроки все виды заданий, предусмотренных программами практики.
4. Бережно и аккуратно относиться к мебели, оборудованию, инвентарю, приборам, учебным пособиям, книгам. Студентам запрещается без разрешения руководителя практики выносить предметы и различное оборудование из лабораторий, учебных и других помещений.
5. Поддерживать чистоту и порядок во всех учебных, учебно-производственных и производственных помещениях, принимать участие в их уборке на началах самообслуживания в установленном в месте прохождения практики порядке.
6. При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность деканат агрономического факультета и в первый день явки Институт агроэкологии представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в деканат факультета справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обучающиеся в период прохождения производственной практики обязаны:

- выполнять индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

В зависимости от особенностей психического развития и индивидуальных возможностей студент с ограничением по здоровью проходит практику по индивидуально составленному заданию. Руководитель практики вправе самостоятельно определить основные вопросы, которые студент должен будет изучить и осветить в отчете. Определение этих вопросов руководителем должно происходить с учётом конкретных обстоятельств.

С согласия деканата факультета место проведения производственной практики может быть определено самим студентом. Для этого он должен предоставить свое заявление, гарантийное письмо или заключить с предприятием индивидуальный договор на прохождение производственной практики.

8 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Общая трудоемкость производственной практики составляет 24 зачетные единицы, 864 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студента	Трудоемкость, часы	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Вводный инструктаж. Прибытие практиканта на место прохождения производственной практики, прикрепление к специалисту предприятия.	54	Проверка дневника, наличие подписи практиканта в журналах инструктажей
		Знакомство с производством и коллективом предприятия. Изучение организационной структуры и материально технической базы предприятия Производственный инструктаж по технике безопасности.	54	
2	Производственный этап	Выполнения обязанностей, возложенных руководителем практики на практиканта.	(648)	Проверка дневника
		2.1. Практика в сельскохозяйственном предприятии	(648)	
		Изучение технологий возделывания сельскохозяйственных культур.	108	
		Изучение мероприятий по защите растений.	108	
		Изучение системы удобрений. Расчет доз органических и минеральных удобрений на планируемый урожай.	108	
		Изучение мероприятий по уборке урожая и хранению сельскохозяйственной продукции.	162	
		Изучение оборудования перерабатывающих производств, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции	162	
		2.2. Практика в перерабатывающем предприятии	(648)	
Изучение контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	108			
Изучение технологий переработки продукции растениеводства, плодоводства, овощеводства и (или) животноводства.	216			
Изучение оборудования перерабатывающих производств, сооружений и оборудования для хранения продукции	216			
Изучение мероприятий по усовершенствованию производства и внедрению новых видов продукции для ассортимента.	54			
3	Заключительный этап	Обработка и анализ производственной информации.	54	Проверка отчета
		Написание отчета по практике. Защита отчета		
		ВСЕГО:	864	

9 НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Научно-производственные технологии:

– технологии возделывания основных полевых культур;

– нормирование качества выполнения работ при возделывании сельскохозяйственных культур;

– основные технологии переработки продукции растениеводства.

Студент должен научиться разбивать, закладывать полевой лабораторный, вегетационный опыты, проводить биометрический, химический анализ, фенологические наблюдения, сбор и обобщение информации о технологиях производства и переработки растениеводческой и животноводческой продукции. Применяются компьютерные технологии и программные продукты MSOffice (Word, Excel, PowerPoint, Access)

10 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Для самостоятельной работы на производственной практике студенты должны использовать методические рекомендации по технологиям возделывания сельскохозяйственных культур, методические рекомендации по особенностям обработки почвы в хозяйстве, системы защиты растений, методические рекомендации по технологии хранения и переработке сельскохозяйственной продукции.

11 ОХРАНА ТРУДА ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Перед отъездом студентов на производственную практику проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности. Студентов знакомят с содержанием инструкции по технике безопасности. Оформляется журнал по технике безопасности.

Студентам, находящимся на практике, категорически запрещается:

- приступать к прохождению практики без получения инструктажа по технике безопасности;
- выполнять работу, не предусмотренную программой практики.

Инструктаж включает:

- вводный (при прохождении практики студентов на предприятии);

Вводный инструктаж включает: правила безопасности при нахождении на территории предприятия; требования безопасности при эксплуатации оборудования, а также правила ношения одежды и защитных средств; требования безопасности по организации и содержанию рабочих мест; общие правила безопасности; анализ несчастных случаев на предприятии и их причины. После прохождения вводного инструктажа заполняется карточка или делается соответствующая запись в журнале регистрации вводных инструктажей.

12 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

Для контроля освоения материала производственной практики студентом руководители производственной практики от предприятия и от кафедры Института агроэкологии могут проверять ведение дневника практики.

По итогам производственной практики студенты составляют отчет, включающий в себя общие сведения об изучаемом объекте. Оформляется отчет в письменном виде, желательно предоставить фотографии, приветствуется составление презентаций. Отчет по практике должен быть сдан на проверку руководителю практики от учебного заведения в течение недели после окончания практики или начала учебного семестра. Руководитель проверяет и подписывает отчет, дает отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад, отзыв руководителя от производственной организации, отчет и дневник.

Отзыв руководителя практики от производственной организации должен быть заверен его подписью и печатью организации и содержать следующую информацию: сроки и место прохождения практики, выполненные студентом функциональные обязанности,

отношение студента к практике (исполнительность, добросовестность, соблюдение трудовой дисциплины, профессиональный интерес), общую оценку качества его подготовки, степень овладения практическими навыками, умение контактировать с людьми, умение анализировать ситуацию, умение работать со статистическими данными.

Защита отчетов проводится перед комиссией кафедры в течение четырех недель после окончания производственной практики или начала учебного семестра.

Зачет по практике приравнивается к зачетам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, по индивидуальному графику, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программу производственной практики без уважительной причины или не получившие зачет по практике, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом университета.

13 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1 Планируемые результаты прохождения производственной практики (показатели сформированности компетенций)

Формируемые компетенции	Планируемые результаты при прохождении производственной практики		
	Знать	Уметь	Владеть
готовность распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4)	основные типы и виды животных	распознавать основные типы и виды животных, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	методикой оценки роли животных в сельском хозяйстве, методикой определения физиологического состояния животных по морфологическим признакам
способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5)	современные технологии по переработке сельскохозяйственной продукции	использовать современные технологии в переработке сельскохозяйственной продукции	современными технологиями в переработке сельскохозяйственной продукции
готовность определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1)	факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур, параметры их физиологического состояния	определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	методиками определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур

			тур
способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-3)	основные сорта растений и породы животных	распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве
готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК – 7)	показатели оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8)	технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	использовать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	знаниями по безопасной и эффективной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья
готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9)	технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	методиками эффективных производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК – 10)	сельскохозяйственную технику, аппараты и оборудование для перерабатывающих производств, основные регулировки	регулировать и настраивать сельскохозяйственные машины	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства
готовность принять участие в разработке схемы	системы севооборотов, технологии	разрабатывать схемы севооборотов,	методикой построения схемы сево-

севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-11)	обработки почвы и защиты растений, виды удобрений	определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	оборотов, технологиями обработки почвы, защиты растений от вредных организмов, расчета норм удобрений под сельскохозяйственные культуры
способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12)	виды кормов и способы их заготовки	использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знаниями о существующих технологиях в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции и способностью их применить
готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13)	виды кормов и способы их заготовки	использовать существующие технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	знаниями о существующих технологиях производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях и способностью их применить
способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления (ПК-15)	основные технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции	планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции	методикой анализа и способностью планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции

13.2. Контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций:

- Характеристика предприятия производственной практики
- Технологии производства продукции растениеводства зерновой, овощной и картофеля
- Технологии хранения и переработки овощей, картофеля, и зерна
- Технология защиты растений на предприятии
- Технологии производства хлеба и макаронных изделий
- Технология производства вареников
- Аппараты и оборудование для перерабатывающих производств
- Технологии производства продукции растениеводства зерновой, овощной продукции
- Технологии хранения и переработки овощей, картофеля, и зерна

- Технологии производства макаронных изделий
- Технология производства вареников,пельменей
- Аппараты и оборудование для перерабатывающих производств
- Виды кормов и способы их заготовки
- Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

13.3 Учебно-методические разработки, используемые для оценки знаний, умений и навыков

- Учебно-методические разработки имеются на кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в библиотеке и на сайте Института агроэкологии – филиале ФГБОУ Южно-Уральский ГАУ.

№ п/п	Учебно-методические разработки
1	Методические указания по выполнению программы производственной [Текст]: методические указания / сост. Чиняева Ю.З. 2015. 19 с.

13.4.Оценочные средства итогов прохождения производственной практики:

Оценка «отлично» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о производственной практике, в котором полностью раскрыты все предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета обучающийся уверенно и полно отвечал на задаваемые вопросы, представленные в фонде оценочных средств, показал глубокие знания особенностей производственной деятельности предприятия, где проходил практику, знания особенностей структурной организации предприятия и функционального назначения его структурных подразделений, отметил имеющиеся недостатки и сформулировал предложения по их устранению. В процессе защиты отчета обучающийся показал глубокие знания экономических и экологических вопросов, связанных с производственной деятельностью предприятия, отразил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности (или расчетно-изыскательной деятельности), проявил умение анализировать и делать выводы. На обучающегося имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия. Уровни освоения компетенций учитываются при выведении итоговой оценки по прохождению практики

Оценка «хорошо» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о производственной практике, в котором раскрыты все предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета обучающийся правильно отвечал на задаваемые вопросы, представленные в фонде оценочных средств, показал знания особенностей производственной деятельности предприятия, где проходил практику, знания его структурной организации и назначения структурных подразделений, отметил имеющиеся недостатки и сформулировал предложения по их устранению. В процессе защиты отчета обучающийся показал знания экономических и экологических вопросов, связанных с производственной деятельностью предприятия, отразил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности (или расчетно-изыскательной деятельности). На обучающегося имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о производственной практике, в котором раскрыты предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета

обучающийся неуверенно и неточно отвечал на задаваемые вопросы, представленные в фонде оценочных средств, показал поверхностные знания особенностей производственной деятельности предприятия, где проходил практику, и его структурной организации. В процессе защиты отчета обучающийся неуверенно ориентировался в вопросах, связанных с производственной деятельностью предприятия, не представил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности. На обучающегося имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при отсутствии оформленного отчета о производственной практике или дневника практики. В этом случае он не допускается к защите. Также, к защите не допускается обучающийся, если отчет и дневник представлены, но в характеристике на обучающегося от предприятия имеются критические замечания. Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся представил к защите отчет и дневник, имеет положительную характеристику от предприятия, но при защите отчета проявил незнание особенностей производственной деятельности предприятия, показал неподготовленность к научно-исследовательской деятельности, допускал существенные ошибки при ответе на вопросы, представленные в фонде оценочных средств.

14 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература:

1. Наумкин, В.Н. Технология растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Н. Наумкин, А.С. Ступин. – Электрон.дан. – СПб. : Лань, 2014. – 600 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=51943
2. Пашенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства. - СПб.: Лань, 2014. - 672 с.
3. Личко Н.М. и др. Технология переработки растениеводческой продукции.- М.: Колос, 2008.- 583 с.
4. Личко Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции.- М.: ДеЛи плюс, 2013.- 512 с.
5. Магомедов М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания. . - СПб.: Лань, 2015. - 560 с.
6. Остриков А.Н. и др. Процессы и аппараты пищевых производств. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 616 с.
7. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 536 с.

Дополнительная литература:

1. Вобликов, Е.М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс] : учебник. – Электрон.дан. – СПб. : Лань, 2010. – 410 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=579
2. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь :Агрус, 2013. – 212 с. : ил. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9596-0958-0; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277522>
3. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учебное пособие. – Электрон.дан. – СПб. : Лань, 2015. – 559 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=67474
4. Мхитарьянц, Л.А. Технология отрасли. Приемка, обработка и хранение масличных семян [Электронный ресурс] : учебник / Л.А. Мхитарьянц, Е.П. Корнена, Е.В. Мартовшук.

- Электрон.дан. – СПб. : ГИОРД, 2012. – 247 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4893
5. Мхитарьянц, Л.А. Лабораторный практикум по технологии отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Мхитарьянц, Е.П. Корнена, Е.В. Мартовщук. – Электрон.дан. – СПб. : ГИОРД, 2013. – 223 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=49809
 6. Периодические издания: Сельский механизатор, Техника в сельском хозяйстве.
 7. Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы.- М.: Колос, 2005.- 296 с.
 8. Борисов Ю.И., Сигов А.С., Нефедов В.И. и др. Метрология, стандартизация и сертификация.- М.: Форум: Инфра-м, 2007.- 336 с.
 9. Сергеев А.Г. Латышев М.В. Сертификация.- М.: Логос, 2002.- 264 с.
 10. Верещагин Н.И. и др. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве.- М.: Академия, 2000.- 414 с.
 11. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции.- М.: ИРПО ПрофОбрИздат, 2001.- 136 с.
 12. Филатов В.И. и др. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства.- М.: Колос, 2002.- 624 с.
 13. Хозиев О.А., Хозиев А.М., Цугкиева В.Б. Технология пивоварения. - СПб.: Лань, 2012. - 560 с.
 14. Пашук З.Н., Апет Т.К., Апет И.И. Технология производства хлебобулочных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2011. - 400 с.
 15. Гореньков Э.С. и др. Технология консервирования растительного сырья. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 320 с.
 16. Корячкина С.Я. и др. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 496 с.
 17. Михеева Е.Н., Сероштан М.В. Управление качеством. - М.: Дашков и К, 2014. - 532 с.
 18. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. - СПб.: Лань, 2010. - 384 с.

Периодические издания:

Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий: теоретический и научно-практический журнал

-Теоретический журнал «Хранение и переработка сельхозсырья».

Аграрная наука <http://phdru.com/journals/vetpress/>

Аграрный Вестник Урала <http://avu.usaca.ru/>

Вестник российской академии сельскохозяйственной науки <http://ores.su/ru/journals/vestnik-rossijskoj-akademii-selskohozyajstvennyih-nauk/>

14.2 Электронные ресурсы, находящиеся в свободном доступе в сети Интернет

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <http://csaa.ru>.
2. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <http://insagro.ru>.
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com/>.
4. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru/>.

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

1. Офисные программы MS Windows, Microsoft Office 2010.

15 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

База производственной практики укомплектована современной сельскохозяйственной техникой: посевной, почвообрабатывающей и уборочной; сооружениями для хранения сельскохозяйственной продукции, оборудованием для переработки растениеводческой и животноводческой продукции.