Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.04.2022 11:54:01
Уникальный программный ключ:
2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d4d5c4832f0a

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

Агротехнологический институт

Кафедра « Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная

Грозный, 2021

Рабочая программа производственной практики рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 08 сентября 2021 г), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (степень, квалификация – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 августа 2017 года № 669, с учетом профиля Технология производства и переработки продукции растениеводства, а также учебного плана по данному направлению подготовки.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Цели и задачи практики 4
2. Вид практики, способы и формы ее проведения 5
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы* 6
4. Место практики в структуре образовательной программы 6
5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах: 8
6. Содержание практики 8
7. Формы отчетности практики 16
8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике 17
9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики 19
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 20
11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики 21
Приложения 23

1. Цели и задачи практики

Целью производственной практики является – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин учебного плана, а также сбор материала для выполнения выпускной бакалаврской работы.

Основное назначение практики – продолжение обучения в условиях производства с целью приобретения профессиональных навыков и подготовки высококвалифицированных специалистов по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

Студенты на всех этапах практического обучения ведут дневники, в которых отражаются дата, вид работы, содержание работы с фиксацией всех технологических операций и их параметров, используемых машин и орудий, и итоги фактически выполненной работы. Это позволяет прочно закрепить теоретические знания, получаемые в стенах университета.

Задачи производственной практики

Задачами производственной практики являются – закрепление знаний, полученных в процессе изучения теоретических дисциплин; изучение технологических схем возделывания наиболее распространенных в регионе сельскохозяйственных культур; изучение технологий производства животноводческой продукции и технологий производства молочных, мясных продуктов и хлебобулочных изделий, организации контроля качества продукции; изучение методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции; изучение технологий переработки продукции растениеводства; изучение технологий переработки продукции животноводства; изучение технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства; изучение методов эффективного использования материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; изучение форм организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; овладение производственными и организационными навыками, передовыми методами труда; приобретение опыта общественной, организаторской и воспитательной работы в трудовом коллективе; изучение и выполнение на производстве правил техники безопасности при работе с механизмами и машинами, применяемыми в процессе производства продукции растениеводства и животноводства..

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики: производственная;

Форма проведения: стационар – дискретно, ОЗО – дискретно;

Способы проведения: выездная

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)

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

Общепрофессиональными компетенциями (ОПК)	готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3)
Профессиональными компетенциями (ПК)	готовность определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1); готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4); готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9); готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);

*****Виды компетенций указываются в соответствии с требованиями ФГОС ВО

4. Место практики в структуре образовательной программы

Рабочим учебным планом направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции производственная практика предусмотрена на 3 курсе (стационар) и 4 курсе (ОЗО). Функциональное предназначение производственная практики – дать возможность студентам проверить свою подготовленность к выполнению профессиональной деятельности непосредственно в производственных условиях, углубить

имеющиеся теоретические знания и приобрести практические умения и навыки в области производства, хранения или переработки сельскохозяйственной продукции. Соответственно, для эффективного прохождения производственная практики студенты должны иметь достаточную теоретическую подготовку, то есть обладать системными знаниями в области производства, хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции. Предварительно необходимо освоить следующие дисциплины: из блока базовых дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов», «Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование перерабатывающих производств», «Агрохимия», «Основы научных исследований»;

из блока специальных дисциплин: «Производство продукции растениеводства», «Кормопроизводство», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Сооружения и оборудование хранения сельскохозяйственной продукции».

Знания, полученные за счет освоения перечисленных дисциплин, позволяют студентам при прохождении производственной практики глубже понимать сущность процессов, происходящих при росте и развитии растений, механизмы целенаправленного влияния на формирование продуктивности и качества урожая, обосновывать необходимость послеуборочной обработки, хранения и переработки выращенного урожая. Современные производства невозможно представить без средств механизации и автоматизации технологических процессов. Студенты уже предварительно освоили устройство, принципы действия и регулировку технических средств реализации технологических процессов, что позволяет им в процессе производственной практики применить полученные знания в реальных условиях. Предварительно приобретенные знания позволяют студентам понимать причины порчи продукции при хранении и организовать эффективное хранение за счет мероприятий, устраняющих эти причины. Процессы переработки растительного и животноводческого сырья в готовую продукцию организуются и проводятся с учетом технологических свойств исходного сырье и его реакции на технологические воздействия. Такие знания формируются в процессе изучения специальных дисциплин. Знания, полученные при освоении дисциплины «Основы научных исследований» позволяет студентам в процессе прохождения преддипломной практики планировать и выполнять научные исследования и осуществлять сбор научной информации для выполнения выпускной квалификационной работы. Полученные в ходе исследований результаты могут быть рекомендованы производству для совершенствования технологических процессов выращивания, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах:

Время проведения практики:

стационар – 3 курс, 6 семестр (10 недель, 540 часов, 15 з.ед.);

ОЗО – 3 курс, 6 семестр (4 недели, 216 часов, 6 з.ед.) и 4 курс, 8 семестр (6 недель, 324 часа, 9 з.ед.) Всего объем практики по ОЗО – 10 недель, 540 часов, 15 зачетных единиц, в соответствии с графиком учебного процесса.

6. Содержание практики

1. Производство продукции растениеводства

В период прохождения производственной практики по производству продукции растениеводства студент должен изучить и в отчёте осветить следующие вопросы:

Почвенно-климатическая характеристика хозяйства.

Кратко описываются:

- географическое положение с указанием почвенно-климатической зоны;
- природные климатические условия хозяйства (климат, рельеф, гидрологические условия, характеристика почвообразующих пород);
- характеристика почв (физическая, физико-химические свойства, содержание элементов питания, уровень плодородия).

Сведения по этим вопросам даются с точки зрения влияния их на размещение севооборотов и полей, механизацию полевых работ.

Указывается количество ферм, бригад или участков.

Даётся подробная характеристика почв хозяйства и их агрохимические особенности, проводится номенклатурный список почв и площади их по угодьям и севооборотам.

Севообороты хозяйства (бригады) и их оценка. Необходимо представить фактически существующие полевые и кормовые севообороты хозяйства. Указать общую площадь под каждым севооборотом, среднюю площадь поля.

Оценить предшественники для основных культур, их влияние на плодородие, водно-физические свойства почвы, фитосанитарное состояние, проявление эрозионных и дефляционных процессов.

На примере полевых и кормовых севооборотов отметить положительные и отрицательные стороны. Если, на Ваш взгляд, севообороты нуждаются в совершенствовании, предложите и обоснуйте новые варианты.

Представить карту внутрихозяйственного устройства территории, на которой отметить фактическое размещение культур по полям на год прохождения практики.

Указать соблюдаются ли севообороты и границы полей. Для этого сравнить размещение культур по полям в ротационной таблице с фактическим. Если севооборот не соблюдается указать причины.

Определить в севооборотах поля, на которых можно возделывать промежуточные культуры и дать им краткую характеристику.

Системы обработки почвы. Обосновать основные задачи обработки почвы в хозяйстве с учётом почвенных и климатических условий, фитосанитарного состояния, степени проявления эрозии и дефляции.

Представить на примере одного из существующих полевого и кормового севооборотов систему обработки почвы.

Провести анализ соответствия применяемой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Провести оценку качества основной продукции растениеводства. . Сделать выводы..

Технология возделывания ведущих полевых культур. В этом разделе необходимо привести данные по урожайности сельскохозяйственных культур, возделываемых при орошении и на неорошаемых землях за последние три года.

Величины урожайности культур и их колебания по годам следует рассматривать с точки зрения осуществляемой в хозяйстве технологии их возделывания.

Студент-практикант должен описать технологии возделывания двух основных культур. По этим культурам приводятся сложившиеся в хозяйстве технологии по следующей схеме (табл. 1).

Таблица 1

Технология возделывания культуры

Технологическая операция	Единица измерения	Объём	Срок исполнения	Состав рабочего агрегата		Основное технологическое требование
				трактор, автомобиль, комбайн	с.-х. машины и др. орудия	

Описание раздела приводится с критическим анализом сложившихся технологий и конкретными предложениями по их совершенствованию с учётом требований интенсификации, рекомендаций научно-исследовательских учреждений и достижений

передовых сельскохозяйственных предприятий региона. При этом последовательно приводятся все технологические операции, связанные с основной и предпосевной обработками почвы, подготовкой семенного материала, севом, уходом за посевами, организацией и проведением уборки урожая зерна и незерновой части.

Особое внимание при описании раздела должно уделяться состоянию использования основных элементов интенсивных технологий, современных машин и механизмов для выполнения операций с широким вовлечением комбинированных агрегатов, способных за один проход выполнять несколько операций.

При проведении работ по уходу за посевами следует предусмотреть использование приёмов, позволяющих резко сократить дозы химических средств по борьбе с вредителями, болезнями и сорной растительностью.

В технологических схемах по возделыванию культур при орошении дополнительно предусматриваются работы, связанные с проведением влагозарядковых и вегетационных поливов.

2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства.

Цель практики – углубить теоретические знания и приобрести практические навыки по технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Во время практики студенты должны собрать данные:

- о современной материально-технической базе хранения и переработки продукции растениеводства;

- основном ассортименте и требования к качеству продукции растениеводства;

- определять основные показатели качества плодов и овощей и сопоставлять их качество с требованиями промышленных кондиций с учетом экономического и технологического значения отдельных показателей, используемых на предприятии или в хозяйстве;

- ознакомиться с современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; особенности сырья как объекта хранения и переработки; основными факторами, влияющими на качество продукции при хранении и переработки, основными путями сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.

Студенты должны участвовать в основных технологических операциях послеуборочной обработки, доработки и переработки продукции растениеводства. Подбирать оптимальные режимы и способы хранения и переработки продукции растениеводства с учетом его качества и сохраняемости. Учитывать влияние условий хранения на сохраняемость и качество продукции.

Уметь:

- анализировать и оценивать особенности сырья как объекта хранения и переработки современными методами оценки качества растениеводческой продукции;

- определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации;

- проводить количественно-качественный учет продукции при хранении и переработке; использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к хранению и переработке;

- обосновывать технологии и способов и режимов хранения и переработки; применять знания о назначении отдельных режимов и способов хранения и переработки продукции.

Дать описание и анализ применяемой на предприятии или в хозяйстве технологии хранения и переработки продукции растениеводства, проанализировать и оценить особенности сырья как объекта хранения и переработки; определить возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации; провести количественно-качественный учет продукции при хранении и переработке; использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к хранению и переработки; обоснованию технологии и способов и режимов хранения и переработки.

Технология хранения и переработки зерна

Технологическая операция	Объект изучения
Приемка и хранение зерна	Ознакомление с послеуборочной обработкой зерна: очистка, сушка и активное вентилирование. Оборудование: ворохоочиститель, воздушно – решетные машины типа 3 ВС., ворохоочиститель, воздушно – решетные машины типа 3 СВУ, триерные блоки, пневмосортировальные столы, горки. Режимы сушки зерна. Оборудование: сушильные установки камерные, шахтные, барабанные. Способы активного вентилирования зерновой массы. Оборудование: напольные и трубные установки, бункера и аэрожелоба. Правила размещения зерна в хранилище и система наблюдения за хранящимся зерном.

Производство муки и круп	Ознакомление с технологией производства муки и круп (формирования помольных партий, отчистки от примесей, обработка (шлифовка, полировка) поверхности зерна, измельчения, сортирования, просеивание через сито, хранения. Оборудование: ворохоочиститель, воздушно-ситовые сепараторы, магнитные сепараторы, обоечные машины, моечные машины, вальцовые станки, рассевы, ситовеечные машины, крупы шелушительные поставы, шлировальной машины (поставы)
Производство комбикормов	Ознакомление с технологией производства комбикормов (дозирование, измельчение смешивание, сдабривание, прессование гранулирование, брикетирование, хранение). Оборудование: дозаторы, измельчители, прессы, смесители грануляторы, брикетные пресс, малогабаритные комбикормовые установки, хранилища, склады, силоса.

Технология изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Технологическая операция	Объект изучения
Производство хлебобулочных и макаронных изделий	Ознакомление с технологией выпекания хлебобулочных и производства макаронных изделий, замеса и созревания теста, обработки теста, формирования, выпечки хлебобулочных и макаронных изделий. Оборудование: просеиватели муки, весы, тестомесительные машины, потканные дежы, расстойные шкафы, Макаронные изделия – прессы.

Технология производства растительных масел и консервирования плодоовощного сырья

Технологическая операция	Объект изучения
Производство растительных масел	Ознакомление с технологией производства растительных масел (подготовительные операции, технология производства, методы очистки, хранение).
Консервирование плодоовощного сырья	Ознакомление с технологией консервирования плодоовощной продукции (мойка, сортировка, тепловая обработка, хранение). Оборудование: стерилизационные машины посуды, дозирование,

	подготовка рассолов, сиропов фасованные, упаковочные машины.

Послеуборочная обработка картофеля, сахарной свеклы, плодов и овощей

Технологическая операция	Объект изучения
Приемка и отделение от примесей, разделение на фракции, инспекция хранение, фасовка	Ознакомление с послеуборочной обработкой картофеля, свеклы, плодов и овощей. Оборудование: картофелесортировальный пункт, транспортер-загрузчик, буртоукладчик, линия ЛСК – 20 для обработки корнеплодов, линия послеуборочной уборки капусты, линия ПТЛ-6 для доработки репчатого лука, агрегаты АСК-2 для сортировки и упаковки плодов, линия ЛТО-3 для сортировки, колибровки и упаковки плодов, весы, буртукладчик (разгрузочно – укладочные машины), тракторные погрузчики, грейферные краны (свеклопадователь)

Очно

Таблица 1

Распределение 540 часов практики по разделам (этапам)

№	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Зач. Единицы / недели	Трудоемкость (в часах)			Формы контроля
				Часы	Произв.	Сам.раб.	
3 курс (6 семестр)							
1.	Производство продукции растениеводства	Почвенно-климатическая характеристика хозяйства. Севообороты, предшественники для основных культур. Системы обработки почвы. Мероприятия по	6/4	216	144	72	Зачет

		борьбе с сорняками, вредителями и болезнями сельскохозяйственных культур. Система удобрений в полевом севообороте. Технология возделывания ведущих полевых культур.					
2.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	Технология хранения и переработки зерна. Технология изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Технология производства растительных масел и консервирования плодоовощного сырья. Послеуборочная обработка картофеля, сахарной свеклы, плодов и овощей.	9/3	364	216	108	Зачет
Итого:			15/10	540	360	180	

Заочно

Таблица 1

Распределение 540 часов практики по разделам (этапам)

№	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Зач. Единицы / недели	Трудоемкость (в часах)			Формы контроля
				Часы	Произв.	Сам.раб.	
3 курс (6 семестр)							
	Производство продукции растениеводства	Почвенно-климатическая характеристика хозяйства. Севообороты, предшественники для основных культур. Системы обработки почвы. Мероприятия по борьбе с сорняками, вредителями и болезнями сельскохозяйственных культур. Система удобрений в полевом севообороте. Технология возделывания ведущих полевых культур.	6/2	216	144	72	Зачет
Итого:			6/4	216	144	72	
4 курс (8 семестр)							
	Технология хранения и переработки	Технология хранения и переработки зерна. Технология	9//6	324	216	108	Зачет

	продукции растениеводства	изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Технология производства растительных масел и консервирования плодоовощного сырья. Послеуборочная обработка картофеля, сахарной свеклы, плодов и овощей.					
Итого:			9/6	324	216	108	
Всего:			**15/10**	**540**	**360**	**180**	

7. Формы отчетности практики

По итогам практики студент представляет оформленный *отчет о* производственной практике, к которому прилагается дневник практики (форма дневника и требования к нему приведены в приложении). Дневник практики является первичным документом, который заполняется студентом во время практики ежедневно, и ведение дневника является обязательным условием. В дневнике накапливаются материалы, на основании которых составляется отчет о производственной практике. В дневнике студент делает подробные записи о выполненной лично им работе за каждый день, а также дает критический анализ организационных и производственных недостатков с рекомендациями по их устранению. Руководитель практики от предприятия регулярно проверяет дневник и делает в нем пометки, поощрения и замечания. В конце дневника он пишет отзыв о работе студента и заверяет его подписью и печатью.

Отчет о производственной практике оформляется на предприятии в последние дни практики в объеме 30-40 страниц компьютерного текста на листах формата А4. Он должен быть аккуратно оформлен, оснащен таблицами, графиками, чертежами, другими наглядными материалами и заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью. Титульный лист отчета оформляется по форме, приведенной в приложении.

Как приложения к отчету прилагаются технологические схемы производственных

процессов, схемы технологических машин и другие иллюстрационные материалы. В отчете студент обязан показать свою технологическую грамотность и умение ориентироваться в вопросах экономики, организации и управления производством предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой растениеводческой и животноводческой продукции.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

По результатам оформления отчета и его защиты выставляется зачет. Защита отчета По результатам оформления отчета и его защиты выставляется зачет, либо оценка по пятибалльной шкале, которая приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. Защита отчета представляет собой доклад студента о результатах практики и ответы на вопросы членов комиссии, связанные с особенностями функционирования конкретного предприятия.

Критерии оценки. Оценка «отлично» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о преддипломной практике, в котором полностью раскрыты все предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент уверенно и полно отвечал на задаваемые вопросы, 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 студент 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 студента имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия.

Оценка «хорошо» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о преддипломной практике, в котором раскрыты все предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент правильно отвечал на задаваемые вопросы, 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 студент показал знания экономических и экологических вопросов, связанных с производственной деятельностью

предприятия, отразил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности (или расчетно-изыскательной деятельности). На студента имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о преддипломной практике, в котором раскрыты предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент неуверенно и неточно отвечал на задаваемые вопросы, показал поверхностные знания особенностей преддипломной деятельности предприятия, где проходил практику, и его структурной организации. В процессе защиты отчета студент неуверенно ориентировался в экономических и экологических вопросах, связанных с преддипломной деятельностью предприятия, не представил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности (или расчетно-изыскательной деятельности). На студента 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 студент, если отчет и дневник представлены, но в характеристике на студента от предприятия имеются критические замечания. Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если студент 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 и расчетно-изыскательной деятельности, допускал существенные ошибки при ответе на вопросы.

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Технология производства продукции растениеводства: учеб. для студентов вузов / [В.А. Федотов и др.]; под ред. А.Ф. Сафонова и В.А. Федотова ; Ассоц. «Агрообразование». М. : КолосС, 2010. 486 с.

2. Мурусидзе Д.Н., Легеза В.Н., Филонов Р.Ф. «Технология производства продукции животноводства», М. Колос, 2005 г.

Дополнительная литература

1 Муха В.Д., Картамышев Н.И., Муха Д.В. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия. М.: КолосС, 2007. 580 с.

2 Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС, 2008. 616 с.

3 Цыганова Т.Б. Технология и организации производства хлебобулочных изделий. М.: ACADEMIA, 2010. 448 с.

4 Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: Академия, 2006. 288 с.

5 Шамилев С-А.С-М., Делаев У.А. Методическое пособие «Хранение и переработка продукции животноводства», Грозный, изд. ЧГУ, 2012 г.

6 Шамилев С-А.С-М., Делаев У.А. Методическое указания «Хранение и переработка продукции животноводства», Грозный, изд. ЧГУ, 2013 г.

7 Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.

8 Серпова О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ Серпова О.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 92 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15750.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

9 Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 58 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27329.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Периодические издания

1 Журнал «Земледелие»

2 Журнал «Хлебопродукты»

3 Журнал «Технология хранения и переработки сельхозсырья»

4 Журнал «Растениеводство

5 Журнал «Кормопроизводство»

Интернет-ресурсы

1 http://www.iprbookshop.ru

2 http://www.knigafund.ru.

3 http://www.geotar.ru

4 http://www.e.lanbook.ru

5 http://www.iprbookshop.ru

6 http://www.znanium.ru

7 http://www.bibliotech.ru

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

- Информационные технологии, используемые при осуществлении проведении практики позволяют:
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, имеющихся на предприятиях и в университете;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем и сети интернет.
- Свободный доступ в Интернет, наличие компьютерных программ общего назначения.
- Операционные системы:
- MS Office Standart 2013, Корпоративный ключ №17к-201403 от 25 марта 2014г.
- MS Windows XP, 7 pro, Корпоративный ключ №187 от 24.08.2011
- Dr. Web Серийный номер MXQ7-7E97 №1 11.01.2016
- Справочные системы:

- Консультант+ Сетевая лицензия, №8068 от 28.01.2016
- Гарант Сетевая лицензия №311/15 от 12.01.2015

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

Учебная практика студентов по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должна проходить на предприятиях по производству, хранению и переработке растениеводческой и животноводческой продукции, которые используют современные технологии, укомплектованы современными машинами, техническими средствами и оборудованием, и характеризуются высоким уровнем производства.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Разработчик(и)_____

Представитель работодателя_____

(указать предприятие, должность, дата, подпись,

_____

заверяется печатью организации)

Приложения

Приложение 1

Угловой штамп предприятия (хозяйства)

ОТЗЫВ

руководителя о прохождении производственной практики

Студент_____ группа _____

ф.и.о.

Сроки проведения практики с «__ » 20 _г. по « __ » 20 _ г.

Место прохождения практики _____

(название организации, отдела)

За время прохождения практики студент изучил (а) вопросы:

При прохождении практики студент _____ проявил (а)

(отношение к делу; реализация умений и навыков)

Подпись руководителя практики

Приложение 2

Образец оформления титульного листа отчёта

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
им.А.А.КАДЫРОВА
ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ОТЧЕТ
по производственной практике

студента 3-го курса
агротехнологического института,
по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства
и переработки
сельскохозяйственной продукции
Тарамова Айшат Хусейновна

Базовое предприятие технологической практики: ГУП «Хлебзавод №3», Чеченская Республика, г.Грозный

Руководитель производственной практики от кафедры
Х.Х.Эсхаджиева

(подпись)
(дата)

Грозный, 2021

Форма ведения дневника во время производственной практики

Число, месяц, год	Характеристика выполненной работы, собственные наблюдения, выводы	Отметка руководителя о выполненной работе

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени Ахмат Абдулхамидовича Кадырова»
Агротехнологический институт
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная

Грозный, 2021.

Рабочая программа учебной практики рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 08 сентября 2021 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (степень, квалификация – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 августа 2017 года № 669, с учетом профиля Технология производства и переработки продукции растениеводства, а также учебного плана по данному направлению подготовки.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Цели и задачи практики 32
2. Вид практики, способы и формы ее проведения 32
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы*.. 32
4. Место практики в структуре образовательной программы 33
5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах 34
6. Содержание практики 34
1 курс ..... **Error! Bookmark**
7. Формы отчетности практики 40
8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике 46
9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики 46
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 47
11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики 48

1. Цели и задачи практики

Цели учебной практики

Целью учебной практики является – закрепление и углубление теоретических знаний, применение их при решении производственных задач, и является базовой для формирования умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности выпускника; установление логической связи между фундаментальными науками и технологиями хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; ознакомление с производственными процессами и их научное обоснование на базе дисциплин, изученных на первом и втором курсах.

Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются – актуализация теоретических знаний по дисциплинам направления подготовки; формирование умений, необходимых для проведения научных исследований и решения производственных задач, связанных с профессиональной деятельностью; формирование навыков по использованию современных технологий хранения картофеля, овощей, плодов и зерна, а также технологий их переработки; приобретение опыта управления оборудованием перерабатывающих производств и процессами переработки плодоовощной и животноводческой продукции; осуществление сбора и анализа материалов для последующего выполнения выпускной квалификационной работы; участие в проведении научных исследований, анализе их результатов и формулировке выводов.

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики: учебная

Форма проведения: дискретно

Способы проведения: стационарный и выездной характер

Тип практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

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

Общепрофессиональными компетенциями (ОПК)	готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3).
Профессиональными компетенциями (ПК)	способность применять современные

	методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20); готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21); владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22); способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).

*****Виды компетенций указываются в соответствии с требованиями ФГОС ВО

4. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика, предусмотрена учебным планом направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции» и является одним из основных этапов в системе практической подготовки бакалавров по профилю «Технология производства и переработки продукции растениеводства». Учебная практика в структуре ОП бакалавриата относится к циклу Б2.У. 1 «Практики» – вариативная часть.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства» раздел ОП бакалавриата «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся. Учебная практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе прохождения практики студент закрепляет знания по пройденному теоретическому курсу. В результате студенты приобретают навыки, владение современными

технологиями производственной сферы; применяют полученные знания и умения на практике; обладают мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; используют практические знания при решении профессиональных задач.

5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах: продолжительность, сроки прохождения и объем зачетных единиц по учебной практике определяется учебным планом в соответствии с ФГОС по направлению Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 8 недель/ 432 академических часа.

Практика проводится на 1 и 2 курсах очного
и заочного обучения в период с 29.06 по 26.07.

6. Содержание практики

Очно

Таблица 1

Распределение 432 часов практики по разделам (этапам)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых	Зач.	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля

		обучающимися	единицы	Часы	Произв	Сам.раб.	
	1 курс						
3.	Подготовительный этап, к ознакомительной практике включающий инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с производственной деятельностью сельскохозяйственных предприятий. Общая характеристика отраслей сельскохозяйственных предприятий. Общие требования охраны труда. Перечень основных опасных и вредных факторов. Техника безопасности при работе с минеральными удобрениями и пестицидами. Оказание первой доврачебной помощи.	1,5	54	36	18	Зачет
4.	Практика по «Технология производства продукции растениеводства»	Ознакомление студентов с технологиями возделывания полевых культур в полевых условиях. Определение полевой всхожести и процент гибели растений.	1,5	54	36	18	Зачет

		Определение фаз развития и роста полевых культур. Определение продуктивности полевых культур. Ознакомление с работой машин по очистке, сушке, сортировке и протравливанию семян, а также с организацией работы на семенных токах. Участие студентов в сортовой прополке.					
5.	Практика по «Технология производства продукции животноводства »	Ознакомление с производственно-экономическими показателями животноводческих предприятий, организацией труда и технологическими процессами в соответствие со специализацией. Ознакомление с механизацией приготовления и раздачи кормов. Ознакомление с механизацией уборки, хранения	1,5	54	36	18	Зачет

		навоза и помета. Ознакомление с механизацией теплоснабжения ферм и созданием микроклимата. Ознакомление с механизацией доения коров и первичной обработки молока. Ознакомление с условиями содержания птицы и КРС.					
6.	Практика по хранению и переработке продукции растительного происхождения	Временное хранение зерна и готовой продукции. Производство муки методом помола. Производство сахара. Временное хранение готовой продукции. Производство хлебобулочных изделий. Переработка продукции растительного происхождения, а также ее хранение. Консервирование плодов и овощей. Временное	1,5	54	36	18	Зачет

		хранение готовой продукции. Очистка, калибровка и сушка семян.					
	2 курс						
7.	Уч. пр. по технологии хранения и переработки плодов и овощей	Ознакомление студентов с технологическим процессом перерабатывающих производств. Изучение технологии переработки различных видов плодовоовощной продукции. Ознакомление студентов со способами и режимами хранения плодов и овощей.	1,5	54	36	18	Зачет
8.	Уч. пр. по оборуд. автом. перер. произ-в	Оборудование по производству хлебобулочных изделий. Автоматизация производства колбасных изделий. Сооружение для хранения зерна и муки.	1,5	54	36	18	Зачет
9.	Уч. пр. по виноградарству	Ознакомление студентов со	1,5	54	36	18	Зачет

		структурой хозяйства и показателями производства винограда. Ознакомление с морфологическим и анатомическим строением виноградного растения. Ознакомление с основными районированными сортами винограда.					
10.	Уч. пр. по произ-ву прод. жив-ва и рас-ва	Ознакомление студентов с технологическими процессами по приготовлению и раздаче комбинированного корма КРС. Ознакомление студентов с механизацией водоснабжения животноводческих ферм. Ознакомление студентов с условиями содержания КРС. Ознакомление студентов с технологией	1,5	54	36	18	Зачет

		возделывания кормовых культур. Ознакомление студентов с технологиями возделывания зерновых культур. Ознакомление студентов с машинно-тракторным парком хозяйства.					

Заочно

Таблица 1

Распределение 432 часов практики по разделам (этапам)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Зач. единицы	Трудоемкость (в часах)			Формы контроля
				Часы	Произв.	Сам.раб.	
	1 курс						
1.	Подготовительный этап, к ознакомительной практике включающий инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с производственной деятельностью сельскохозяйственных предприятий. Общая характеристика отраслей сельскохозяйственных предприятий. Общие требования охраны труда. Перечень основных опасных и вредных факторов.	1,5	54	36	18	Зачет

		Техника безопасности при работе с минеральными удобрениями и пестицидами. Оказание первой доврачебной помощи.					
2.	Практика по «Технология производства продукции растениеводства»	Ознакомление студентов с технологиями возделывания полевых культур в полевых условиях. Определение полевой всхожести и процент гибели растений. Определение фаз развития и роста полевых культур. Определение продуктивности полевых культур. Ознакомление с работой машин по очистке, сушке, сортировке и протравливанию семян, а также с организацией работы на семенных токах. Участие студентов в сортовой прополке.	1,5	54	36	18	Зачет

3.	Практика по «Технология производства продукции животноводств»	Ознакомление с производственно-экономическими показателями животноводческих предприятий, организацией труда и технологическими процессами в соответствие со специализацией. Ознакомление с механизацией приготовления и раздачи кормов. Ознакомление с механизацией уборки, хранения навоза и помета. Ознакомление с механизацией теплоснабжения ферм и создания микроклимата. Ознакомление с механизацией доения коров и первичной обработки молока. Ознакомление с условиями содержания птицы и КРС.	1,5	54	36	18	Зачет
4.	Практика по хранению и переработке	Временное хранение зерна и готовой	1,5	54	36	18	Зачет

	продукции растительного происхождения	продукции. Производство муки методом помола. Производство сахара. Временное хранение готовой продукции. Производство хлебобулочных изделий. Переработка продукции растительного происхождения, а также ее хранение. Консервирование плодов и овощей. Временное хранение готовой продукции. Очистка, калибровка и сушка семян.					
	2 курс						
5.	Уч. пр. по технологии хранения и переработки плодов и овощей	Ознакомление студентов с технологическим процессом перерабатывающих производств. Изучение технологии переработки различных видов плодовоовощной продукции.	1,5	54	36	18	Зачет

		Ознакомление студентов со способами и режимами хранения плодов и овощей.					
6.	Уч. пр. по оборуд. автом. перер. произ-в	Оборудование по производству хлебобулочных изделий. Автоматизация производства колбасных изделий. Сооружение для хранения зерна и муки.	1,5	54	36	18	Зачет
7.	Уч. пр. по виноградарству	Ознакомление студентов со структурой хозяйства и показателями производства винограда. Ознакомление с морфологическим и анатомическим строением виноградного растения. Ознакомление с основными районированными сортами винограда.	1,5	54	36	18	Зачет
8.	Уч. пр. по произ-ву прод.	Ознакомление студентов с	1,5	54	36	18	Зачет

	жив-ва и рас-ва	технологическими процессами по приготовлению и раздаче комбинированного корма КРС. Ознакомление студентов с механизацией водоснабжения животноводческих ферм. Ознакомление студентов с условиями содержания КРС. Ознакомление студентов с технологией возделывания кормовых культур. Ознакомление студентов с технологиями возделывания зерновых культур. Ознакомление студентов с машинно-тракторным парком хозяйства.					

7. Формы отчетности практики

По итогам учебной практики студенты должны сдать зачет. Время проведения аттестации - последний день практики (заключительный этап). Зачет проводится в форме устного ответа на один из вопросов, представленных в кратком содержании практики.

Формы отчетности по практике:

- отзыв о прохождении практики обучающегося, составленный руководителем практики;

- отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме;

- дневник по практике, который должен отражать ежедневную деятельность практиканта, с указанием затраченного времени на каждый вид деятельности (в днях) и содержать краткий анализ выполнения учебно-практических заданий с указанием конкретных мероприятий, мест и времени их проведения.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

Основная литература

3. Технология производства продукции растениеводства: учеб. для студентов вузов / [В.А. Федотов и др.]; под ред. А.Ф. Сафонова и В.А. Федотова ; Ассоц. «Агрообразование». М. : КолосС, 2010. 486 с.

4. Мурусидзе Д.Н., Легеза В.Н., Филонов Р.Ф. «Технология производства продукции животноводства», М. Колос, 2005 г.

Дополнительная литература

10 Муха В.Д., Картамышев Н.И., Муха Д.В. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия. М.: КолосС, 2007. 580 с.

11 Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС, 2008. 616 с.

12 Цыганова Т.Б. Технология и организации производства хлебобулочных изделий. М.: ACADEMIA, 2010. 448 с.

13 Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: Академия, 2006. 288 с.

14 Шамилев С-А.С-М., Делаев У.А. Методическое пособие «Хранение и переработка продукции животноводства», Грозный, изд. ЧГУ, 2012 г.

15 Шамилев С-А.С-М., Делаев У.А. Методическое указания «Хранение и переработка продукции животноводства», Грозный, изд. ЧГУ, 2013 г.

16 Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.

17 Серпова О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ Серпова О.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 92 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15750.— ЭБС

«IPRbooks», по паролю

18 Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 58 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27329.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Периодические издания

6 Журнал «Земледелие»

7 Журнал «Хлебопродукты»

8 Журнал «Технология хранения и переработки сельхозсырья»

9 Журнал «Все о мясе»

Интернет-ресурсы

8 http://www.iprbookshop.ru

9 http://www.knigafund.ru

10 http://www.geotar.ru

11 http://www.e.lanbook.ru

12 http://www.iprbookshop.ru

13 http://www.znanium.ru

14 http://www.bibliotech.ru

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

- Информационные технологии, используемые при осуществлении проведении практики позволяют:
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, имеющихся на предприятиях и в университете;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем и сети интернет.
- Свободный доступ в Интернет, наличие компьютерных программ общего назначения.
- Операционные системы:
- MS Office Standart 2013, Корпоративный ключ №17к-201403 от 25 марта 2014г.
- MS Windows XP, 7 pro, Корпоративный ключ №187 от 24.08.2011
- Dr. Web Серийный номер MXQ7-7E97 №1 11.01.2016

- Справочные системы:
- Консультант+ Сетевая лицензия, №8068 от 28.01.2016
- Гарант Сетевая лицензия №311/15 от 12.01.2015

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

Учебная практика студентов по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должна проходить на предприятиях по производству, хранению и переработке растениеводческой и животноводческой продукции, которые используют современные технологии, укомплектованы современными машинами, техническими средствами и оборудованием, и характеризуются высоким уровнем производства.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Разработчик(и)_____

Представитель работодателя_____

(указать предприятие, должность, дата, подпись,

_____

заверяется печатью организации)