Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2023 11:24:05
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

О.Ю. ЧЕЧЕНЕШКИНА, Е.С. ЯТРУШЕВА

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ,
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ**

Направление подготовки
**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Направленность (профиль):
Технология производства и переработки продукции растениеводства

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Форма обучения – очная, заочная

Чебоксары
2023

УДК 664

ББК 74.202.764

Рецензенты: Терентьева Майя Генриховна – кандидат ветеринарных наук, доцент, доцент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ; Ложкин Александр Геннадьевич – кандидат сельскохозяйственных наук, доцент, доцент кафедры земледелия, растениеводства, селекции и семеноводства ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ.

Чеченешкина О.Ю., Ятрушева Е.С.

Методическое указание по производственной практике, технологической практике / О.Ю. Чеченешкина, Е.С. Ятрушева, //Чебоксары, ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, 2023. – 23 с.

Методическое указание составлено в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства и программой производственной практики, технологической практики.

Утверждены методической комиссией факультета биотехнологий и агрономии (протокол № 7 от 03.02.2023).

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет»
2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПО ПРАКТИКАМ.....	4
1.1 Цели и задачи производственной практики, научно-исследовательской работы.....	4
1.2 Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики.....	4
1.3 Вид, способ и формы проведения практики.....	6
2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИК	7
2.1 Общие вопросы организации практики.....	7
2.2 Обязанности ответственного за практику по выпускающей кафедре.....	7
2.3 Обязанности студента-практиканта	7
3. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ	10
3.1 Содержание и структура программы производственной практики, научно-исследовательской работы	10
4. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ ..	11
4.1 Содержание отчета по производственной практике, научно-исследовательской работе	Ошибка! Закладка не определена.
4.2 Требования к оформлению отчета по практике	11
Приложение 1.....	13
Приложение 2.....	14
Приложение 3.....	15
Приложение 4.....	16
Приложение 5.....	17
Приложение 6.....	18
Приложение 7.....	20
Приложение 8.....	22
Приложение 9.....	23

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПО ПРАКТИКАМ

1.1 Цели и задачи производственной практики, технологической практики

Целью производственной практики, научно-исследовательской работы является Закрепление полученных в вузе теоретических и практических знаний и ознакомление с технологией производства переработки продукции растениеводства, приобретение бакалавром практических навыков, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности, приобщение бакалавра к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Основными задачами производственной практики, технологической практики являются:

- научиться решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационных технологий;
- овладеть методиками оценки качества сельскохозяйственной продукции и способами ее хранения и переработки;
- освоить работу механизированных и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;
- освоить технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;
- освоить требования техники безопасности в условиях чрезвычайных ситуаций (аварии, катастрофы, стихийные бедствия);
- научиться принимать управленческие решения в различных производственных и погодных условиях;
- получить навыки управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;
- научиться систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации.

1.2 Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики

В процессе освоения дисциплины у студентов развиваются следующие компетенции:

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 и военных конфликтов.

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 растениеводства и

животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.

ОПК-2.3. Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства.

ОПК-2.5. Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде.

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.

ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

ПКС-3. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.

ПКС-3.1. Знает способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур

ПКС-3.2. Умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.

ПКС-4. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства.

ПКС-4.1 Знает способы и порядок хранения и переработки сельскохозяйственных культур.

ПКС-4.2 Умеет определять способы, режимы хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- организацию и управление деятельностью подразделения;
- вопросы планирования и финансирования, разработок рецептур и исследований;
- действующие стандарты, технические условия, положения и инструкции по эксплуатации оборудования, программ испытаний, оформлению технической документации;

- основные этапы технологических процессов при производстве продукции растениеводства;

- правила эксплуатации и обслуживания различного оборудования, используемого на перерабатывающем предприятии, и другого оборудования, имеющегося в подразделении;

- вопросы обеспечения экологической безопасности и безопасности труда.

уметь:

- применять методики органолептических, физико-химических и микробиологических определений качества продукции;

- реализовать приемы и технику работы на оборудовании;

- использовать технологические линии производства;

- применять знания о порядке и методах проведения исследований.

иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- организации и проведения научно-исследовательской работы в области технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций.

1.3 Вид, способ и формы проведения практики

Данный вид практики обучающегося относится к производственной практике и по типу является технологической практикой.

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы составляет 648 часов, 18 зачетных единиц (продолжительность 12 недель). Способы проведения: - стационарная; - выездная. Практика проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в экономических субъектах составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст.92 Трудового кодекса Российской Федерации), в возрасте от 18 и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 Трудового кодекса Российской Федерации).

Основными базами для прохождения практик студентов служат выпускающая кафедра, научные, научно-производственные и учебные лаборатории, научно-техническая библиотека УНПЦ «Студенческий» ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, а также профильные предприятия и организации различной форм собственности, занятые производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции и другие субъекты, соответствующие направленности (профилю) программы подготовки.

Основной формой работы студентов при прохождении практики является самостоятельная работа с документацией, со справочными правовыми системами, с информационно-телекоммуникационной сетью «Интернет», с программными приложениями Microsoft Office, с рекомендуемой литературой.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИК

2.1 Общие вопросы организации практики

Перед формированием приказа о направлении обучающихся на практику необходимо своевременно провести информационное собрание, на котором до обучающихся доводятся сведения о сроках практики, о целях, задачах и особенностях прохождения практики, выдается список предприятий-партнеров для выбора места прохождения практики и типовой трехсторонний договор в 2-х экземплярах. В течение 2-х месяцев после собрания обучающиеся должны выбрать предприятие для прохождения практики и подписать там договор. Один экземпляр остается на предприятии, второй – обучающий предоставляет заместителю декана по практическому обучению (на основании договора формируется приказ о направлении обучающихся на практику).

Непосредственно перед отправлением на место прохождения практики помощником декана по практическому обучению проводится инструктаж по технике безопасности с заполнением журнала. Руководитель практики от университета выдает обучающимся индивидуальные задания для прохождения производственной практики и пакет соответствующих документов (руководителем назначается квалифицированный специалист).

2.2 Обязанности ответственного за практику по выпускающей кафедре

- а) осуществляет организационное и методическое руководство практиками студентов и контроль за их проведением;
- б) обеспечивает выполнение подготовительной и текущей работы по организации проведению практик;
- в) готовит и проводит организационные собрания студентов перед началом практики;
- г) после окончания практики готовит отчет о ее итогах и представляет его в учебно-методическое управление вуза;
- д) организует на кафедре хранение отчетов по практике.

2.3 Обязанности студента-практиканта

- а) явиться на место практики в срок, установленный для начала прохождения практики;
- б) полностью выполнять задания, предусмотренные программой и графиком практики;
- в) подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- г) соблюдать все указания руководителя в отношении качественного выполнения полученных знаний;
- д) четко, правильно и оперативно оформлять всю документацию в ходе работы;
- е) проявлять максимум самостоятельности при написании отчета по практике;
- ж) обработать собранный материал и оформить его в виде отчета;
- з) представить руководителю практики письменный отчет о выполнении задания и сдать зачет по практике;
- и) если в период практики студент был болен, то он должен подтвердить этот факт справкой из лечебного учреждения. Неотработанные вопросы программы должны быть освоены в оставшийся период практики.

Находясь на практике обучающийся должен в течение всего времени вести дневник, который с подписями и печатями необходимо предоставить к защите. Также по окончании практики руководителем от предприятия дается отзыв на практиканта.

2.4 Содержание производственной практики

Содержание производственной практики (технологической практики) заключается в ознакомлении с особенностями работы перерабатывающего предприятия.

2.4.1 Ознакомление с общей характеристикой предприятия

Изучение структуры основного производства Местонахождение, производственное направление и история предприятия. Форма собственности и подчиненность. Мощность и фактическая производительность предприятия. Сырьевая зона, возможности ее развития. Структура основного производства. Цеха и отделения, составляющие основное производство, их мощность и режим работы. Назначение отдельных цехов. Ассортимент и качество выпускаемой продукции. Районы сбыта готовой продукции.

2.4.2 Изучение основного производства и особенностей технологии выпускаемой продукции

Виды поступающего сырья, средства его транспортировки. Правила приемки, требования к составу и качеству сырья. Объем производства продукции по ассортименту. Технологическая схема производства основных наименований ассортимента (подробное описание всех технологических операций с указанием используемых режимов). Виды фасовки продукции. Соотношение объемов продукции, фасованной в отдельные виды тары. Виды и причины цехового и складского брака продукции. Способы его утилизации или уничтожения.

2.4.3 Изучение оборудования основного производства

Машинно-аппаратурные схемы производства продукции. Тип, марка оборудования и его соответствие технологическим требованиям. Принцип действия и конструкция машины или аппарата. Способы регулирования технологических параметров режима работы. Способы загрузки, разгрузки и удаления побочных продуктов. Способы запуска и остановки. Способы санитарной обработки и очистки. Правила техники безопасности при обслуживании, в том числе способы надежного отключения электроэнергии, пара, воды, продукта и прочего на время санитарной обработки и ремонта. Транспортное оборудование для перемещения сырья, материалов, тары, готовой продукции.

2.4.4 Технохимический и микробиологический контроль производства

Роль контроля в организации и проведении технологических процессов и в улучшении качества вырабатываемой продукции. Точки контроля, начиная от приемки и заканчивая отгрузкой готовой продукции, точки отбора средних проб для лабораторных анализов с перечислением тех определений, которые должны быть сделаны в отобранных пробах, а также периодичность и методика проведения анализов. Схема технохимического контроля производства по всему ассортименту продукции.

2.4.5 Изучение и анализ работы инженерных служб: теплоснабжения, водоснабжения, канализации, электроснабжения, холодоснабжения

Парокотельный цех. Назначение пара. Максимальная часовая потребность предприятия в паре. Мощность котельной установки. Состояние и параметры вырабатываемого пара. Количество и тип котлоагрегатов. Техническая характеристика и устройство отдельных котлоагрегатов. Виды и сорта резервного топлива. Тепловая схема котельной установки. Мероприятия по охране окружающей среды. Водоснабжение предприятия. Потребность предприятия в воде. Источники водоснабжения. Схема водоснабжения. Устройство артезианской скважины. Тип и характеристика погружных насосов. Канализационная сеть и очистные сооружения. Категории стоков предприятия: промышленные, хозяйственно-фекальные, атмосферные и условно-чистые. Системы канализации предприятия. Характеристика внутренних сетей канализации: уклон пола, приемники стоков (трапы, колодцы, воронки). Схемы очистки сточных вод. Конструкция и принцип действия сооружений для механической очистки сточных вод (песколовок, отстойников). Контроль работы очистных сооружений. Влияние стоков и отходов на окружающую среду. Энергосиловое хозяйство и цех ремонта электрооборудования. Источники энергоснабжения. Потребляемая предприятием мощность. Установленная мощность трансформаторов. Напряжение в силовой и осветительной сетях. Напряжение в цепях управления электрооборудованием. Места применения низковольтного освещения. Принципиальная схема передачи электроэнергии потребителям. Наружные и внутренние линии электропередачи. Правила техники безопасности при монтаже и эксплуатации электроустановок и электрооборудования. Холодильное хозяйство. Основные потребители холода. Размещение компрессорной. Схемы холодильных машин. Назначение, тип и техническая характеристика оборудования компрессорной (компрессоров, испарителей, конденсаторов, контрольноизмерительных приборов). Конструкция теплоизоляции аппаратов, трубопроводов и ограждающих поверхностей холодильника. Системы охлаждения и температурные режимы холодильника. Способы контроля и регулирования температуры, влажности и скорости движения воздуха. Способы оттайки испарителей, Правила техники безопасности при работе на холодильнике.

3. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Содержание и структура программы производственной практики, технологической практики

№ п/п	Разделы практики	Виды учебной работы
1	Подготовительный этап	1. Собрание по практике. 2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.
2	Основной производственный этап	1. Ознакомление с предприятием (организацией) и состоянием производственных работ 2. Анализ по объектам исследования и результатов его деятельности
3	Завершающий этап.	1. Обработка и систематизация собранного материала. 2. Написание отчета по технологической практике. 3. Подготовка к защите отчета по практике на кафедре

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

4.1 Требования к оформлению отчета по практике

Работа выполняется на стандартных листах белой бумаги формата А-4 с одной стороны бумаги. При оформлении отчета с использованием компьютера и принтера цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков — не менее 1,8 мм (кегель не менее 14), через полтора интервала. Поля: правое – 10 мм, левое – 30 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм. Абзацы в тексте начинают отступом, равным 125 мм. Отчет по практике должен иметь обложку. Листы прошиты скоросшивателем. Первым листом работы является титульный лист. Пример оформления титульного листа представлен в приложении А. После титульного листа приводится содержание отчета по практике с указанием наименования глав (разделов) и пунктов внутри них в соответствии с разработанным планом, а также страниц, на которых они начинаются. При этом титульный лист и содержание не нумеруют. Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графика) не допускается. Нумерация страниц отчета по практике и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная. Страницы проставляются внизу листа от центра. Главы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами. Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений (пример – 1, 2, 3 и т.д.). Номер пункта включает номер главы и порядковый номер пункта, разделенные точкой (пример – 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.). После номера главы, пункта и подпункта в тексте точку не ставят. Если глава имеет только один пункт, или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует. Главы, пункты и подпункты должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание глав, пунктов и подпунктов. Заголовки глав, пунктов и подпунктов следует печатать с абзачного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Заголовок рекомендуется отделять от предыдущего текста двумя пропущенными строками, а от последующего – одной строкой. Каждая глава начинается с новой страницы, а параграфы и пункты – на той же, что и предыдущей текст. Не допускается оставлять заголовок на одной странице, а начинать текст на другой.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают под рисунком посередине строки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2 ...».

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рекомендуемая

1. Ларионов, Г.А. Практикум по технологии приемки, хранения, переработки и стандартизации зерна / Г.А. Ларионов, И.Е. Ягодкина. – Чебоксары: ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2017. – 268 с.
2. Личко, Н.М. Технология переработки продукции растениеводства / Н.М. Личко, В.Н. Курдина, Л.Г. Елисеева и др. – М.: Колос. 2000. –552 с., ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учеб. заведений).
3. Манжесов, И.А. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции / И.А. Манжесов, И.А. Попов и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 704 с.
4. Пащенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. –М.: КолосС, 2008. – 389 с.
5. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов / Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В.Н. Курдина. - 4-е изд., перераб. и доп. -М.: Агропромиздат. 1991. -415 с., ил. -(Учебник и учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений).
6. Цыганова, ТБ. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий / Т.Б. Цыганова, И.В. Матвеева. – М.: Росгосхлебинспекция, 1999. – 161 с.
7. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий /Т.Б. Цыганова – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 448с.

Использованная

1. Вавилова, Л.И. Пищевая и перерабатывающая промышленность Чувашии / Л.И. Вавилова. – Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2004. – 352 с.
2. Василькин, В.М. Методические указания по выполнению курсового проекта по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства / В.М. Василькин, В.И. Каргин, В.Е. Камалихин, Д.А. Костин. – Саранск: Изд-во Мордов. ун-та, 2007. – 100 с.
3. Гордеев, А.В. Российское зерно – стратегический товар XXI века / А.В. Гордеев, В.А. Бутковский, А.И. Алтухов. – М.: ДеЛиПринт, 2007. – 472 с.
4. Пучкова, Л.И. Технология хлебопекарного производства. 9-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Профессия, 2005. – 415 с.
5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. М.: ООО «Артель – М», 1998. – 87с.
6. Энкина, Л.С. Методические указания по курсовому проектированию хлебозаводов / Л.С. Энкина, И.И. Люшинская, Г.Д. Касаткина – М., МГУТУ, 2006. – 76 с.

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Факультет биотехнологий и агрономии

Кафедра биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
_____ О.В. Каюкова
(подпись)
« ____ » _____ 202_ г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

прохождения производственной практики, технологической практики

студента группы _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства

Место прохождения практики: _____

Продолжительность (сроки): 12 недель (_____)

Руководитель практики от
Университета:

_____/_____/_____
(подпись)

_____ 202_ г.

Руководитель практики от
профильной организации

_____/_____/_____
(подпись)

_____ 202_ г.

Приложение 3

	Дата/ Наименование работ*												
1	Инструктаж по технике безопасности	+											
2	Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность отдельных организаций и внутренних инструктивных материалов		+										
2	Изучение структуры перерабатывающего предприятия и его характеристика			+									
3	Изучение технологии приемки сырья на перерабатывающее предприятие				+								
4	Изучение ассортимента выпускаемой продукции на перерабатывающем предприятии и их характеристика					+							
5	Ознакомление методиками оценки качества сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям						+	+					
6	Ознакомление технологиями производства продукции выпускаемой на данном предприятии								+	+			
7	Изучение режимов и условий хранения сырья и готовой продукции										+		
8	Информационный обзор печатных изданий в области технологии переработки продуктов животноводства и растениеводства											+	
9	Обработка статистических материалов в технологических процессах (по видам)												+
10	Подготовка разделов отчета по практике и составление отчета по практике												+

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику, технологическую практику

Студента группы _____
(фамилия, инициалы)

№ п/п	Наименование работ, индивидуальных заданий, их содержание	Период выполнения работ и заданий
1.	Инструктаж по технике безопасности	
2.	Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность отдельных организаций и внутренних инструктивных материалов	
3.	Изучение структуры перерабатывающего предприятия и его характеристика	
4.	Изучение технологии приемки сырья на перерабатывающее предприятие	
5.	Изучение ассортимента выпускаемой продукции на перерабатывающем предприятии и их характеристика	
6.	Ознакомление методиками оценки качества сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	
7.	Ознакомление технологиями производства продукции выпускаемой на данном предприятии	
8.	Изучение режимов и условий хранения сырья и готовой продукции	
9.	Информационный обзор печатных изданий в области технологии переработки продуктов животноводства и растениеводства	
10.	Обработка статистических материалов в технологических процессах (по видам)	

Планируемые результаты практики:

Код компетенции	Описание компетенции
ОПК-2:	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.
ОПК-4:	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
ПК-11:	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства.
ПК-12:	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК-13:	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.

Руководитель практики от Университета

_____ (должность) _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

Руководитель практики
от предприятия (организации)

_____ (должность) _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

М.П.

ДНЕВНИК
прохождения учебной практики, технологической практики

студента группы _____ (фамилия, инициалы)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства

Место прохождения практики: _____ ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ

Сроки прохождения практики:

Дата	Краткое описание выполненной работы	Отметка руководителя практики о качестве выполненной работы
1	2	3
	Инструктаж по охране труда и технике безопасности	
	План научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной отрасли и выбор темы исследования	
	Проведение научно-исследовательской работы	
	Корректировка плана научно-исследовательской работы	
	Анализ результатов экспериментальных данных	
	Составление отчета о научно-исследовательской работе	

Студент _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Руководитель практики
от Университета

_____ (должность) _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

Руководитель практики
от предприятия (организации)

_____ (должность) _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

М.П.

ОТЗЫВ

руководителя учебной практики, технологической практики от организации

студент _____,

(Фамилия, Имя, Отчество студента полностью)

обучающийся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции _____,

проходил практику в период с _____

(полное название организации, учреждения)

на кафедре биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции _____

(название структурного подразделения организации, учреждения)

Качество собранного материала (материал полностью (частично, не обеспечивает) обеспечивает выполнение задач практики; актуален; достаточно полон и т.д.)

Собранный материал полностью обеспечивает выполнение задач практики, способствует расширению компетенций, актуален, сравнительно полон.

Качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике (таблицы, иллюстрации и в целом отчет оформлены строго в соответствии с требованиями, либо в оформлении допущено не более 5-8 незначительных неточностей; отчет оформлен без соблюдения требований)

Таблицы, иллюстрации и отчет оформлены в соответствии с требованиями, допущены незначительные неточности в оформлении таблиц.

Краткая характеристика студента (отношение к выполняемой работе, исполнительность, ответственность, аккуратность, заинтересованность в работе, посещаемость):

Студент характеризуется нами как, трудолюбивый, коммуникабельный и аккуратный студент. К выполняемой работе относился ответственно, с интересом.

Уровень освоения (сформированности) компетенций у студента:

Код компетенции	Описание компетенции	Уровень освоения (сформированности) компетенций
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	
ПК-9	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.	
ПК-10	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.	

* ниже порогового, пороговый, продвинутый, высокий

ОТЗЫВ

руководителя учебной практики, технологической практики от Университета

студент Петрова Анжела Александровна ,

*(Фамилия, Имя, Отчество студента полностью)***обучающийся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** ,**проходил практику в период с _____***(полное название организации, учреждения)***на кафедре биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции***(название структурного подразделения организации, учреждения)**Качество собранного материала (материал полностью (частично, не обеспечивает) обеспечивает выполнение задач практики; актуален; достаточно полон и т.д.)****Собранный материал полностью обеспечивает выполнение задач практики, способствует расширению компетенций, актуален, сравнительно полон.****Качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике (таблицы, иллюстрации и в целом отчет оформлены строго в соответствии с требованиями, либо в оформлении допущено не более 5-8 незначительных неточностей; отчет оформлен без соблюдения требований)****Таблицы, иллюстрации и отчет оформлены в соответствии с требованиями, допущены незначительные технические неточности в оформлении.****Краткая характеристика студента (отношение к выполняемой работе, исполнительность, ответственность, аккуратность, заинтересованность в работе, посещаемость):****Студент характеризуется нами как, трудолюбивый, коммуникабельный и аккуратный. К выполняемой работе относился ответственно, с интересом.***

Уровень освоения (сформированности) компетенций у студента:

Код компетенции	Описание компетенции	Уровень освоения (сформированности) компетенций
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	
ПК-9	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.	
ПК-10	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.	

* ниже порогового, пороговый, продвинутый, высокий

Допуск к защите и оценка отчета по практике руководителем практики

**Лист ознакомления обучающегося
с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной
безопасности, правилами внутреннего распорядка**

Фамилия, имя, отчество практиканта _____

« _____ » _____ 20__ г.

1. Инструктаж по охране труда

Подпись руководителя
практики от организации,
проводившего инструктаж _____ / _____
(расшифровка)

Подпись практиканта _____ / _____
(расшифровка)

2. Инструктаж по технике безопасности

Подпись руководителя
практики от организации,
проводившего инструктаж _____ / _____
(расшифровка)

Подпись практиканта _____ / _____
(расшифровка)

3. Инструктаж по пожарной безопасности

Подпись руководителя
практики от организации,
проводившего инструктаж _____ / _____
(расшифровка)

Подпись практиканта _____ / _____
(расшифровка)

4. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка

Подпись руководителя
практики от организации,
проводившего инструктаж _____ / _____
(расшифровка)

Подпись практиканта _____ / _____
(расшифровка)

Приложение 9

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Факультет биотехнологий и агрономии

Кафедра биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

ОТЧЕТ

по производственной практике, научно – исследовательской работе

студента группы ТР-

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки
продукции растениеводства

Место прохождения практики: ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ

Подпись студента: _____ Дата сдачи отчета: «__»__20__г.

Отчет допущен к защите: _____
(Ф.И.О. ответственного лица, должность)

«__»__20__ г.

Оценка _____
(Ф.И.О. преподавателя-экзаменатора) _____ (подпись)

«__»__20__ г.

20__ г.