

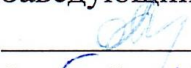


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП

 /Попова О.М./

« 5 » июня 20 18 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ВМПБ

 /Молчанов А.В./

« 06 » июня 20 18 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики

УЧЕБНАЯ

Наименование
практики

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ТЕХНОЛОГИИ
ЗАГОТОВКИ И ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ**

Направление
подготовки

**35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной
продукции**

Профиль
подготовки

**Технологии пищевых производств в
АПК**

Квалификация
(степень)

Бакалавр

выпускника

Нормативный срок
обучения

4 года

Форма обучения

Очная

Общая трудоемкость
практики, зет

9

Количество недель, отводимых
на практику

6 недель

Форма итогового контроля

Зачет

Разработчик(и):

доцент, к.т.н. Клюкина О.Н.

доцент, к.с-х.н. Моргунова Н.Л.


подпись

подпись

Саратов 2018

1. Цель учебной практики

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков по технологии заготовки и хранения сырья в соответствующих отраслях.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- изучение основного и дополнительного сырья хранимого на перерабатывающих предприятиях АПК;
- изучение методов оценки качества сырья хранимого на перерабатывающих предприятиях АПК;
- изучение режимов и способов хранения сырья хранимого на перерабатывающих предприятиях АПК;
- ознакомление с оборудованием по хранению сырья хранимого на перерабатывающих предприятиях АПК;
- выработка навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции учебная (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практика относится к вариативной части Блока 2. Практики.

Учебная (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практика является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для прохождения учебной практики необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: Технология производства продукции растениеводства, Технология производства продукции животноводства, Электротехника, Русский язык и культура речи, Морфология и физиология сельскохозяйственных животных, Физиология растений.

Для качественного прохождения производственной практики обучающийся должен:

- **знать:** структуру складских помещений перерабатывающих предприятий АПК, требования производственной санитарии и техники безопасности на рабочих местах;
- **уметь:** применять в производственных условиях теоретические знания по приемки с/х сырья у поставщиков, оценивать качество сырья и его пригодность для хранения, сохранять качество сырья в условиях хранения и заготовки; анализировать уровень материально-технического оснащения складских помещений предприятия, принципов и правил работы в складских помещениях, соблюдая технику производственной и пожарной безопасности

Учебная (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практика является базовой для освоения дисциплин: «Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий», «Основы расчета и

конструирования оборудования пищевых производств»; «Основы автоматизации технологических процессов»; «Процессы и аппараты пищевых производств», а также для прохождения производственной и преддипломной практики, подготовки и защиты ВКР.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения учебной практики – дискретная, непрерывная; способы проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Учебная (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практика для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции проводится во 2 семестре – 6 недель, всего 324 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 42 – 47 недели.

Место проведения учебной практики: кафедра «Технологии продуктов питания», предприятия перерабатывающей промышленности АПК, базы профильных структурных подразделений университета на основании заключенных двухсторонних договоров.

Учебная практика может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия):

- ООО «Персонал - Консалтинг Плюс», п. Дубки, Саратовская обл.;
- ООО «Продукты Поволжья», г. Энгельс, Саратовская обл.;
- ООО «Саратовский молочный комбинат», г. Саратов;
- ОАО «Саратовский комбинат хлебопродуктов», г. Саратов;
- АО «Жировой комбинат», г. Саратов;
- УНПК «Пищевик», г. Саратов;

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

«способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2); «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4); «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контексте» (УК-5); «способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6); «способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций» (УК-8), «способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий» (ОПК -1); «способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности» (ОПК-2); «способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3); «способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК - 4); «способен определять физиологическое

состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур» (ПК-1); «способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве» (ПК-2); «способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства» (ПК-3); «способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства» (ПК-4); «способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии математики для освоения физических, химических биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов» (ПК - 8); «способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда» (ПК-9).

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие:

умения:

- составлять принципиальные схемы заготовки и хранения с/х продукции;
- составлять производственную документацию, вести отчетность по работе складских помещений;
- проводить оценку качества сырья при заготовке и хранении на производстве;
- оценивать риски в области качества и безопасности продукции;

практические навыки:

- работы на современном производственно-технологическом оборудовании;
- ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- работы с нормативно-технической документацией.

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часа; продолжительность – 6 недель.

Таблица 1

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Подготовительный. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление графика прохождения практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики.	6 часов	Собеседование

2	Практический. Изучение организации работы складских помещений перерабатывающих предприятий АПК, обеспечение сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья и перечнем поставщиков. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды. Изучение технологических операций и работы на современном оборудовании.	210 часов	Отчет, индивидуальное задание
3	Аналитический. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	54 часа	Отчет, индивидуальное задание
4	Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	54 часа	Защита отчета, по результатам практики

8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения учебной практики является зачет, формой отчетности – отчет.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и график прохождения практики прикладываются к отчету и обязательно заверяются подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать факультета или профильно организации (в случае прохождения практики на базе профильной организации). Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

Правила оформления отчета

Отчет оформляется в соответствии с методическими рекомендациями обучающемуся по прохождению учебной (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практики (*Приложение 2*).

Аттестация по учебной практике

Аттестация по практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, руководителей практики от профильной организации (при наличии), заведующего кафедрой.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

Одновременно с отчетом сдается отзыв - характеристика, подписанный непосредственным руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета. В отзыве – характеристике указывается уровень освоения профессиональных компетенций предусмотренных основной профессиональной образовательной программой в период прохождения практики. По результатам промежуточной аттестации руководителями от университета и профильной организации совместно принимается решение об аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью.

К защите отчета по практике обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Отчет (с допуском к защите от руководителя практики от университета) заверенный подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации;

2. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (*Приложение 2 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению учебной (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практики*);

3. График прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (*Приложение 3 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению учебной (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практики*);

4. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета / организации (*Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению учебной (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практики*);

5. Аттестационный лист (*Приложение 5 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению учебной (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практики*);

6. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации (при наличии).

Бакалавры, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

9. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе по учебной практике.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Манжесов, В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>

2. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Манжесов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: , 2014. — 536 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90673>

3. Мхитарьянц, Л.А. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4905>

4. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. [Электронный ресурс] / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/72027>

б) дополнительная литература

1. Пилипюк, В.Л. Технология хранения зерна и семян : учебное пособие / В. Л. Пилипюк. - М. : Вузовский учебник, 2009. - 457 с. : ил. - (Вузовский учебник). - ISBN 978-5-9558-0119-3

2. Пилипюк, В.Л. Технология хранения картофеля, плодов и овощей : учебное пособие для студ. вузов по агроном. спец.; рек. МО РФ / В. Л. Пилипюк ; ФГОУ ВПО СГАУ. - Саратов : Саратовский источник, 2013. - 271 с. - ISBN 978-5-91879-355-8

3. Манжесов, В. И. Технология хранения растениеводческой продукции / В. И. Манжесов, И. А. Попов, Д. С. Щедрин. - М. : КолосС, 2005. - 392 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для средних специальных учебных заведений). - ISBN 5-9532-0157-5

4. Срок годности пищевых продуктов. Расчет и испытание: научное издание / ред. Р. Стеле. - СПб. : Профессия, 2008. - 480 с. : ил. - (Научные основы и технологии). - Пер. с англ. - ISBN 978-5-93913-100-1

5. Технология хранения зерна: учебник / ред. : Е. М. Бобликов. - СПб. : Лань, 2003. - 448 с. : ил. - ISBN 5-8114-0497-2

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"

2. Электронно-библиотечная система Znanium.com

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks

4. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)

5. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ

г) периодические издания: Аграрный научный журнал, Кондитерское и хлебопекарное производство, Масложировая промышленность, Молочная промышленность, Переработка молока, Мясные технологии, Сыроделие и маслоделие, Пиво и напитки, Пищевая технология.

д) базы данных и поисковые системы необходимые для прохождения практики:

- Yandex;
- Google.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint	обучающая

		Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	
2	Все разделы дисциплины	Windows (7, 10)	обучающая
3	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32	обучающая

11. Материально-техническое обеспечение учебной (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практики

Материально-техническое обеспечение учебной (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практики обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях переработки с/х продукции, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Для подготовки и защиты отчета по учебной (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья) практики используется специализированная аудитория, оснащенная компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и аудиовизуальной техникой для презентаций.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Организация практики

Поиск места прохождения практики осуществляется как университетом, так и самостоятельно обучающимся (в последнем случае по согласованию с руководителем структурного подразделения, реализующим соответствующую основную профессиональную образовательную программу).

Практика проводится на базе современных предприятий переработки продукции АПК имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Основанием для направления обучающегося в другой регион РФ для прохождения практики является ходатайство от профильного предприятия, находящегося за пределами Саратовской области, согласованное с руководителем структурного подразделения, реализующего соответствующую основную профессиональную образовательную программу, а так же заключенный двусторонний договор на проведение практики обучающегося.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует направленности основной профессиональной образовательной программы.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют задания, предусмотренные программой практики и индивидуальное задание, разработанное руководителем практики;
- соблюдают правила внутреннего распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель

практики от университета/предприятия (при наличии).

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» и заключенные университетом коллективные и индивидуальные договоры с профильными предприятиями, организациями на проведение практики обучающихся.

В случае проведения практики на базе профильных структурных подразделений университета служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» согласуется с руководителем профильного структурного подразделения.

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики.

Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики.

Руководство практикой

Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания».

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания», организующей проведение практики (далее – руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от профильной организации и университета закрепляется протоколом заседания кафедры «Технологии продуктов питания» на основании выписки из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- выдает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий на практике;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка.

*Рассмотрено и утверждено на
заседании кафедры «Технологии
продуктов питания»
«5» июня 2018 года
(протокол № 18).*