

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.03.2023 13:53:35
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б2.О.02(У)

Учебная практика, технологическая практика

рабочая программа практики

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
растениеводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **9 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 324

в том числе:

аудиторные занятия 120

самостоятельная работа 200

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	УП	РП		
Вид занятий				
Практические	120	120	120	120
В том числе в форме практ.подготовки	240	240	240	240
Итого ауд.	120	120	120	120
Контактная работа	120	120	120	120
Сам. работа	200	200	200	200
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	324	324	324	324

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, ст.пр., Чеченешикина Олеся Юрьевна

При разработке рабочей программы практики "Учебная практика, технологическая практика" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа практики проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Елисеев И.П.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	состоит в закреплении и углублении знаний по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с формируемыми компетенциями, получения практических навыков работы, углубления и закреплении знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы проектной деятельности
2.1.2	Студенты в среде электронного обучения
2.1.3	Учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.1.4	Философия
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
2.2.2	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
2.2.3	Правоведение
2.2.4	Технология хранения продукции растениеводства
2.2.5	Экономическая теория
2.2.6	Безопасность жизнедеятельности
2.2.7	Охрана труда и техника безопасности на перерабатывающих предприятиях
2.2.8	Производственная практика, технологическая практика
2.2.9	Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях
2.2.10	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.11	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
2.2.12	Основы военной подготовки
2.2.13	Проектирование перерабатывающих предприятий в АПК
2.2.14	Производственная практика, научно-исследовательская работа
2.2.15	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
2.2.16	Технология переработки продукции растениеводства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	
УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	
УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	
УК-1.4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	
УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	
УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	
УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	
УК-8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	
ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области сельского хозяйства	
ОПК-2.2 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	

ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1 Обосновывает современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ОПК-4.2 Реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ПК-11. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПК-11.1 Знает современные технологии производства продукции растениеводства
ПК-11.2 Реализует технологии производства продукции растениеводства
ПК-12. Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства
ПК-12.1 Знает современные технологии производства продукции животноводства
ПК-12.2 Реализует технологии производства продукции животноводства
ПК-13. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-13.1 Знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-13.2 Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области сельского хозяйства;
3.1.2	современные технологии производства продукции животноводства;
3.1.3	режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
3.1.4	действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.
3.2	Уметь:
3.2.1	соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации;
3.2.2	оформлять специальные документы, учетно-отчетную документацию для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;
3.2.3	определять степень опасности производственной деятельности и вероятность возникновения нештатных ситуаций;
3.2.4	обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;
3.2.5	обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
3.2.6	обосновывать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
3.2.7	обосновывать использование технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;
3.2.8	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	владения технологиями хранения сельскохозяйственной продукции;
3.3.2	эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
3.3.3	эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;
3.3.4	контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Подготовительный этап							

Ознакомительная лекция, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и безопасности на рабочем месте /Пр/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1	0	4	
Ознакомительная лекция, инструктаж по технике безопасности. /Ср/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1	0	0	
Раздел 2. Практический этап							
Ознакомление с рабочим местом /Пр/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1	0	4	
Ознакомление с рабочим местом /Ср/	2	32	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1	0	26	

Ознакомление с общей характеристикой организации (предприятия), с состоянием производственных работ /Пр/	2	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1	0	8	
Ознакомление с общей характеристикой организации (предприятия), с состоянием производственных работ /Ср/	2	60	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1	0	34	
Ознакомление с технологиями производства продукции /Пр/	2	100	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1	0	100	
Ознакомление с технологиями производства продукции /Ср/	2	60	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1	0	60	
Раздел 3. Заключительный этап							

Оформление списка использованных источников /Пр/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1	0	4	
Оформление списка использованных источников /Ср/	2	44	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Э1	0	0	
Раздел 4. Контроль							
/ЗачётСОц/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-13.1 ПК-13.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Характеристика перерабатывающего предприятия
2. Технология приемки сырья на перерабатывающее предприятие
3. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции на перерабатывающем предприятии
4. Методики оценки качества сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям
5. Технология производства продукции на перерабатывающем предприятии (по видам продукции)

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено УП.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено УП.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Оценочные средства представляют собой задания, обязательные для выполнения обучающимся на практике, позволяющие

ему приобрести теоретические знания, практические умения (навыки) и опыт, а также решать задачи, связанные с будущей профессиональной деятельностью в рамках практической подготовки при проведении практики. В качестве оценочного средства, позволяющего оценить ход прохождения практики обучающимся, используется дневник практики. В дневнике отражаются результаты текущей работы, выполненные задания. Дневник практики заполняется лично обучающимся.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Федотов В. А., Сафонов А. Ф., Кадыров С. В., Щедрина Д. И., Сафонов А. Ф., Федотов В. А.	Технология производства продукции растениеводства: учебник	М.: КолосС, 2010	20
Л1.2	Резник С. Д., Игошина И. А., Резник С. Д.	Студент вуза: технология обучения и профессиональной карьеры: учебное пособие	М.: Инфра-М, 2011	20

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Матвеева И. В., Белявская И. Г.	Биотехнологические основы приготовления хлеба: учебное пособие для вузов	М.: ДеЛи принт, 2001	0
Л2.2	Ершов П. С.	Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: [к изучению дисциплины]	СПб.: Гидрометеониздат, 2000	1
Л2.3	Информационное агентство ИАН; Диалог Плюс	Производство хлебобулочных изделий в условиях малой пекарни: технико-экономические расчеты	М., 2001	0
Л2.4	Скуратовская О. Д.	Контроль качества продукции физико-химическими методами. Хлебобулочные изделия: [к изучению дисциплины]	М.: ДеЛи принт, 2000	0
Л2.5	Терехов М. Б., Оболенский Н. В., Дулов М. И., Мухамеджанов Р. М.	Техника и технология хлебопекарного производства: учебное пособие	Нижний Новгород, 2009	0
Л2.6	Романов А. С., Давыденко Н. И., Шатнюк Л. Н., Матвеева И. В., Позняковский В. М., Позняковский В. М.	Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: учебное пособие	Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 2007	0

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Основы научных исследований
----	-----------------------------

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	OC Windows XP
6.3.1.2	KOMPAS-3D
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	bCad Витрина
6.3.1.5	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.6	7-Zip
6.3.1.7	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.8	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.9	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.
6.3.1.10	OC Windows 10

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
---------	--

6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.3	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Пр	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ

Учебная практика, технологическая практика направлена на получение навыков при ознакомлении студентами с деятельностью разных перерабатывающих (мукомольных, хлебопекарных, кондитерских, пивоваренной, макаронных) предприятий.

Способ проведения учебной практики – выездная, стационарная.

Учебная практика проводится в непрерывной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени.

Учебная практика включена в учебный план подготовки бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Местом проведения учебной практики: учебно-производственные лаборатории ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, а также могут быть мукомольные, хлебопекарные, кондитерские, пивоваренные, макаронные предприятия т. д.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В рамках практики обучающийся выполняет работы, относящиеся к производственно-технологическому типу задач профессиональной деятельности.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 (Формы отчетности).docx

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____