

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
Красноярский государственный аграрный университет**

**Институт пищевых производств  
Кафедра «Товароведение и управление качеством продукции АПК»**

**СОГЛАСОВАНО:**

**Директор ИПП Чаплыгина И.А.  
21 марта 2025 г.**

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Ректор Пыжикова Н.И.  
21 марта 2025 г.**



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ***

---

**ФГОС ВО**

по направлению подготовки: ***35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции***

направленность (профиль): ***Управление качеством и безопасностью продуктов питания***

Курс / семестр 3/6

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Красноярск, 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания, профессиональных стандартов:

22.001 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства;

40.062 Специалист по качеству.

Разработчики: Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор,

Чаплыгина Ирина Александровна, канд. биол. наук, доцент,

Плеханова Людмила Васильевна, канд. с-х. наук.

Заведующий выпускающей кафедрой ТУКП АПК Матюшев В.В., докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2025 г

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств протокол № 7  
«21» 03 2025 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 г

## СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ .....	4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ .....	4
2. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП.....	6
3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ .....	7
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ .....	7
5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ .....	10
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ .....	10
7. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	12
8.1. Основная литература .....	12
8.2. Дополнительная литература .....	13
8.3. Программное обеспечение.....	13
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ.....	13
1.1.1 Изменения .....	14
1.1.2.....	14
1.1.3.....	14
1.1.4.....	14
1.1.5.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.1.6.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.1.7.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.1.8.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.1.9.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.1.10.....	14
1.1.11.....	14

## АННОТАЦИЯ

Производственная практика (технологическая) относится к обязательной части Блока 2 Практики подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и профилю "Управление качеством и безопасностью продуктов питания". Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Технологическая практика нацелена на формирование профессиональных (ПК-2, ПК-3; ПК-4; ПК-5) компетенций выпускника.

Технологическая практика охватывает вопросы технологического процесса и оборудования для производства и хранения исходного сырья и готового продукта надлежащего качества, оценки экономической эффективности в профессиональной деятельности, разработки мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности.

Технологическая практика предусматривает следующие формы организации учебного процесса: самостоятельная работа студента, контактная работа с руководителем практики от предприятия, консультации.

Программой производственной практики предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения технологической практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часа (4 недели), в том числе 144 часов контактной работы и 72 часа самостоятельной работы.

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Программа разработана для проведения технологической практики бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» после 6 семестра обучения.

**Целью производственной технологической практики** является углубленное изучение методических, инструктивных и нормативных материалов, получение общего представления о комплексе работ по производству сельскохозяйственной продукции и ее хранению, о технологических процессах переработки продукции сельского хозяйства и о мероприятиях, направленных на рациональную переработку продукции в условиях действующих организаций.

#### **Задачи производственной технологической практики:**

- интеграция теоретической, практической, учебной и научно-исследовательской деятельности обучающихся на основе глубокого изучения опыта работы одной из организаций;
- актуализация знаний, умений и навыков в области производства качественной сельскохозяйственной продукции на основе современных технологий;
- формирование компетенций, необходимых для планирования, организации, совершенствования производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оценки качества сырья и продукции, а также экологически обоснованной деятельности в производственных условиях;
- приобретение опыта самостоятельной работы в условиях предприятия или организации, занимающихся выращиванием, хранением и переработкой с/х продукции.

#### **Требования к результатам производственной технологической практики:**

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП по данному направлению подготовки:

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; реализовывать технологии производства, переработки продукции растениеводства и животноводства; использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности; обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; контролировать качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; способность осуществлять анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих

разрабатываемую и выпускаемую продукцию, подготовить заключение о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям и оформлять документы для предъявления претензий поставщикам; организовывать работы по контролю состояния оборудования и технологической оснастки (таблица 1).

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	ИД-1ПК-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе; ИД-2ПК-2 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; ИД-3ПК-2 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; ИД-4ПК-2 Владеет методами контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции	Знать: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства
		Уметь: использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводств
		Владеть: знаниями нормативных документов по вопросам производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1ПК-3 Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией. ИД-2ПК-3 Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-3ПК-3 Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья пищевой продукции	Знать: методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		Уметь: использовать и применять актуальную нормативную документацию в области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов стандартам, техническим условиям Владеть: методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-4 – Способен осуществлять работы по ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ИД-1ПК-4 Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции; ИД-2ПК-4 Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции; ИД-3ПК-4 Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количествен-	Знать: нормативно-правовую базу и технические нормы при организации работы по повышению эффективности обслуживания и ремонта технологического оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности
		Уметь: находить актуальную информацию о документации, профессиональную современную достоверную технически регулирующую

	ных показателей продукции на стадии производства продукции, выявляет причины их возникновения и разрабатывает корректирующие действия по их устранению. ИД-4ПК-4 Анализирует результаты и составляет отчет по проведению корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства продукции; ИД-5ПК-4 Анализирует данные по испытаниям готовых изделий	щую деятельность технологов организации работы по повышению эффективности обслуживания и ремонта технологического оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности.
		Владеть: навыками организации работы по повышению эффективности обслуживания и ремонта технологического оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности
ПК-5. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	ИД-1ПК-5 Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством продукции на различных этапах жизненного цикла продукции. ИД-2ПК-5 Применяет методы метрического анализа при проектировании продукции. ИД-3ПК-5 Осуществляет сбор и обработку данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию для различных этапов жизненного цикла; ИД-4ПК-5 Составляет отчеты по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию	Знать: нормативные правовые акты и безопасные условия выполнения производственных процессов
		Уметь: определять соответствие характеристик оборудования нормативным документам
		Владеть: планированием проведения контроля точности оборудования, организацией периодических проверок оборудования, контроля обеспечения и поддержания качества технологической оснастки, соблюдения графиков проверки на точность производственного оборудования и оснастки

## 2. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Технологическая практика является частью блока «Практики» подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и профилю «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Технологическая практика проводится для приобретения студентами практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у студентов целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания и умения, сформированные в ходе изучения дисциплин: микробиология, введение в профессиональную деятельность, качество продуктов и организация здорового питания населения, методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции, метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции, системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой, товароведение и экспертиза товаров, органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания, управление качеством и безопасностью продуктов питания, техно-химический контроль сырья и продуктов питания, средства и методы управления качеством

продукции, биохимия сельскохозяйственной продукции, техно-химический контроль сырья и продуктов питания, технологии производства продукции растениеводства, технологии хранения и переработки продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства, технологии хранения и переработки продукции животноводства, безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания, основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы, оборудование перерабатывающих производств

Технологическая практика необходима для успешного освоения дисциплин: сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, управление качеством продуктов функционального и специального назначения, таможенная экспертиза продовольственных товаров, основы разработки нормативной и технической документации, экспертиза и оценка товаров растительного происхождения, экспертиза и оценка товаров животного происхождения, а также практики научно-исследовательская работа, преддипломной практики.

### **3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Технологическая практика проводится: на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, реализующей инновационные технологии и оснащенной современной ресурсо-энергосберегающей техникой, использующих различные формы организации труда; в аналитических лабораториях и научно-исследовательских центрах. Базы практики для студентов соответствуют профилю подготовки бакалавра. Предпочтение отдается тем организациям, которые имеют возможности для реализации целей и задач практики в более полном объеме.

Прохождение студентами технологической практики осуществляется на основе договоров на проведение практики обучающихся, заключенных между Университетом и предприятиями (организациями).

Форма проведения технологической практики: дискретные интервалы времени в соответствии с графиком учебного процесса.

Способы проведения учебной практики: стационарная и выездная.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать следующим требованиям:

- соответствовать направлению и профилю подготовки бакалавра;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студента со стороны предприятия;
- иметь материально-техническую и информационную базу с инновационными технологиями;
- иметь возможность предоставить студенту внутреннюю бухгалтерскую, плановую, коммерческую, экономическую информацию и отчетность.

Направление студентов на предприятие для прохождения технологической практики осуществляется на основании договора с предприятием и оформляется приказом по ВУЗу.

Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность технологической практики – 4 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий в 6 семестре, начале 7 семестра.

Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность.

### **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Общая трудоёмкость технологической практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часа.

Таблица 2 – Тематический план

Этапы практики	Виды работ на практике	Кол-во часов <sup>1</sup>		Формы контроля
		КР <sup>2</sup>	СРС <sup>3</sup>	
Организационный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Согласование плана технологической практики с руководителем практики от предприятия. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	4	-	роспись в журнале по ТБ, отметка в дневнике
Производственный	Знакомство с производственными участками предприятия	12	5	дневник, индивидуальное задание, отчет
	Составление карты-схемы сырьевой зоны	18	10	
	Знакомство с основным производством на предприятии, цехами и участками	18	9	дневник, отчет
	Изучение технологического процесса и оборудования для производства основного продукта	16	9	
	Оценка эффективности технологического оборудования	16	6	
	Участие в разработке технологической схемы производства	18	6	
	Расчеты выхода продукции	14	6	
	Сбор информации для оценки экологического состояния предприятия	10	6	
	Разработка мероприятий по безопасности труда на предприятии	12	6	
Заключительный	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.	6	9	дневник, отчет
	Защита отчета по практике	2	-	комиссионный прием отчетности
Итого		144	72	зачет с оценкой
Всего:		216		

Перед прохождением технологической практики студентам необходимо:

- оформить договор с организацией на проведение практики с указанием Ф.И.О. и должности руководителя практики;
- пропуск на территорию организации и медицинскую книжку (при необходимости);
- пройти инструктаж по охране труда с отметкой в журнале по технике безопасности;
- получить у руководителя от университета индивидуальное задание, дневник и методические документы на технологическую практику.

Организационный этап:

- назначение руководителя практики от предприятия;

<sup>1</sup> 1 день практики соответствует 6 ч. контактной работы и 3 ч. самостоятельной работы

<sup>2</sup> КР – контактная работа

<sup>3</sup> СРС – самостоятельная работа студента



- согласование плана производственной технологической практики с руководителем практики от предприятия: уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы и исследовательской деятельности при прохождении производственной технологической практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии;
- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и оформление пропусков: соблюдение правил внутреннего трудового распорядка и техники безопасности на предприятии.

#### Производственный этап:

- составление карты-схемы сырьевой зоны: номенклатуры продуктов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения, объем производства, особенностей маркетинга.
- склад (участок) входящих сырья и материалов, готовой продукции; хранения отбракованной продукции; продукции, возвращенной в связи с рекламацией; производственных отходов.
- знакомство с основным производством на предприятии, цехами и участками: объемы сырья и продукции; объемы сохраняемого или перерабатываемого сырья различного ассортимента, техническими средствами реализации технологических процессов и другой техникой.
- изучение технологического процесса и оборудования для производства основного продукта.
- технологические операции, оборудование и режимы для производства.
- подготовка сырья к переработке; переработка сырья; хранение готовой продукции. Используемое сырье; рецептура; режимы, способы и приемы хранения урожая, технические средства реализации; подготовка сырья к переработке; технологические схемы подготовительных процессов; принципы, методы, приемы и способы переработки растительного сырья; технологические схемы процессов переработки сырья; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; операции в цехе готовой продукции; реализация готовой продукции.
- оценка эффективности технологического оборудования: предварительный анализ и систематизация данных, необходимых для написания отчета по производственной практике; определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований.

Объектами исследований могут быть: технологии производства; режимы, способы и приемы хранения; продолжительность хранения; послеуборочная обработка и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты переработки; подготовительные операции и результаты переработки; технологические режимы работы оборудования и результаты переработки.

- участие в разработке технологической схемы производства: разработка комплекса взаимосвязанных процессов, обеспечивающих получение требуемых продуктов нужного качества при минимальной себестоимости. Расчеты выхода продукции: расчет производится согласно данного вида продукции, с учетом потерь при производстве.
- разработка мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности: мероприятия по охране труда оформляются разделом в коллективном договоре и соглашении по охране труда с учетом предложений территориальной службы Роструда и других федеральных органов надзора, работодателей, работников, состоящих с работодателями в трудовых отношениях, и иных уполномоченных работниками представительных органов на основе анализа причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний, по результатам экспертизы технического состояния производственного оборудования, а также с учетом работ по обязательной сертификации постоянных рабочих мест производственных объектах на соответствие требованиям охраны труда.

Заключительный этап: систематизация собранной информации, написание разделов отчета по производственной технологической практике, в соответствии с содержанием практики, защита отчёта комиссионно.

#### Примерные индивидуальные задания на практику:

- 1 – прогрессивные технологии для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- 2 – технологии проведения анализов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и сопутствующих наблюдений с учетом исследуемой темы в условиях производства;
- 3 – технологии проведения мероприятий по снижению трудоемкости производства продуктов питания, позволяющих повысить производительность труда;
- 4 – новые технологии и технологические решения для производства продуктов питания.

Индивидуальное задание на производственную практику выдается руководителем практики от института и согласовывается с руководителем практики от организации.

Подведение итогов технологической практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения. Бакалавр, получив замечания и рекомендации руководителя практики от кафедры и предприятия, после доработки, выходит на защиту отчета о практике.

## **5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Инструктаж по технике безопасности, консультации, наставничество, работа под руководством руководителя практики, собеседования, самостоятельная работа, IT-технологии, применяемые на рабочем месте практиканта, обучение основным производственным процессам, обмен опытом работы, ознакомление с научно-исследовательскими работами, проводимыми лабораториями и технологическими подразделениями, изучение научно-производственного опыта предприятия, анализ производственного опыта и результатов научных исследований предприятия, получение практических навыков работы с документами, ведения делопроизводства и основами организации документооборота, анализ, систематизация и обобщение накопленного эмпирического материала, работа по подготовке и презентации отчета по практике. материалы представляются в интерактивной и устной форме. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения.

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации; своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

Самостоятельная работа обучающихся на производственной практике основывается на доступной технической документации и информационных ресурсах предприятия, к которым относятся: нормативные акты и инструкции по технике безопасности и трудовой дисциплине предприятия; международные, межгосударственные, государственные и отраслевые стандарты, технические условия, стандарты организации и другие действующие на предприятии нормативно-технические документы; инструкции использования, паспорта и описания работы изучаемых видов технологического оборудования, оснастки, контрольно-измерительных средств; производственные инструкции; технологические схемы; технические отчеты о выполнении научно-исследовательских и проектных работ подразделениями организации; специализированная и периодическая научно-техническая литература.

Собранный в процессе прохождения практики материал наглядно представлять в отчете с использованием схем, фотографий, иллюстраций. Цифровой материал оформлять в виде таблиц, графиков и диаграмм.

Структурными элементами отчета по технологической практике являются:

1. Титульный лист;
2. Содержание;

3. Введение. В разделе должны быть приведены цели и задачи практики.

4. Основная часть. В основной части студент самостоятельно проводит анализ и систематизацию литературы в соответствии с индивидуальным заданием с целью раскрытия поставленной темы. При анализе литературы следует рассмотреть различные точки зрения по изучаемому вопросу и обосновать свою точку зрения, выбрать предпочтительный подход. Обзор литературы должен быть четким, с логической последовательностью материала, раскрывающего тему. С указанием ссылок на авторов с обязательным использованием периодической литературы за последние 5 лет. Используемые нормативные документы должны быть актуальны; в разделе также отражается характеристика организации (подразделения организации), в которой обучающийся проходил практику; характеристика проделанной студентом работы (в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);

5. Заключение. В заключении должны быть представлены краткие выводы по результатам практики;

6. Список использованных источников.

7. Приложения, в которые включаются дополнительные справочные материалы.

К отчету о производственной практике прикладывается Отзыв руководителя практики от предприятия о производственной практике обучающегося - практиканта, а также Заключение руководителя практики от университета о выполнении индивидуального задания (в т.ч. с замечаниями по отчету);

Объем работы, не считая приложений, должен быть не менее 40 страниц печатного текста на бумаге формата А4 (297х210 мм), с одной стороны листа.

При оформлении отчета по практике студент должен соблюдать требования государственных стандартов к представлению текстового материала (ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам»), иллюстраций, таблиц и формул (ГОСТ 7.32-2017 «СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»), а также составлению списка использованных источников (ГОСТ 7.1-2003 «СИ-БИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»), ГОСТ 7.82-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления») и библиографических ссылок на источники информации (ГОСТ Р 7.0.5-2008 «СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»).

Промежуточный контроль (аттестация) является завершающим этапом практики.

Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания.

**В процессе защиты отчета по производственной технологической практике обучающийся должен быть готов ответить на следующие вопросы:**

1. Характеристика предприятия.
2. Ассортимент и объем вырабатываемой продукции.
3. Место расположения предприятия по отношению к основным источникам сбыта вырабатываемой продукции.
4. Плановая и фактическая производительность предприятия, его основная специализация.
5. Охарактеризуйте структуру и содержание предприятия.
6. Численный состав и структура работников.
7. Основные виды деятельности предприятия.
8. Технология производства растениеводческой продукции.
9. Назовите основных технологических линий, аппаратов, агрегатов; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.).
10. Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции.
11. Перечень и содержание основной документации, которая ведется на предприятии.
12. Используемое на предприятии сырье и показатели его качества (если хранение или переработка).
13. Используемые на предприятии технологические схемы, процессы и оборудование.
14. Используемые на предприятии режимы ведения технологических процессов.

15. Выход и ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии (если переработка).
16. Организация лабораторий на предприятии.
17. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных материалов, воды, производственных процессов, личной гигиены работников.
18. Оценка мероприятий по организации безотходной переработки с/х продукции.
19. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий.
20. Поиск путей совершенствования технологических процессов.
21. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению.
22. Анализ решения вопросов по защите окружающей среды, охране труда и безопасности жизнедеятельности.
23. Выводы и собственные предложения.
24. Конкретная работа, выполняемая студентом на предприятии.

## 7. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Текущий контроль** прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- заполнение дневника;
- формирование отчета;
- беседа с руководителем практики от предприятия (организации) (отзыв).
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа на предприятии.

**Промежуточный контроль** знаний, умений и навыков по организационно-управленческой практике является зачет с оценкой. Зачет с оценкой проводится в виде защиты отчета по практике. В последний день практики студент должен представить оформленный дневник и отчет на кафедру. Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

Требования к отчету по практике и тематика индивидуальных заданий, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 8.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Современные упаковочные материалы и тара: учебное пособие по направлению подготовки 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья" / А. И. Машанов [и др.]. - Красноярск : КрасГАУ, 2019 . - 167 с.
2. Потехин, А.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: вредители зерна и продуктов его переработки при хранении (Насекомые. Клещи. Грызуны.) : учебное пособие : [для подготовки бакалавров по направлению 35.03.04] / А. А. Потехин, С. В. Сергоманов, Н. А. Мистратова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2017. - 150 с.
3. Владимцева, Т.М. Технология рыбы и рыбных продуктов : [учебное пособие для студентов по направлениям 36.03.02 "Зоотехния", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / Т. М. Владимцева ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2017. - 327 с.
4. Кавецкий, Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебник / Г. Д. Кавецкий, В. П. Касьяненко. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2008. - 591.
5. Микробиологический анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов : перевод с английского языка / [авт.-сост. Джефф Мид] ; под ред. Джеффа К. Мида. - СПб. : Профессия, 2008. - 383 с.

## **8.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. ун-в., 2002. – 41 с. – ISBN 5-8265-0181 – [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf)
2. Министерство сельского хозяйства и продовольственной политики Красноярского края [www.krasagro.ru](http://www.krasagro.ru)
3. Министерство сельского хозяйства РФ [www.mcsx.ru](http://www.mcsx.ru)
4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс] – [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/)
5. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]. – <http://www.gost.ru/>
6. Справочная правовая система «Консультант» [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
7. Федеральная служба государственной статистики [www.gks.ru](http://www.gks.ru)
8. Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс] – [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru) .
9. Электронная библиотека: [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)

## **8.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack
3. Справочная правовая система «Консультант+»
4. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия
5. Moodle 3.5.6a

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Для обеспечения прохождения практики на кафедре имеется следующий комплект материалов: программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной работы студентов, методические указания.

Для прохождения практики необходимо наличие на предприятии (организации) служебных и производственных помещений, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении административных и учебных работ, наличие аналитического и технологического оборудования.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

(подпись)

**РЕЦЕНЗИЯ**  
на программу практики  
*производственная практика (технологическая)*

Программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки магистров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

Технологическая практика является типом производственной практики студентов по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

Программа содержит все необходимые разделы. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой Товароведение и управление качеством продукции АПК.

В программе определены цели и задачи практики. Дана характеристика структуры и содержания практики, предложены формы, место и время проведения практики.

Содержание практики соответствует требованиям стандарта и рынка труда. Задания обеспечивают возможность приобретения практических знаний в области профессиональной деятельности по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Материально-техническое и методическое обеспечение свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Считаю, что данная программа может быть использована для организации производственной практики при подготовке студентов обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Рецензент

Директор ООО «Агрофермер»



В.А.Забабурин