

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра
технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Программа одобрена Ученым советом
ФГБОУ ВО Курская ГСХА
Протокол № 8
от «27» августа 2018 г.

**Программа учебной практики по получению
первичных профессиональных умений и навыков**

Направление подготовки: 35.03.07 *Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции,*
*профили «Технология производства, хранения и переработки продукции жи-
вотноводства»*

Факультет: агротехнологический

Форма обучения: очная

Курск - 2018

Программа составлена с учетом требований:

– федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1330.

– Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301.

– Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. №1383.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Курская ГСХА ПЛ 03.04.00/02-2017 от 16.10.2018 г. приказ №266-о.

Автор-составитель – к.с.-х.н., доцент Тарасов Анатолий Алексеевич


Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 12 от «18» июня 2018 г.

Заведующий кафедрой  М.Г. Асадова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета


Протокол № 7 от «22» июня 2018 г.

Председатель методической комиссии  О.В. Никитина

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы практики**

Программа рассмотрена и одобрена на 2018-2019 учебный год.

Протокол № 12 заседания кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции от «18» июня 2018 г.

Заведующий кафедрой  М.Г. Асадова

Программа пересмотрена и одобрена на 2019-2020 учебный год.

Протокол № 1 заседания кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции от «03» сентября 2019 г.

Заведующий кафедрой  М.Г. Асадова

1. Цель практики

Цель учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков – формирование умений и навыков, необходимых для осуществления самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях по производству, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

2. Задачи практики

Задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- актуализация знаний, умений и навыков в области технологии производства, хранения или переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях конкретного предприятия;
- формирование способности оценивать ресурсный потенциал предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства, и технологическую эффективность его использования в условиях конкретных производств;
- приобретение представлений и первичного профессионального опыта самостоятельной работы в условиях предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков входит в вариативную часть блока «Практики» рабочей учебной программы, разработанной на основе основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Как часть основной профессиональной образовательной программы она является начальным этапом практического обучения, проводится на 1-м курсе во 2-м семестре после освоения теоретических и практических дисциплин курса.

Для эффективного прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающимся необходимо освоить такие дисциплины как: «Русский язык и культура речи», «Информационные технологии», «Химия неорганическая и аналитическая», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных» и «Земледелие с основами почвоведения и агрохимии».

К началу прохождения учебной практики в условиях предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства, обучающиеся должны обладать высоким уровнем культуры общения с работниками предприятий и знать принципы работы с информацией. Кроме того, они должны иметь представление о производстве продукции растениеводства и животноводства, а также об особенностях растениеводческой и животноводческой продукции, как сырья для хранения и переработки.

Во время прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающиеся учатся применять в условиях конкретных профильных производств полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике работы технолога при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства.

Работая под руководством преподавателя (руководителя практики) от академии, обучающиеся приобретают практические навыки производственно-технологической деятельности, связанной с выращиванием продукции растениеводства или поголовья животных, с закладкой продукции на хранение и контролем ее качества, а также с оценкой качества поступающего на переработку сырья, его непосредственной переработкой, и оценкой качества готовой продукции.

Таким образом, учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков позволяет приобрести опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего технолога.

Прохождение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков способствует успешному освоению следующих изучаемых позднее дисциплин: «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Оборудование перерабатывающих производств», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» и других дисциплин, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства. Кроме того прохождение учебной практики готовят обучающихся к рациональному планированию и успешному прохождению производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, производственной технологической и производственной преддипломной практики.

Таким образом, учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков позволяет не только приобрести первичные профессиональные умения и навыки по профилю осваиваемой образовательной про-

граммы, но и заложить основы самореализации обучающихся в производственно-технологической деятельности на протяжении всего периода обучения.

4. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

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

Способ проведения практики – стационарная (в пределах г. Курска) и выездная (за пределами г. Курска). Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится в условиях профильных предприятий, функциональная деятельность которых связана с производством, хранением и (или) переработкой продукции растениеводства. В соответствии с календарным графиком практики, согласованным заранее с представителями администрации профильных предприятий, группа обучающихся с руководителем практики от образовательного учреждения посещают объекты практики.

Форма проведения практики – дискретная.

Основными базовыми предприятиями для прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» являются:

Предприятие/организация	Реквизиты и сроки действия договора
1. ООО «Курское молоко» г. Курск	ОГРН: 1054639038354 ИНН/КПП: 4632052748 /463201001 Юридический адрес: 305044, КУРСКАЯ ОБЛ, КУРСК Г, УХТОМСКОГО УЛ, 32 31.12.2019
2. ООО «Молочный дом» Октябрьский район п. Прямицыно	ОГРН 1074632013994 от 30 июля 2007 г. ИНН/КПП 4632082460 / 461701001 Юридический адрес 307200, Курская область, Октябрьский район, поселок городского типа Прямицыно, Спортивный переулок, 1, офис 1 31.12.2019
3. ООО «Псельское» Беловский район	ОГРН 1034624000080 от 13 января 2003 г. ИНН/КПП 4601004173 / 460101001 Юридический адрес 307910, Курская область, Беловский район, слобода Белая, улица Журавского, 2 31.12.2019

4. АО «Надежда» г. Суджа ОГРН 1064623000694 от 18 января 2006 г. ИНН/КПП 4623006135 / 462301001
Юридический адрес 307800, Курская область, Суджанский район, город Суджа, улица К.Маркса, дом 31
31.12.2019
5. ИП глава КФХ Бабенков А.М. Мантуровский район ОГРНИП 309461432000013 от 16 ноября 2009 г. ИНН 461400605107
Адрес: Курская область, Мантуровский район, село Мантурово
31.12.2019
6. ООО «Обуховский мясокомбинат» г. Старый Оскол Белгородская область ОГРН 1033109207944 от 10 июля 2003 г. ИНН/КПП 3128043162 / 312801001
Юридический адрес 309500, Белгородская область, город Старый Оскол
31.12.2019
7. ООО АПК «Красная поляна» Железногорский район ОГРН 1164632054509 от 12 апреля 2016 г. ИНН/КПП 4633038190 / 463301001
Юридический адрес 307148, Курская область, Железногорский район, деревня Студенок
31.12.2019
8. ИП Глава КФК «Циценко С.В.» Касторенский район ОГРНИП 308460802500013 от 25 января 2008 г. ИНН 460800465808
Адрес Курская область, Касторенский район, рабочий поселок Касторное
31.12.2019
9. Курский филиал ЗАО «Губкинский мясокомбинат» ОГРН 1023102258728 от 25 октября 2002 г. ИНН/КПП 3127007309 / 312701001
Юридический адрес 309182, Белгородская область, город Губкин, Логовая улица, 1
31.06.2020
10. ОАО «Графовский свинокомплекс» Белгородская область ОГРН 1063116004203 от 11 апреля 2006 г. ИНН/КПП 3113001240 / 311301001
Юридический адрес 309421, Белгородская область, Краснояружский район, поселок Красная Яруга, Полевая улица, 3
31.12.2021
11. ООО «Минотавр» д. 1-е Анпилогово, Курский район, Кур- ОГРН 1164632058359 от 1 июля 2016 г. ИНН/КПП 4611014244 / 461101001

ская область

Юридический адрес 305521, Курская область, Курский район, деревня 1-Е Анпилогово, дом б/н, помещение II
31.12.2019

Основными базовыми предприятиями для прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» являются:

Предприятие/организация	Реквизиты и сроки действия договора
1. ООО «Управляющая компания ПРОДИМЕКС-Сахар»	ОГРН 1083668019434 от 8 мая 2008 г. ИНН/КПП 3666152386 / 366201001 Юридический адрес 394016, Воронежская область, город Воронеж, Московский проспект, 19б, офис 13 31.12.2021
2. ЗАО «Курский КХП» г. Курск	ОГРН 1024600937866 от 16 июля 2002 г. ИНН/КПП 4630001280 / 463201001 Юридический адрес 305025, Курская область, город Курск, Магистральный проезд, 22 г 31.12.2022
3. ООО «Краснояружский сахарник» Краснояружский район Белгородской области	ОГРН 1063116004874 от 16 августа 2006 г. ИНН/КПП 3113001360 / 311301001 Юридический адрес 309421, Белгородская область, Краснояружский район, поселок Красная Яруга, Полевая улица, 1 31.12.2021
4. АО «Проект «Свежий хлеб» г. Курск	ОГРН 1054639134450 от 13 октября 2005 г. ИНН/КПП 4632057513 / 463201001 Юридический адрес 305040, Курская область, город Курск, улица 50 лет Октября, 169 31.12.2018
5. ООО «Курские элеваторы» Золотухинский район	ОГРН 1027704001181 от 5 августа 2002 г. ИНН/КПП 7704242841 / 460701001 Юридический адрес 306020, Курская область, Золотухинский район, рабочий поселок Золотухино, улица Куйбышева, дом 42 31.12.2021

6. ООО «Хохольский сахарный завод» Хохольский район Воронежская область
ОГРН 1093668000360 от 12 января 2009 г. ИНН/КПП 3631007557 / 363101001
Юридический адрес 396840, Воронежская область, Хохольский район, рабочий поселок Хохольский, улица Ленина, 2
31.12.2021
7. ООО «ПК Кристалл-Лефортово» г. Курск
ОГРН 1074632016634 от 18 октября 2007 г. ИНН/КПП 4632085239 / 463201001
Юридический адрес 305004, Курская область, город Курск, улица Халтурина, 16
08.06.2018
8. АО «Гарант» Беловский район Курская область
ОГРН 1024600783030 от 29 ноября 2002 г. ИНН/КПП 4601001895 / 460101001
Юридический адрес 307917, Курская область, Беловский район, село Вишнево
31.12.2018
9. ОАО «Елань-Коленовский сахарный завод» Новохопёрский район Воронежская область
ОГРН 1033690000805 от 10 декабря 2003 г. ИНН/КПП 3617006819 / 361701001
Юридический адрес 397431, Воронежская область, Новохоперский район, рабочий поселок Елань-Коленовский, проспект Кольцова, 1
31.12.2021
10. ООО «АгроТерра Элеваторы» Курская область
ОГРН 1077758953766 от 10 августа 2007 г. ИНН/КПП 7727623219 / 460401001
Юридический адрес 306800, Курская область, Горшеченский район, рабочий поселок Горшечное, улица Мира, 6б, офис 3
31.12.2018
11. ООО «Черноземье» г. Курск
ОГРН 1103128003032 от 1 апреля 2010 г. ИНН/КПП 3128076256 / 463201001
Юридический адрес 305003, Курская область, город Курск, улица Бойцов 9 Дивизии, 179а
31.12.2018
12. СПК «Откормсовхоз Кшенский» Советский район Курская область
ОГРН 1024600838822 от 21 октября 2002 г. ИНН/КПП 4621002488 / 462101001
Юридический адрес 306600, Курская область, Советский район, рабочий поселок Кшенский, улица Откормсовхоз, 1
31.12.2018
13. АО «Суджанский маслодель-
ОГРН 1024600781028 от 22 июля 2002 г.

- ный комбинат» г. Суджа Курская область ИНН/КПП 4623000045 / 462301001 Юридический адрес 307800, Курская область, Суджанский район, город Суджа, Пионерская улица, 21 31.12.2018
14. ООО «Курскзернопром» Черемисиновский район Курская область ОГРН 1134628000143 от 2 июля 2013 г. ИНН/КПП 4627003174 / 462701001 Юридический адрес 306440, Курская область, Черемисиновский район, поселок городского типа Черемисиново, улица Дзержинского, 20 31.12.2018
15. ООО «Зоринский сад» Обоянский район Курская область ОГРН 1154619000030 от 28 января 2015 г. ИНН/КПП 4616009128 / 461601001 Юридический адрес 306230, Курская область, Обоянский район, город Обоянь, улица 8 Марта, дом 30 31.12.2018
16. СПК «Русь» Рыльская район Курская область ОГРН 1024600743463 от 16 октября 2002 г. ИНН/КПП 4620005831 / 462001001 Юридический адрес 306230, Курская область, Обоянский район, город Обоянь, улица 8 Марта, дом 30 31.12.2018
17. ООО «Надежда» Рыльский район Курская область ОГРН 1024600744410 от 19 ноября 2002 г. ИНН/КПП 4620006377 / 462001001 Юридический адрес 307334, Курская область, Рыльский район, село Кострова 31.12. 2018
18. ООО «Корпорация Курская хлебная база №24» г. Курск ОГРН 1024600941056 от 29 августа 2002 г. ИНН/КПП 4632021210 / 463201001 Юридический адрес 305025, Курская область, город Курск, Магистральный проезд, 18 31.12.2019
19. ООО «Агро-Колос 46» г. Курск ОГРН 1024600941056 от 29 августа 2002 г. ИНН/КПП 4632021210 / 46320100 Юридический адрес 305025, Курская область, город Курск, Магистральный проезд, 18
20. ЗАО «СК Короча» г. Короча Белгородская область ОГРН 1063120007477 от 27 февраля 2006 г. ИНН/КПП 3110009570 / 311001001 Юридический адрес 309220, Белгородская область, Корочанский рай-

- он, территория ЗАО СК Короча
31.12.2018
21. ООО «Кореневский элеватор» Кореневский район Курская область
ОГРН 1164632060449 от 23 августа 2016 г. ИНН/КПП 4610003948 / 461001001
Юридический адрес 307410, Курская область, Кореневский район, поселок городского типа Коренево, улица Им Осипенко, дом 81
22. ООО «Грант» Обоянский район Курская область
ОГРН 1024600733871 от 2 декабря 2002 г. ИНН/КПП 4616005130 / 461601001
Юридический адрес 306236, Курская область, Обоянский район, село Павловка
31.12.2020
23. ООО «Курскзернопром» Черемисиновский район Курская область
ОГРН 1134628000143 от 2 июля 2013 г. ИНН/КПП 4627003174 / 462701001
Юридический адрес 306440, Курская область, Черемисиновский район, поселок городского типа Черемисиново, улица Дзержинского, 20
31.12.2018
24. ОАО «Льговский хлебозавод» г. Льгов
ОГРН 1024600646168 от 29 октября 2002 г. ИНН/КПП 4613002332 / 461301001
Юридический адрес 307754, Курская область, город Льгов, улица М.Горького, дом 3
31.12.2018
25. ОАО «Курсксахарпром»
ОГРН 1153668030174 от 9 июня 2015 г. ИНН/КПП 3611009179 / 463201001
Юридический адрес 305001, Курская область, город Курск, Луговая Верхняя улица, дом 24 помещение 19
31.12.2025
26. ФГБНУ ВНИИСПК
ОГРН 1025700696999 от 30 декабря 2002 г. ИНН/КПП 5720003188 / 572001001
Юридический адрес 302530, Орловская область, Орловский район, деревня Жилина
31.12.2023
27. АО Кондитерская фабрика «Славянка» г. Старый Оскол
ОГРН 1023102361370 от 23 октября 2002 г. ИНН/КПП 3128001300 / 312801001
Юридический адрес 309514, Белгородская область, город Старый Оскол, Октябрьская улица, дом 20, офис 2

- | | |
|--|---|
| | 31.12.2019 |
| 28. АО «Толпино» Кореневский район | ОГРН 1174632001114 от 25 января 2017 г. ИНН/КПП 4610003970 / 461001001
Юридический адрес 307442, Курская область, Кореневский район, село Толпино, дом 14 а |
| | 31.12.2019 |
| 29. ЗАО «Умалат» | ОГРН 1093249000184 от 3 июня 2009 г. ИНН/КПП 3249004697 / 324501001
Юридический адрес 242440, Брянская область, Севский район, город Севск, улица Ленина, 130 |
| | 31.12.2019 |
| 30. АО Агрокомплекс «Мансурово» | ОГРН 1107746588718 от 26 июля 2010 г. ИНН/КПП 7728743011 / 462101001
Юридический адрес 306623, Курская область, Советский район, деревня Пожидаевка, дом 57 |
| | 31.12.2019 |
| 31. ОАО «Кривец-сахар» Мантуровский район | ОГРН 1034610000424 от 7 февраля 2003 г. ИНН/КПП 4614002688 / 461401001
Юридический адрес 307024, Курская область, Мантуровский район, село Сейм |
| | 31.12.2019 |
| 32. ООО «Солнечный край» Кореневский район | ОГРН 1113123007755 от 3 июня 2011 г. ИНН/КПП 3123282142 / 461001001
Юридический адрес 307410, Курская область, Кореневский район, поселок городского типа Коренево, улица им Святого Серафима Саровского, дом 10 |
| | 31.12.2019 |

Объектами учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающихся могут быть и другие профильные предприятия г. Курска и Курской области.

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики по продолжительности составляет 4 недели. Первая половина всего объема учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (2 недели) проводится на предприятия, связанные с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства, и вторая половина (2 недели) – на предприятиях по производству, хранению и переработке продукции животноводства.

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

В ходе учебной практики формируются:

знания:

- сортовых и видовых особенностей растений, а также пород и видов сельскохозяйственных животных как сырья для перерабатывающей промышленности;
- структурной и функциональной организации производств на примере предприятий – объектов учебной практики;
- технологических процессов и оборудования используемых в условиях предприятий – объектов учебной практики;
- методов контроля качества сырья и готовой продукции, качества ведения технологических процессов в условиях предприятий – объектов практики;

умения:

- оценивать сортовые и видовые особенности растений, а также породы и виды животных как сырье для перерабатывающей промышленности;
- анализировать научно-техническую информацию в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- определять качество растительного сырья и сырья животного происхождения, а также продуктов их переработки стандартными методами;

владения:

- навыками оценки качества растительного сырья и сырья животного происхождения, а также продукции, получаемой после их переработки;
- навыками оценки технологической эффективности хранения и переработки растительного сырья и сырья животного происхождения.

компетенция:

- ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.

7. Структура и содержание учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы практиканта	Трудоемкость в неделях/ днях
1. Организационный	Рабочее совещание.	1-я неделя: 1-й рабочий день
	Знакомство с особенностями объектов учебной практики и условиями ее прохождения.	
	Инструктаж по технике безопасности перед выездом на практику в условиях образовательного учреждения.	
Профильные предприятия по производству, хранению		

и переработке продукции растениеводства		
2. Основной	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 1.	1-я неделя: 2-й рабочий день
	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 1, работа с источниками информации по профилю предприятия 1.	1-я неделя: 3-й рабочий день
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 2.	1-я неделя: 4-й рабочий день
	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 2, работа с источниками информации по профилю предприятия 2.	1-я неделя: 5-й рабочий день
	Оформление собранных материалов в виде промежуточного отчета по предприятиям 1 и 2.	2-я неделя: 1-й рабочий день
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 3.	2-я неделя: 2-й рабочий день
	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 3, работа с источниками информации по профилю предприятия 3.	2-я неделя: 3-й рабочий день
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 4.	2-я неделя: 4-й рабочий день
	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 4, работа с источниками информации по профилю предприятия 4.	2-я неделя: 5-й рабочий день
	Оформление собранных материалов в виде промежуточного отчета по предприятиям 3 и 4.	3-я неделя: 1-й рабочий день
	Профильные предприятия по производству, хранению и переработке продукции животноводства	
Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 5.	3-я неделя: 2-й рабочий день	
Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 5, работа с источниками информации по профилю предприятия 5.	3-я неделя: 3-й рабочий день	
Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 6.	3-я неделя: 4-й рабочий день	
Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 6, работа с источниками информации по профилю предприятия 6.	3-я неделя: 5-й рабочий день	
Оформление собранных материалов в виде промежуточного отчета по предприятиям 5 и 6.	4-я неделя: 1-й рабочий день	
Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 7.	4-я неделя: 2-й рабочий день	
Обработка и систематизации фактического материала	4-я неделя:	

	ла, полученного в условиях предприятия 7, работа с источниками информации по профилю предприятия 7.	3-й рабочий день
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 8. Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 8.	4-я неделя: 4-й рабочий день
3. Заключительный	Окончательное оформление отчета о практике. Защита результатов прохождения практики.	4-я неделя: 5-й рабочий день

7.2 Содержание практики

1. Организационный этап

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, времени и места прохождения практики, знакомство с содержанием практики, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к практиканту.

Знакомство с особенностями объектов учебной практики и условиями ее прохождения: особенности структурной организации и функционирования предприятий - объектов практики, акцентирование внимания обучающихся на наиболее важных и значимых вопросах, которые они должны отразить в отчете по практике в условиях каждого предприятия.

Инструктаж по технике безопасности перед выездом на практику в условиях образовательного учреждения: соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятиях по производству, хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства.

2. Основной этап

Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия. Ознакомление с миссией, целями, задачами и видами деятельности предприятия. Посещение производственных подразделений предприятия: по прибытии на каждое предприятие – инструктаж по технике безопасности, информация о правилах внутреннего распорядка предприятия, специфики его производства, структурных подразделениях с последующим их посещением, знакомством со специалистами предприятия, изучением технологических процессов и технологического оборудования в производственных условиях.

Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия, работа с литературными и другими источниками информации по профилю предприятия: после посещения обучающимися каждого предприятия следующий рабочий день практики отводится на осмысление полученной информации, ее систематизацию, изучению дополнительной информации по специфике производства в условиях данного предприятия по литературным и другим источникам. Проводится также обмен мнениями по результатам посещения предприятия в условиях образовательного учреждения, обсуждение специфики производства с руководителем практики, разбор сложных и непонятных вопросов.

Оформление собранных материалов в виде отчета по предприятиям: уточненная, обработанная и систематизированная информация после посещения двух предприятий редактируется и оформляется в виде части отчета по учебной практике.

3. Заключительный этап.

Окончательное оформление отчета о практике: подготовка письменного отчета в соответствии с требованиями п.10 настоящей программы.

Защита результатов прохождения практики: собеседование по содержанию практики и представленных обучающимся документов (см. вопросы для собеседования в п.11).

8. Технологии, используемые обучающимися на практике

Во время учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающиеся учатся самостоятельно применять инновационные образовательные технологии:

- *диалоговые технологии*, связанные с созданием коммуникативной среды, расширением пространства, сотрудничества в ходе постановки и решения производственных задач;

- *производственные технологии*, ориентированные на формирование видения проблемы и решения производственных задач;

- *диагностические технологии*, позволяющие выявить проблему, обосновать ее актуальность, провести ее оценку.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

Во время учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающиеся используют учетно-методические ресурсы, обеспечивающие ознакомление и источниками информации по соответствующей тематике, с правилами внутреннего распорядка образовательного учреждения и предприятий, объектов практики, с правилами охраны труда и техники безопасности в условиях производств, объектов практики.

Для самостоятельной работы во время учебной практики обучающиеся используют:

– учебно-методические материалы по дисциплинам кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на бумажном носителе и в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Курская ГСХА, разработанные преподавателями кафедры;

– Бредихин С.А. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Бредихин, А.С. Бредихин, В.Г. Жуков, Ю.В. Космодемьянский; под ред. Бредихина С.А. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2014. – 544 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50164>. – Загл. с экрана;

– Бурашников Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 496 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93587>. – Загл. с экрана.

10. Формы отчетности обучающихся о практике

По окончании учебной практики обучающийся представляет на кафедру письменный отчет о практике. Оформляется отчет в соответствии с требованиями руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2014).

Общий объем отчета – 20-30 страниц. Он может содержать приложения в виде схем технологических процессов, устройства технологического оборудования, справочной информации и других материалов, связанных с предприятиями объектами практики.

Примерная структура отчета учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков следующая:

Титульный лист.

Индивидуальное задание (приложение А).

Введение.

1 Характеристика производственной деятельности, подразделений, технологических процессов и оборудования предприятий по производству, хранению и переработки продукции растениеводства.

1.1 Предприятие ... (*название*).

1.2 Предприятие ... (*название*).

1.3 Предприятие ... (*название*).

1.4 Предприятие ... (*название*).

2. Характеристика производственной деятельности, подразделений, технологических процессов и оборудования предприятий по производству, хранению и переработки продукции животноводства.

2.1 Предприятие ... (*название*).

2.2 Предприятие ... (*название*).

2.3 Предприятие ... (*название*).

2.4 Предприятие ... (*название*).

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Отчет подписывается обучающимся и сдается на кафедру. После проверки содержания и оформления отчета руководителем практики от образовательного учреждения он регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зачет с оценкой по результатам прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков выставляется после защиты отчета руководителем практики от образовательного учреждения.

11. Оценочные материалы

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»

<i>Компетенции</i>	<i>Этапы/уровни формирования компетенций</i>		
	<i>Начальный этап/Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/Продвинутый уровень</i>
ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Ботаника Опасные и вредные организмы Морфология и физиология с.-х. животных Физиология растений Биохимия растений	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции растениеводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции животноводства Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Подготовка и защита ВКР

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

<i>Компетенции</i>	<i>Этапы/уровни формирования компетенций</i>		
	<i>Начальный этап/Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/Продвинутый уровень</i>
ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	<p>Морфология и физиология с.-х. животных</p> <p>Биология животных по видам</p> <p>Производство продукции растениеводства</p>	<p>Производство продукции растениеводства</p> <p>Основы ветеринарии и биотехника разведения животных</p>	<p>Кормопроизводство</p> <p>Селекционно-генетические методы повышения продуктивности сельскохозяйственных животных</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции растениеводства</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции животноводства</p> <p>Подготовка и защита ВКР</p>

11.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сортовых и видовых особенностей растений, а также пород и видов сельскохозяйственных животных как сырья для перерабатывающей промышленности; - структурной и функциональной организации производств на примере предприятий – объектов учебной практики; - технологических процессов и оборудования используемых в условиях предприятий – объектов учебной практики; - методов контроля качества сырья и готовой продукции, качества ведения технологических процессов в условиях предприятий – объектов практики; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать сортовые и видовые особенности растений, а также породы и виды животных как сырье для перерабатывающей промышленности; - анализировать научно-техническую информацию в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; - определять качество растительного 			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной про-

		<p>сырья и сырья животного происхождения, а также продуктов их переработки стандартными методами;</p> <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки качества растительного сырья и сырья животного происхождения, а также продукции, получаемой после их переработки; - навыками оценки технологической эффективности хранения и переработки растительного сырья и сырья животного происхождения. 			<p>дукции.</p> <p>Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности.</p>
--	--	--	--	--	---

11.3 Шкала оценивания результатов обучения на практике и формируемых компетенций

При защите отчета

Оценка	Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)	Результаты освоения образовательной программы (компетенции)
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует 100 % соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в таблице п.11.2; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и навыки в типовых и нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформирована компетенция ПК-3 на продвинутом уровне
«Хорошо»	Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75 %) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, владений в нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформирована компетенция ПК-3 на продвинутом уровне
«Удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50 %) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владений в типовых ситуациях.	У обучающегося сформирована компетенция ПК-3 на продвинутом уровне
«Неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50 %) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и владениями.	У обучающегося не сформирована на достаточном уровне компетенция ПК-3

Критерии соответствия отчета предъявляемым требованиям

<i>Результаты выполнения и защиты отчета (знания, умения, владения)</i>	<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>
Содержание и оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям. Дана характеристика производственной деятельности всех предприятий – объектов учебной практики, их структурных подразделений, используемого сырья, технологических процессов и оборудования.	У обучающегося сформирована компетенция ПК-3 на продвинутом уровне
Содержание отчета не соответствует запланированной структуре, в неполной мере или неверно отражены характеристики производственной деятельности отдельных предприятий – объектов учебной практики, их структурных подразделений, используемого сырья, технологических процессов и оборудования. В оформлении отчета имеются грубые редакционные погрешности.	Недостаточный уровень сформированности компетенции ПК-3

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

Результаты освоения образовательной программы (компетенции)	Показатели сформированности компетенций	Результаты обучения на практике (знания, умения, навыки)	Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования		
			Начальный этап/ Пороговый уровень	Основной этап/ Базовый уровень	Завершающий этап/ Продвинутый уровень
ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сортовых и видовых особенностей растений, а также пород и видов сельскохозяйственных животных как сырья для перерабатывающей промышленности; - структурной и функциональной организации производств на примере предприятий – объектов учебной практики; - технологических процессов и оборудования используемых в условиях предприятий – объектов учетной практики; - методов контроля качества сырья и готовой продукции, качества ведения технологических процессов в условиях предприятий – объектов практики; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать сортовые и видовые особенности растений, а также породы и виды животных как сырье для перерабатывающей промышленности; - анализировать научно-техническую информацию в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; - определять качество растительного 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>сырья и сырья животного происхождения, а также продуктов их переработки стандартными методами;</p> <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками оценки качества растительного сырья и сырья животного происхождения, а также продукции, получаемой после их переработки;- навыками оценки технологической эффективности хранения и переработки растительного сырья и сырья животного происхождения.			
--	--	---	--	--	--

**Вопросы для зачета с оценкой
(проверка знаний, умений, владений)**

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения на практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Вопросы для зачета с оценкой (проверка знаний, умений, владений)</i>
<p>ПК-3 – способность распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сортовых и видовых особенностей растений, а также пород и видов сельскохозяйственных животных как сырья для перерабатывающей промышленности; - структурной и функциональной организации производств на примере предприятий – объектов учебной практики; - технологических процессов и оборудования используемых в условиях предприятий – объектов учебной практики; - методов контроля качества сырья и готовой продукции, качества ведения технологических процессов в условиях предприятий – объектов практики; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать сортовые и видовые особенности растений, а также породы и виды животных как сырье для перерабатывающей промышленности; - анализировать научно-техническую информацию в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; - определять качество растительного 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почему необходимо оценивать качество исходного сырья, и как качество сырья влияет на организацию и ведение технологических процессов хранения и переработки, а также на качество готовой продукции? 2. Какие структурные подразделения характерны для предприятий – объектов учебной практики, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства, каково их функциональное значение и роль в производственном процессе? 3. Какие структурные подразделения характерны для предприятий – объектов учебной практики, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства, каково их функциональное значение и роль в производственном процессе? 4. Какие технологические процессы и оборудование используется на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства? 5. Какие методы используют для контроля качества сырья, готовой продукции и ведения технологических процессов на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства?

		<p>сырья и сырья животного происхождения, а также продуктов их переработки стандартными методами;</p> <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками оценки качества растительного сырья и сырья животного происхождения, а также продукции, получаемой после их переработки;- навыками оценки технологической эффективности хранения и переработки растительного сырья и сырья животного происхождения.	
--	--	---	--

11.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, владений, характеризующая этапы формирования компетенции, закрепленной за учебной практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, осуществляется в форме *текущего контроля* и *промежуточной аттестации*.

Текущий контроль проводится в течение практики и организуется с помощью оценочных материалов, формы которых указаны в п. 11.4.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой на 1-м курсе во 2-м семестре.

Зачет проводится в форме проверки отчета и индивидуального собеседования. Каждый обучающийся отвечает на вопросы руководителя практики от образовательного учреждения о содержании практики, и представляет составленные им отчетные документы.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», \необходимых для проведения практики

Основные учебники и учебные пособия

1. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. В.А. Панфилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 812 с.– URL: <https://e.lanbook.com/book/90065> (дата обращения: 2.08.2019). – Режим доступа : ЭБС «Лань» ; по подписке.– ISBN 978-5-8114-2166-4. – Текст : электронный.
2. Безопасность продуктов пищевого сырья и питания : курс лекций / сост. О. М. Шершнева [и др.]. – Курск : Курская ГСХА, 2016.– 119 с. – Режим доступа: Локальная сеть, электронный каталог Курской ГСХА. – Текст : электронный.
3. Вобликов Е. М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. Вобликов. – Санкт - Петербург : Лань, 2010. – 376 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/579> (дата обращения: 3.08.2019). – Режим доступа : ЭБС «Лань» ; по подписке.– ISBN 978-5-8114-0971-6. – Текст : электронный.
4. Драгилев А. И. Основы кондитерского производства : учебник / А. И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 532 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/100934> (дата обращения: 3.08.2019). – Режим доступа : ЭБС «Лань» ; по подписке.– ISBN 978-5-8114-2270-8. – Текст : электронный.
5. Консервирование и виноделие : курс лекций / сост. Р. И. Овчинникова. – Курск : Курская ГСХА, 2008. – Режим доступа: Локальная сеть, электронный каталог Курской ГСХА. – Текст : электронный.
6. Магомедов М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М.Г. Магомедов. – Санкт-Петербург : Лань, 2015.

- 560 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/67474> (дата обращения: 3.08.2019). – Режим доступа : ЭБС «Лань» ; по подписке. – ISBN 978–5–8114–1849–7. – Текст : электронный.
7. Магомедов Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К, 2016. – 336 с.– URL: <https://e.lanbook.com/book/93306> (дата обращения: 3.08.2019).– Режим доступа : ЭБС «Лань» ; по подписке. – ISBN 978–5–394–01715–5. – Текст : электронный.
8. Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник / Л. В. Мармузова. – Москва : Академия, 2012. – 288 с.– ISBN 978–5–7695–9184–6.
9. Медведев Г. М. Технология макаронного производства / Г. М. Медведев. – Москва : Колос, 1998. – 272 с.
10. Пашенко Л. П. Технология хлебобулочных изделий : учеб. пособие / Л.П. Пашенко.– Москва : КолосС, 2008. – 389 с.
11. Пилипюк В. Л. Технология хранения зерна и семян : учеб. пособие / В. Л. Пилипюк. – Москва : Вузовский учебник; ИНФРА–М, 2014. – 457с.
12. Технология переработки маслосемян : курс лекций / сост. О.А.Новикова. – Курск: Курская ГСХА, 2008. – Режим доступа: Локальная сеть, электронный каталог Курской ГСХА. – Текст : электронный.
13. Технология переработки растениеводческой продукции : учебник / сост. Н. М. Личко. – Москва : КолосС, 2008. – 583 с.– ISBN 978–5–9532–0440–8.
14. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учеб. пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под ред. В.И. Манжесова. – 3–е изд., стер. – Санкт–Петербург : Лань, 2019. – 624 с.– URL: <https://e.lanbook.com/book/114687> (дата обращения: 3.08.2019). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.– ISBN 978–5–8114–4066–5. – Текст : электронный.

Дополнительная литература

1. Гаспарян И. Н. Картофель: технологии возделывания и хранения : учебное пособие / И. Н. Гаспарян, Ш. В. Гаспарян. – 2–е изд., стер.– Санкт–Петербург : Лань, 2018. – 256 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/107910> (дата обращения: 3.08.2019). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.– ISBN 978–5–8114–2557–0. – Текст : электронный.
2. Магомедов М. Г. Виноград: основы технологии хранения : учебное пособие / М. Г. Магомедов.– Санкт–Петербург : Лань, 2015. – 240 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/61366> (дата обращения: 3.08.2019).– Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– ISBN 978–5–8114–1600–4. – Текст : электронный.
3. Муха В. Д. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия : учебник / В. Д. Муха, Н. И. Картамышев. – Москва : КолосС, 2007. – 580 с.
4. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : курс лекций / сост. А.А. Тарасов. – Курск : Курская ГСХА, 2016. – 172 с. – Режим доступа: Локальная сеть, электронный каталог Курской ГСХА. – Текст : электронный.

5. Цыбикова Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Г. Ц. Цыбикова. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 92 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/107966> (дата обращения: 23.08.2019). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.– ISBN 978–5–8114–3051–2. – Текст : электронный.

6. Широков Е. П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации : учебник. Часть 1. : Картофель, плоды, овощи / Е. П. Широков, В. И. Полегаев. – Москва : Колос, 2000. – 254 с.

Перечень ресурсов информационно–телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ : сайт. – URL : <http://www.mcsx.ru> (дата обращения 12.08.2019). – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

2. Гарант. Ру : информационно - правовой портал. – URL: <http://www.garant.ru/> (дата обращения: 08.08.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

3. Агросервер. Ру : сайт. – URL: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.** обращения 12.08.2019). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

4. Правила организации и ведения технологического процесса на крупных предприятиях. Ч.1. – Москва: ВНПО «Зернопродукт», ВНИИЗ, 1990. – 83 с.– URL: <http://standartgost.ru/g/pkey-14293818221>. (дата обращения 12.08.2019).- Текст : электронный.

5. Режимы и способы хранения картофеля, овощей и плодов.– Текст : электронный// Конспект-онлайн : сайт.– URL: <http://webkonspekt.com/?room=profile&id=18121&labelid=210355> (дата обращения 12.08.2019).– Режим доступа: свободный.

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

- мультимедийные технологии: персональные компьютеры, ноутбуки, проекторы, комплекты презентаций, учебные фильмы;
- дистанционная форма консультаций во время прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, а также при подготовки отчета, которая обеспечивается за счет выхода в глобальную сеть Интернет в поисковые системы Яндекс, Google, Bing, Mail.ru и другие;
- компьютерные технологии и программные продукты: Office, Windows, Word, MS Excel, PowerPoint и другие;

- справочно-правовые системы: «Гарант», «Консультант Плюс»
- электронные библиотечные системы (ЭБС): «VOOK.ru», «КнигаФонд», «Консультант студента», «Лань», «Юрайт»
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Курская ГСХА.

14. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

- специализированные лаборатории кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Курская ГСХА, оснащенные лабораторным оборудованием и оргтехникой;
- профильные базовые предприятия по производству, хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства, используемые современные технологии, укомплектованные квалифицированными кадрами, современными техническими средствами и технологическим оборудованием.

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

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

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации, Академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ имени И.И. Иванова»

Факультет агротехнологический Индивидуальное задание на практику

Обучающемуся (-щейся) _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Кафедра: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Название практики: учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: справочная, технологическая и техническая информация, собранная в условиях предприятий – объектов практики

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: Отчет по учебной практике в печатном и электронном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Рабочее совещание. Знакомство с особенностями объектов учебной практики и условиями ее прохождения. Инструктаж по технике безопасности перед выездом на практику в условиях образовательного учреждения.
2	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятий по хранению и переработке продукции растениеводства.
3	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятий по хранению и переработке продукции растениеводства, работа с источниками информации по профилю предприятий.
4	Оформление собранных материалов по предприятиям, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства в виде промежуточного отчета.
5	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятий по хранению и переработке продукции животноводства.
6	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятий по хранению и переработке продукции животноводства, работа с источниками информации по профилю предприятий.
7	Оформление собранных материалов по предприятиям, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства в виде промежуточного отчета.
8	Окончательное оформление отчета о практике.
9	Защита результатов прохождения практики.
-	Планируемые результаты (освоение компетенций)
-	ПК-3

Руководитель практики от академии

«___» _____ 201__ г.

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

Задание принял к исполнению

«___» _____ 201__ г.

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

 ФИО обучающегося (обучающейся)

Обучающий(ая)ся на ... курсе по направлению подготовки 35.03.07_Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» успешно прошел (прошла) учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков с «__»_____ 20.. г. по «__»_____ 20.. г. в объеме 4 недель в Курской ГСХА.

Оценка качества реализации компетенций, формируемых в результате прохождения практики

Этапы работ, согласно выданному заданию	Компетенции	Качество выполнения работ
Организационный	ПК- 3	Владеет (не владеет)
Основной		Владеет (не владеет)
Заключительный		Владеет (не владеет)

Руководитель практики _____

«__»_____ 20.. г.