

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции
(базовая подготовка)

Квалификация выпускника — технолог

Форма обучения — очная

Санкт-Петербург
2021

СОДЕРЖАНИЕ

1 Цели и задачи освоения практики.....	4
2 Место практики в структуре ППССЗ... ..	4
3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.....	5
4 Структура и содержание практики	12
5 Место проведения практики.....	16
6 Формы отчета о прохождении практики.....	18
7 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	20
8. Контроль и оценка прохождения производственной практики	22

1 Цели и задачи освоения практики

Целью производственной практики (по профилю специальности) является:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Задачами практики являются:

- закрепление и углубление у студентов теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении;
- формирование у студента комплексного представления о специфике работы технолога в сфере организация и выполнение работ по производству, хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в организациях (сельскохозяйственные производители);
- изучение системы работы базы практики, специфики особенностей организационных и функциональных процессов, связанных с производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции;
- совершенствование качества профессиональных умений и навыков до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи в сфере технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога сельскохозяйственных предприятий.

2 Место практики в структуре ПССЗ СПО

В соответствии с ФГОС производственная практика является обязательной, она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

ПМ. 01 - Производство и первичная обработка продукции растениеводства

ПМ. 02 - Производство и первичная обработка продукции животноводства

ПМ 03 – Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

ПМ 04 – Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

ПМ 05 – Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и кон-

троля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сельскохозяйственной техники к работе;
- подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке);
- реализации схем севооборотов;
- возделывания сельскохозяйственных культур;

- проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;
- первичной обработки и транспортировки урожая.

УМЕТЬ:

- применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;
- выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;
- определять качество семян;
- определять нормы, сроки и способы посева и посадки;
- определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;
- оценивать качество полевых работ;
- определять и оценивать состояние производственных посевов;
- выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты;
- определять биологический урожай и анализировать его структуру;
- выбирать способ уборки урожая;
- проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков;
- составлять годовой план защитных мероприятий;

ЗНАТЬ:

- системы земледелия;
- основные технологии производства растениеводческой продукции;
- общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин;
- основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства;
- основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур;
- виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку;
- требования к сортовым и посевным качествам семян;
- особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;

- методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;
- закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;
- методы программирования урожаев;
- значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;
- болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.

ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

иметь практический опыт :

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов

уметь:

- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;
- выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;
- определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;
- производить и заготавливать корма;
- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
- определять необходимое количество воды для поения животных;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
- оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;
- выявлять заболевших животных;
- выполнять несложные ветеринарные назначения;
- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;

- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства

знать:

- правила в области ветеринарии;
- технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
- зооигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
- методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
- основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
- состав и питательность кормов, их рациональное использование;
- нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;
- технологии кормопроизводства;
- методы оценки качества и питательности кормов;
- стандарты на корма;
- методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
- виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных,
- продуктов птицеводства;
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства

ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

иметь практический опыт:

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством

поступающей продукции и сырья;

- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
- составлять план размещения продукции;
- обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;

Знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
- технологии ее хранения;
- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;

- основы технохимического контроля;
- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства.
- требования к оформлению документов.

ПМ. 04. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

иметь практический опыт:

- участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца.

уметь:

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;
- планировать работу исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ.

знать:

- основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- структуру организации руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

ПМ.05. Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

иметь практический опыт:

- взвешивать или измерять продукцию и сырье;
- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;
- оформлять установленную документацию.

уметь:

- определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т.ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения.

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой продукции;
- государственные стандарты и технические условия;
- правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины их возникновения;
- правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья;
- правила оформления установленной документации.

4 Структура и содержание практики

Указывается общая трудоемкость практики (в неделях, часах)

4.1 Объем практики

	<i>Всего часов</i>	<i>Курс</i>
<i>Общая трудоемкость</i>	<i>ПМ.01.01. – 144 ч. (4 недели) ПМ.02.01. – 180 ч. (5 недель) ПМ.03.01. – 180 ч (5 недель) ПМ.04.01. – 36 ч (1 неделя) ПМ.05.01. – 72 ч (2 недели) Итого: 612 ч.</i>	<i>2 курс 3 курс 4 курс 4 курс 3 курс</i>
<i>Вид итогового контроля</i>	<i>Комплексный дифференцированный зачет</i>	

4.2 Тематическое содержание практики

ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

- 4.2.1 Вводный инструктаж
- 4.2.2 Ознакомление с местом и руководителем производственной практики
- 4.2.3 Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия
- 4.2.4 Прохождение инструктажа по технике безопасности
- 4.2.5 Анализ и оценка производственной деятельности предприятия
- 4.2.6 Ознакомление с современными технологиями на предприятии по производству продукции растениеводства
- 4.2.7 Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья
- 4.2.8 Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов продукции растениеводства
- 4.2.9 Изучение правил охраны окружающей среды
- 4.2.10 Изучение агротехники производства продукции растениеводства
- 4.2.11 Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии
- 4.2.12 Составление отчёта, подготовка к отчётной конференции

ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

- 4.2.1 Вводный инструктаж
- 4.2.2 Ознакомление с местом и руководителем производственной практики
- 4.2.3 Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия
- 4.2.4 Прохождение инструктажа по технике безопасности
- 4.2.5 Анализ и оценка производственной деятельности предприятия
- 4.2.6 Ознакомление с современными технологиями на предприятии по производству продукции животноводства
- 4.2.7 Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья
- 4.2.8 Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов продукции животноводства
- 4.2.9 Изучение технологии производства продукции животноводства
- 4.2.10 Изучение технологии заготовки кормов
- 4.2.11 Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии
- 4.2.12 Составление отчёта, подготовка к отчётной конференции

ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции

- 4.2.1 Вводный инструктаж
- 4.2.2 Ознакомление с местом и руководителем производственной практики
- 4.2.3 Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия
- 4.2.4 Прохождение инструктажа по технике безопасности
- 4.2.5 Анализ и оценка производственной деятельности предприятия и его цехов
- 4.2.6. Ознакомление с современными технологиями на предприятии по производству или переработке с.-х. сырья
- 4.2.7 Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья
- 4.2.8 Ознакомление с производственными цехами предприятия, технологическим оборудованием, их мощностями и размещением
- 4.2.9 Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов питания из животного и растительного сырья
- 4.2.10 Ознакомление с энергоснабжением, холодоснабжением и теплоснабжением предприятия
- 4.2.11 Изучение правил охраны окружающей среды
- 4.2.12 Изучение организации мойки и дезинфекции помещений, технологического оборудования и инвентаря
- 4.2.14 Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы.
- 4.2.15 Определение качества зерна, муки и крупы. Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей. Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья.
- 4.2.16 Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками. Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям.
- 4.2.17 Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов.
- 4.2.18 Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность. Оформле-

ние и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.

- 4.2.19 Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации
- 4.2.20 Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации.
- 4.2.21 Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации.
- 4.2.22 Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.
- 4.2.23 Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии. Составление отчёта, подготовка к отчётной конференции.

ПМ. 04. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

- 4.2.1 Вводный инструктаж
- 4.2.2 Ознакомление с местом и руководителем производственной практики
- 4.2.3 Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия
- 4.2.4 Прохождение инструктажа по технике безопасности
- 4.2.5 Анализ и оценка производственной деятельности предприятия
- 4.2.6 Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов продукции растениеводства и животноводства.
- 4.2.7 Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии
- 4.2.8 Составление отчёта, подготовка к отчётной конференции

ПМ.05. Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

- 4.2.15 Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна.
- 4.2.16 Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы.
- 4.2.17 Определение качества зерна, муки и крупы.
- 4.2.18 Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей.
- 4.2.19 Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья.

- 4.2.20 Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур.
- 4.2.21 Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока.
- 4.2.22 Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками.
- 4.2.23 Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям
- 4.2.24 Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов.
- 4.2.25 Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством.
- 4.2.26 Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность.
- 4.2.27 Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.
- 4.2.28 Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации
- 4.2.29 Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
- 4.2.30 Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов.
- 4.2.31 Оформление установленной учетно-отчетной документации.
- 4.2.32 Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации.
- 4.2.33 Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.

5 Место проведения практики

Производственная практика по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции проводится в условиях, максимально приближенных к будущей профессиональной деятельности, опираясь на знания студентов по ранее изученным общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам модулей.

Производственная практика проводится, как правило, в профильных организациях.

Профильные организации, используемые в качестве баз практики, должны отвечать следующим требованиям:

- обеспечение выполнения программы практики в полном объеме;

- наличие структур по профилю направлений подготовки, по которым ведется подготовка обучающихся в Университете;
- возможность квалифицированного руководства практикой обучающихся;
- предоставление обучающимся права пользования имеющейся литературой, технической и другой документацией, необходимой для выполнения программы практики;
- возможность последующего трудоустройства выпускников колледжа (*при наличии*).

С разрешения деканата место практики обучающимся может быть выбрано самостоятельно при условии соответствия базы практики требованиям. В этом случае обучающийся предоставляет на кафедру, за которой закреплена практика, гарантийное письмо организации о согласии принять его на практику не позднее чем за 3 месяца до начала практики согласно учебному плану.

Обучающиеся по программам СПО совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику (по профилю специальности) в организациях по месту трудовой деятельности.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, и руководитель практики из числа работников профильной организации. Общее руководство обучающимися по программам СПО на базе практики приказом руководителя возлагается, как правило, на одного из заместителей, а непосредственное руководство – на высококвалифицированных специалистов структурных подразделений.

Каждому обучающемуся по программам СПО, направляемому на практику, выдается индивидуальное задание, которое разрабатывается руководителем практики от Университета. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности профильной организации, отвечать потребностям производства и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса.

6 Формы отчета о прохождении практики

После окончания практики студент предоставляет комиссии по защите отчётов следующие документы:

- дневник прохождения производственной практики, подписанный руководителем практики от предприятия и заверенный печатью;
- отчёт о производственной практике, подписанный руководителем или главным технологом (технологом) предприятия и заверенный печатью;
- командировочное удостоверение (направление) с отметкой о прибытии и убытии с места практики;

- производственную характеристику-отзыв с указанием оценки работы студента-практиканта, подписанную руководителем практики от предприятия и заверенную печатью.

Правила ведения и оформления дневника

Во время прохождения производственной практики студент последовательно выполняет наблюдения, анализы и учёты согласно программе практики, а также даёт оценку качеству и срокам проведения технологических работ, а результаты заносит в дневник.

Дневник следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых студент принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы её выполнения, приводятся результаты и даётся их оценка. Например, при производстве пищевых продуктов необходимо указать все технологические операции и т.д.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу студента и его участие в производстве пищевых продуктов. Записи в дневнике должны быть чёткими и аккуратными. В конце практики дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

Общие требования, структура отчета и правила его оформления

- чёткость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Отчёт составляется на основании фактического материала, собранного в период прохождения практики.

Отчет должен соответствовать предъявляемым требованиям.

Текстовая часть отчёта располагается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А4 (210x297) с соблюдением следующих размеров полей:

- левое – 30 мм;
- правое – 10 мм;
- верхнее и нижнее по 20 мм.

Интервал 1,5. Отчёт представляется в машинописном виде.

Текст делят на предусмотренные методическими указаниями разделы. В начале отчёта помещают содержание (оглавление), представляющее последо-

вательное перечисление заголовков разделов и подразделов, списка использованных источников с указанием номера страницы, на которых они начинаются.

Общий объем отчёта не должен превышать 45-50 страниц компьютерного текста.

После проверки отчёта руководителем он поступает на защиту.

Отчёт принимается комиссией, утверждённой на заседании выпускающей кафедры.

При оценке итогов работы студента на практике учитывается производственная характеристика (отзыв), качество доклада, оформление и содержание отчёта, ответы на вопросы, деятельность студента в период практики. Оценка проставляется в зачётную книжку за подписью председателя комиссии.

Заголовок каждого раздела пишется прописными буквами. В конце заголовка точка не ставится и слова в названиях разделов не переносятся. При наличии двух предложений в заголовке, они разделяются точкой.

Каждый раздел начинается с новой страницы. Каждый раздел отчёта должен иметь порядковый номер, обозначенный арабской цифрой с точкой. Нумерация пунктов раздела состоит из номера раздела и пункта раздела, разделённых точкой, например: 1.1. 1.2, и т.д. Если в тексте имеются подразделы, то их пункты нумеруют в пределах каждого подраздела, и номер будет иметь три цифры, например: 3.1.1, 3.1.2. и т.д.

Заголовок каждого подраздела и пункта располагают с красной строки (т.е. начиная с 6-го знака), первая буква прописная, остальные строчные.

Подпункты в тексте обозначают строчными буквами русского алфавита со скобкой, например: а), б) и т.д. Текст подпункта должен начинаться со строчной буквы, а в конце ставятся точка с запятой. Последний подпункт оканчивается точкой.

Текст излагается кратко и чётко и пишется в соответствии со стандартами и техническими условиями, принятыми в научно-технической литературе, т.е. от третьего лица, употребляя глаголы неопределённой формы.

Сокращение слов в тексте и подписях под иллюстрациями, как правило, не допускаются. Разрешено применять сокращения, предусмотренные государственным стандартом.

Формулы, коэффициенты, нормативные величины сопровождаются ссылкой на используемый источник, порядковый номер, которого из списка использованных источников указывают в квадратных скобках, например: «...влажность пшеницы составила 17 % »,

Иллюстрации (схемы, чертежи, фотографии и пр.) размещают сразу после ссылки на них в тексте или в приложениях и, именуют их рисунками. Все иллюстрации нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчёта или раздела. Под рисунками даётся содержательная подпись.

Номер рисунка в тексте указывают так: рисунок 5. Повторные ссылки на рисунки в тексте дают следующим образом: (см. рис. I или (см. рис. 1.2)).

Таблицы помещают сразу же после первого упоминания о них в тексте. При большом количестве таблиц они помещаются в приложении. Над таблицей слева - направо, помещают тематический заголовок таблицы, например:

Таблица 1. Объем производства продукции, или

Таблица 1.2. Количество готовой продукции (вторая-таблица первого раздела).

Заголовки граф и колонок внутри таблицы начинают с прописных букв. Если подзаголовки граф составляют одно предложение с заголовками, их пишут со строчных букв, при самостоятельном же значении – с прописной буквы.

Цифры в графах таблицы должны иметь одинаковое число десятичных знаков, и их располагают так, чтобы чисел по всем графам было точно один под другим. Дробные числа приводят только в виде десятичных дробей, за исключением размеров в дюймах, например: $1/2$; $3/4$ и т.д.

В формулах условные обозначения (символы) величин следует применять в соответствии с установленными стандартами. Расшифровку каждого символа и его числовое значение приводят с новой строки непосредственно под формулой, в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первую строку расшифровки начинают со слов «где», двоеточие после него не ставят.

Формулы нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчёта или раздела. Номер формулы ставят с правой стороны листа в круглых скобках на уровне нижней строки формулы, например:

$$N = \frac{M}{V} \times 100 \quad (1)$$

Ссылку в тексте на формулу дают следующим образом: «...в формуле (1)».

Использованные литературные источники, на которые ссылаются в отчёте, приводят в виде списка в конце отчёта. Список нумеруется в алфавитном порядке или по мере появления ссылок на источник в тексте отчёта. Допускается это делать и по разделам. Описание литературного источника должно включать все издательские данные, которые имеются на обороте титульного листа источника (монографиях, учебниках) или в его конце.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

7.1 Учебно-методическое обеспечение практики

Перед началом практики студент обязан совместно с руководителем разработать конкретные задания практики и календарный план их прохождения.

В первый день практики в организации (на предприятии) студенту необходимо:

- познакомиться с коллективом, в котором организовано прохождение практики;
- изучить правила внутреннего распорядка организации;
- изучить технику безопасности и расписаться в соответствующих документах.

В дневник практики необходимо ежедневно записывать краткие сведения о проделанной работе.

Во время практики необходимо четко выполнять рекомендации и указания руководителя практики.

В процессе прохождения практики студент выполняет задания, соблюдая календарный график.

После окончания практики студент сдаёт письменный отчёт своему руководителю. Источником сбора, изучения, обобщения и анализа информации о предприятии являются:

- нормативно-правовые документы: устав и другие документы, регламентирующие деятельность предприятия;
- нормативно-правовые документы по основным направлениям деятельности предприятия, в том числе законы и другие подзаконные акты;
- положения о подразделениях, руководящие документы, методики, стандарты, должностные инструкции, процедуры;
- схемы организационных структур, оперативные документы, регламентирующие деятельность подразделения (непосредственного места прохождения практики);
- информация о продукте и технологиях организации (предприятия);
- личные наблюдения, беседы, опросы и т.п.

7.2 Информационное обеспечение практики

Основная литература:

- 1. Белова, Т.А.** Технология и организация производства продукции и услуг: учебное пособие / Белова Т.А., Данилин В.Н. — Москва : КноРус, 2016. — 237 с. — ISBN 978-5-406-00220-9. — URL: <https://book.ru/book/920545>.
- 2. Матюхина, З.П.** Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред.

проф. образования / З.П. Матюхина. - 7-е изд., испр. - Москва: Академия, 2016. - 333 с.: цв. ил. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер). - Библиогр.: с. 330. - ISBN 978-5-4468-3304-7 : 848-82

3.. **Омаров, Р.С.** Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Р.С. Омаров, С.Н. Шлыков ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. - 94 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484919>

4. **Степанова, Н.Ю.** Технология хранения и переработки продукции животноводства: технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Н.Ю. Степанова ; Министерство сельского хозяйства РФ, Санкт-Петербургский государственный аграрный университет. - Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2018. - 85 с. : схем., ил. - Библиогр.: с. 81. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=491740>.

Дополнительная литература:

1. **Котерова, Н.П.** Экономика организации: учебник для сред. проф. образования / Н. П. Котерова. - Москва: Академия, 2016. - 287 с.: табл. - (Профессиональное образование. Экономика и управление). - Библиогр.: с. 283. - ISBN 978-5-4468-3301-6 : 891-83.
2. **Константинов, В.М.** Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для сред. проф. образования / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е. О. Фадеева; под ред. В. М. Константинова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2016. - 332 с.: ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр.: с. 329. - ISBN 978-5-4468-2946-0: 702-08.
3. **Казначевская, Г.Б.** Менеджмент: учебник для студ. экон. колледжей и сред. спец. учеб. заведений по спец. "Менеджмент (по отраслям)" / Г. Б. Казначевская. - Москва: КноРус, 2016. - 240 с. - (Среднее профессиональное образование) (ФГОС 3+). - Электронно-библиотечная система ВООК.ру. - Библиогр.: с. 238-240. - ISBN 978-5-406-02344-0: 495-00.
4. **Дубровин, И.А.** Экономика и организация пищевых производств: учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова; под общ. ред. И.А. Дубровина. - 4-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 228 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01997-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>.

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Научный журнал «Аграрная наука» <http://www.agrovetpress@inbox.ru>
2. Научно технический журнал «Инженер» <http://www.inzhener.narod.ru>

3. Картофеле-и овощехранилище - www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm
4. Журнал «АграрийПлюс» - www.agrariy-plus.ru
5. Журнал «Мясное и молочное скотоводство» - www.myaso-portal.ru/
6. Журнал агроменеджмента «Новое сельское хозяйство» - www.nsh.ru/tag/zhivotnovodstvo
7. Элеваторы - [http:// www.elevator66.ru](http://www.elevator66.ru)
8. Типы элеваторов - [www. Elevatorytip](http://www.Elevatorytip)
9. Хранилища для плодов и овощей <http://ref.unipack.ru/19/>
10. Коллекция рефератов - [ballov.qip.ru > referats/preview/96719/](http://ballov.qip.ru/referats/preview/96719/)
11. Технологическое оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции - www.aboutcompany.ru/company.php
12. Машины и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции - agrovektor.com/category/.../companies.html.

8. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности)

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности) позволят проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства	<ul style="list-style-type: none"> – обоснованность выбора агротехнологий при производстве сельскохозяйственной продукции; – аргументированность применения агроприемов при возделывании сельскохозяйственной продукции; – осведомленность о современных технологиях возделывания основных сельскохозяйственных культур 	<p>Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности)</p> <p>Экзамен (квалификационный)</p>
ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства	<ul style="list-style-type: none"> – точность и правильность выбора технологий первичной обработки продукции растениеводства; – грамотность подбора способов первичной обработки продукции растениеводства; – умение анализировать производственные ситуации 	<p>Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности)</p> <p>Экзамен (квалификационный)</p>

<p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> – обоснованность выбора методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья продукции растениеводства; – аккуратность и точность выполнения методов оценки сельскохозяйственного сырья; – уметь работать с инструментом и оборудованием; – соблюдение правил техники безопасности; – правильность и точность оценки качества сырья продукции растениеводства 	<p>Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК 2.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p>	<p>- умение сделать правильный выбор и реализовать технологии по производству продукции животноводства</p>	<p>Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК 2.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p>	<p>- умение сделать правильный выбор и реализовать технологии по первичной обработке продукции животноводства</p>	<p>Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства</p>	<p>- умение сделать правильный выбор и использовать методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства</p>	<p>Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК 3.1 Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p>	<p>- умение сделать правильный выбор и реализовать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p>	<p>Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК 3.2 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p>	<p>- умение контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p>	<p>Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности)</p>

		Экзамен (квалификационный)
ПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	- умение выбрать и реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	- умение выбрать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ПК 3.5 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Умение выполнить предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.	- определение объемов необходимых к выполнению работ; - определение потребности в техническом оснащении и материальном обеспечении работ; - составление заявок на материально-техническое снабжение производства	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование потребности в основных и вспомогательных рабочих для производственного подразделения; - планирование и организация повышения квалификации и профессиональной переподготовки рабочих предприятия; - планирование размера оплаты труда рабочих; - определение затрат на выполнение работ	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организация рациональной расстановки рабочих; - распределение сменных заданий по исполнителям; - осуществление руководства работой производственного подразделения 	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка производства в соответствии с установленными сроками; - контроль соблюдения технологических процессов; - выявление и оперативное устранение причин нарушения технологических процессов; - составление табеля учета рабочего времени исполнителей; - проведение контроля качества выполненных работ; - проведение анализа результатов деятельности производственного подразделения 	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - правильное составление и оформление первичной и отчетной управленческой документации структурного подразделения 	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности) позволят проверять у обучающихся сформированность общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии и осознания ее социальной значимости; - обоснование выбора профессиональной деятельности 	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность,	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и 	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специ-

выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	альности) Экзамен (квалификационный)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности находить альтернативные варианты решения; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- осознание и владение информационной культурой; - демонстрация навыков анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникативных технологий	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- уровень взаимодействия с обучающимися, преподавателями и сотрудниками ОУ в ходе обучения	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу чле-	- демонстрация проявления ответственности за работу	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специ-

нов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	подчиненных, результат выполнения заданий	альности) (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)
ОК 9. Ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы.	- демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Подготовка и защита отчета по производственной практике (по профилю специальности) Экзамен (квалификационный)