

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ  
ТОМСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ-ФИЛИАЛ

Кафедра Агрономии и технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



**Б2.О.04(П) ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
(Технологическая практика 2)

Уровень профессионального образования бакалавриат  
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Профиль Технология производства и переработки продукции животноводства  
Квалификация выпускника бакалавр  
Форма обучения очная/заочная  
Курс 3/4 Семестр 6/8  
Дифференцированный зачет 6 семестр/8 семестр

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

Программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного 17.07.2017 № 669.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры агрономии и технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол от «30» сентября 2022 г. № 2

Заведующий кафедрой  
(должность)

подпись

Николаева Н.Ю.  
ФИО

Программа обсуждена и утверждена на заседании УМС от «3» октября 2022  
№ 1

Специалист по менеджменту  
качества  
(должность)

подпись

Гречкина Т.В.  
ФИО

## **ВВЕДЕНИЕ**

Программа производственной практики (**технологическая практика 2**) подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции производственная практика относится к обязательной части Блока 2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целью производственной практики (**технологическая практика 2**) является формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных компетенций и профессиональных компетенций, установленных как обязательные, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами технологической практики являются:

- способность использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда;
- логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний с учетом требований нормативно-правовой документации в области сельского хозяйства;
- понимать и использовать методы критического анализа технологических решений на основании современных подходов к производству, переработке и хранению продукции растениеводства и животноводства;
- формулирование результатов анализа, выводов и предложений и оформление отчетной документации по выполненному заданию.

### **2 ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Вид практики - производственная практика, тип производственной практики – технологическая практика 2 в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: выездной и стационарный.

Выездная практика проводится на базе профильных организаций, расположенных вне г. Томска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами института.

Стационарная практика проводится в профильных организациях, расположенных на территории г. Томска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами института.

Практика проводится в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

### 3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	<b>ИУК 2.2</b> Выбирает оптимальные способы решения конкретных задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;	<b>знать:</b> требования нормативно-правовой документации, виды применимых ресурсов и имеющихся ограничений в рамках проекта; <b>уметь:</b> выбирать оптимальные способы решения задач проекта; <b>владеть:</b> навыками анализа способов решения конкретных задач с учетом правовых норм, ресурсов и ограничений.
	<b>ИУК 2.3</b> Решает конкретные задачи проекта и публично представляет результаты решения	<b>знать:</b> методики оценки и обработки полученных результатов; <b>уметь:</b> формулировать выводы по решению конкретных задач и определять форму представления материала; <b>владеть:</b> навыками анализа, формулирования и публичного представления результатов принимаемых решений.
<b>ОПК-2</b> Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	<b>ИОПК 2.1</b> Использует нормативную документацию по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства;	<b>знать:</b> базу нормативно-правовых актов в профессиональной деятельности; <b>уметь:</b> использовать нормативную документацию, нормы и регламентов проведения работ по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства <b>владеть:</b> навыками применения требований нормативной документации в профессиональной деятельности

	<b>ИОПК 2.2</b> Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;	<b>знать:</b> формы документирования процессов производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции <b>уметь:</b> использовать и оформлять необходимый перечень документации для оптимизации процессов производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; <b>владеть:</b> навыками сбора информации и оформления специальной документации в профессиональной деятельности
<b>ОПК-3</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	<b>ИОПК 3.2</b> Демонстрирует знание проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;	<b>знать:</b> виды и методы профилактических мероприятий; <b>уметь:</b> определять перечень необходимых профилактических мероприятий для обеспечения безопасных условий выполнения производственных процессов; <b>владеть:</b> навыками проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
<b>ОПК-4</b> Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	<b>ИОПК 4.1</b> Обосновывает использование современных технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;	<b>знать:</b> современные технологии, применяемые в животноводстве; <b>уметь:</b> анализировать и обосновывать применение современных технологий при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции <b>владеть:</b> навыками применения современных технологий в профессиональной деятельности.
	<b>ИОПК 4.2</b> Знает принципы реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности.;	<b>знать:</b> основные принципы реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности; <b>уметь:</b> анализировать, обосновывать и внедрять современные технологии в АПК <b>владеть:</b> навыками применения оптимальных современных технологий в профессиональной деятельности с учетом системы требований.
<b>ОПК-6</b> Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;	<b>ИОПК 6.1</b> Демонстрирует базовые знания экономики;	<b>знать:</b> показатели экономической эффективности; <b>уметь:</b> проводить расчет основных экономических показателей; <b>владеть:</b> навыками анализа результатов производственной деятельности.
<b>ПК-1</b> Способен оперативно управлять технологическими процессами производства продукции животноводства;	<b>ИПК 1.1</b> Умеет управлять технологическими процессами содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных;	<b>знать:</b> основные принципы управления технологическими процессами содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных, <b>уметь:</b> управлять технологическими процессами содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных, <b>владеть:</b> навыками управления технологическими процессами содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных

	<b>ИПК 1.2</b> Обладает знаниями для организации оценки качества кормов в период их заготовки, хранения и использования;	<b>знать:</b> алгоритмы организации оценки качества кормов в период их заготовки, хранения и использования, <b>уметь:</b> использовать в практической деятельности знания организации оценки качества кормов в период их заготовки, хранения и использования, <b>владеть:</b> навыками организации оценки качества кормов в период их заготовки, хранения и использования
	<b>ИПК 1.3</b> Умеет управлять технологическими процессами первичной переработки, хранения продукции животноводства;	<b>знать:</b> основные принципы управления технологическими процессами первичной переработки, хранения продукции животноводства, <b>уметь:</b> управлять технологическими процессами первичной переработки, хранения продукции животноводства, <b>владеть:</b> навыками управления технологическими процессами первичной переработки, хранения продукции животноводства
	<b>ИПК 1.4</b> Организует сбор и анализ информации для планирования технологических процессов в животноводстве;	<b>знать:</b> основные методы организации сбора и анализа информации для планирования технологических процессов в животноводстве <b>уметь:</b> организовывать сбор и анализ информации для планирования технологических процессов в животноводстве <b>владеть:</b> навыками организации сбора и анализа информации для планирования технологических процессов в животноводстве
<b>ПК-2</b> Способен организовать производство продукции растениеводства;	<b>ИПК 2.1</b> Демонстрирует знания по эффективному использованию технологий растениеводства;	<b>знать:</b> технологии производства продукции растениеводства; <b>уметь:</b> анализировать условия реализации технологий производства продукции растениеводства; <b>владеть:</b> навыками реализации оптимизации процессов производства продукции растениеводства
<b>ПК-3</b> Способен организовать работы по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции	<b>ИПК 3.1</b> Обладает навыками организации контроля (мониторинга) качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции;	<b>знать:</b> основные санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих предприятиях, современные методы санитарно-бактериологического контроля и оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <b>уметь:</b> соблюдать основные требования санитарии и гигиены, производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, оценивать качество сырья и готовой продукции <b>владеть:</b> основами санитарного законодательства, санитарных правил на перерабатывающих предприятиях, современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции

		<b>ИПК 3.2</b> Демонстрирует знания методов контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции	<b>знать:</b> основы контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции, <b>уметь:</b> применять знания методов контроля сырья и готовой продукции, <b>владеть:</b> методикой контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции
<b>ПК-4</b>	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	<b>ИПК 4.1</b> Демонстрирует знания современных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;	<b>знать:</b> современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; <b>уметь:</b> анализировать условия производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. <b>владеть:</b> навыками применения современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

## 4 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Производственная практика относится к обязательной части Б.2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение производственной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися, после освоения дисциплин:

- физиология и биохимия растений, сельскохозяйственная экология,
- механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства, ветеринарно-санитарная экспертиза, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, механизация и автоматизация животноводства,
- процессы и аппараты перерабатывающих производств, технология хранения продукции растениеводства, технология переработки продукции растениеводства, оборудование перерабатывающих производств, основы научных исследований, технология мяса, технология молока, технология переработки дикорастущего сырья, основы разработки новых продуктов,
- гигиена и санитария пищевых производств, биохимия молока и мяса.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

## 5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с календарным графиком учебного процесса производственная технологическая практика проводится:

- очная форма обучения – в конце 3-го курса в шестом семестре (12 зачетных единиц, 432 часа, продолжительность 8 недель),
- заочная форма обучения – в конце 4-го курса в восьмом семестре (12 зачетных единиц, 432 часа, продолжительность 8 недель).

**Таблица 2 – Разделы (этапы) практики**

№	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	Подготовительный этап – инструктаж по технике безопасности	УК-2
2	Производственный этап: – экспериментальный; – исследовательский; – обработка, анализ полученной информации, формулирование выводов и предложений; – подготовка отчета по практике.	УК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4

Для прохождения производственной технологической практики студенту необходимо получить индивидуальное задание на прохождение практики, разработанное руководителем практики от института. Данное задание реализуется при прохождении практики в соответствии с рабочим графиком (планом) проведения практики. Для прохождения практики в профильной организации необходимо согласовать индивидуальное задание и рабочий график (план) проведения практики с руководителем практики от организации.

## **6 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающемуся необходимо дать краткую характеристику конкретного перерабатывающего предприятия, на базе которого проходит практика: месторасположение, природно-климатические условия, удаленность от рынков сбыта продукции, сырьевые ресурсы, перечень производственных и обслуживающих подразделений, состав основных фондов, ассортимент и объем выпускаемой продукции, ее реализация, финансово-экономическая деятельность предприятия, валовое производство видов продукции за последние 2-3 года, себестоимость и рентабельность производства по отдельным видам продукции и т.д. (приложение Б). Обязательно проведение анализа процессов на соответствие нормативной документации.

Структура отчета следующая:

Введение

1 Общая характеристика предприятия

1.1 Технология переработки продукции

1.2 Гигиена производства

1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза и подтверждение соответствия производимой продукции

1.4 Результаты финансово-экономической деятельности предприятия

1.5 Охрана окружающей среды

1.6 Безопасность жизнедеятельности

2 Работа, выполненная в период практики

Выводы

Предложения производству

Список использованной документации

## Приложения

Вышеперечисленные разделы должны содержать следующую информацию.

### **Введение**

Указывается место и длительность прохождения практики, цель и задачи, поставленные перед практикантом в соответствии с индивидуальным заданием.

### **1. Общая характеристика предприятия**

Сведения о структуре предприятия, схеме управления. Функции цехов, участков. Схемы технологических линий по переработке молока, мяса, рыбы и другой продукции на предприятии. Виды используемого сырья, его характеристики, способы транспортирования, приемки, осмотра, хранения, подготовки перед переработкой. Методы учета, контроля. Система обеспечения безопасности и качества производимой продукции (ХАССП, ИСО и др.).

#### **1.1 Технология переработки продукции**

##### ***Технология переработки молока***

Приемка молока и оценка качества и безопасности молока-сырья. Требования к заготавливаемой продукции. Пороки молока. Очистка, охлаждение и хранение. Учет. Сепарирование, нормализация, гомогенизация и стерилизация молока. Ассортимент молочных продуктов. Пищевая ценность. Особенности технологии. Пороки продукции. Анализ технологии производства молочной и кисломолочной продукции. Упаковка, маркировка продукции и тары, хранение и транспортировка.

##### ***Технология переработки мяса***

Требования к транспортировке скота и транспортным средствам, центровывоз. Приемка скота, птицы и кроликов. Предубойное содержание. Подача скота на убой, оглушение, обескровливание, сбор пищевой крови, съемка шкур.

Обработка свиных туш в шкуре методом крупонирования. Извлечение внутренних органов, распиловка, зачистка. Оценка качества туш. Обработка птицы и кроликов. Обработка субпродуктов. Сбор и консервирование эндокринно-ферментного и специального сырья. Переработка крови.

Производство пищевых животных жиров из мягкого и костного сырья. Консервирование мягкого жирового сырья. Хранение костей. Требования, предъявляемые качеству жиров.

Обработка шкур – производственная номенклатура, классификация, технология обработки, пороки.

Обработка кишок. Технология. Использование поточно-механизированных линий. Дефекты кишечного сырья и фабриката. Обработка рогов, волоса, щетины.

Производство кормовых и технических продуктов – ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика сырья. Технология сухих и животных кормов.



Охлаждение и хранение мяса и мясопродуктов. Замораживание и хранение мяса и мясопродуктов.

Производство колбасных и соленых изделий, копченостей – ассортимент, требования к сырью, вспомогательным материалам и готовой продукции. Основные процессы колбасного производства: разделка, обвалка, жиловка, сортировка, посол, измельчение мяса. Пищевые добавки, применяемые при производстве колбасных изделий и копченостей. Хранение и транспортировка продуктов.

### **1.2 Гигиена производства**

Источники обсеменения продукции. Опасные факторы на производстве и критические контрольные точки. Требования, предъявляемые к посуде и инвентарю. Контроль процесса мойки оборудования. Использование современных способов очистки. Личная гигиена и санитарная одежда работников, контактирующих с производимой продукцией.

### **1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза и подтверждение соответствия производимой продукции**

Организация лабораторного и функционального контроля. Анализ показателей качества и безопасности молока-сырья, мяса и производимой продукции. Ветеринарно-санитарный контроль продукции. Оформление электронного ветеринарного сертификата в системе «Меркурий». Подтверждение соответствия продукции (декларирование, сертификация).

### **1.4 Результаты финансово-экономической деятельности хозяйства**

Себестоимость и цена реализации продукции или услуг, производимых в хозяйстве. Структура себестоимости. Оплата труда работников основных профессий. Затраты, связанные с обеспечением качества продукции. Денежные доходы. Рентабельность производства.

### **1.5 Охрана окружающей среды**

Анализ обеспечения предприятием экологической безопасности производства, нормативов качества окружающей среды, соблюдение технологий и требований в области охраны окружающей среды, восстановления природной среды, рационального использования и воспроизводства природных ресурсов.

### **1.6 Безопасность жизнедеятельности**

При разработке раздела необходимо пользоваться терминами и определениями строго в соответствии с актуальной нормативной документацией. В этом разделе приводится краткое изложение вопросов безопасности в основных законодательных актах Российской Федерации и безопасности на производстве. Раздел «Безопасность на производстве» состоит из двух частей: анализ охраны труда и условий труда в хозяйстве (на предприятии) и выводы и предложения по улучшению охраны труда и условий труда.

## **2. Работа, выполненная в период практики**

Служебные обязанности, виды выполненных работ. Приобретенные навыки и умения: работы в коллективе, выполнения технологических операций (расшифровать), работы с оборудованием, соблюдения правил

техники безопасности и пожаробезопасности на производстве, самостоятельного сбора и анализа материала.

### **Выводы**

Краткие пронумерованные заключения по результатам исследований. В выводах оценивается состояние предприятия, работа его подразделений, представляются основные достижения или проблемы предприятия.

### **Предложения производству**

Основываясь на анализе, проведенном в отчете, формулируются предложения по совершенствованию работы предприятия.

### **Список использованной документации**

Приводится список используемой внешней нормативной документации и документации предприятия.

### **Приложения**

В приложения следует включать вспомогательный материал: протоколы и акты исследований, ассортимент продукции, технологические инструкции, детальное описание аппаратуры и приборов, использованных в экспериментах, таблицы со вспомогательными цифровыми данными, промежуточные расчеты, алгоритмы математической обработки результатов и т.д.

Приложения необходимо располагать в порядке ссылок в тексте основных разделов работы. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих его страницах.

Приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу печатают слово «Приложение». Каждое приложение должно иметь буквенный порядок и тематический заголовок.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, направляются на практику вторично в свободное от учебы время или проходят практику в индивидуальном порядке.

## **6 РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ**

Руководство производственной технологической практикой в соответствии с приказом директора Томского сельскохозяйственного института-филиала ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ осуществляется преподавателями кафедры АТПСХП, которые организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения.

Перед выездом на практику со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности. При прохождении данного вида и типа практики в профильной организации должен быть заключен Договор института с организацией на проведение производственной практики со студентами института, в котором организация определяет руководителя практики от данной организации. Договор должен быть зарегистрирован в

установленном порядке в отделе по профориентации, практикам и трудоустройству института.

Направление обучающихся на практику оформляется приказом директора института или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за кафедрой и руководителя практики, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

На основании проведенного инструктажа по технике безопасности и заключенного с профильной организации отделом по профориентации, практикам и трудоустройству выдается направление на практику.

Руководитель практики от института:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от профильной организации:

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

Студенты в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- в установленные сроки оформляют и защищают отчет.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

## **7 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

По окончании практики в течение первых пяти дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру отчет по производственной

технологической практике, к которому прилагают следующие документы (формы представлены в приложении А):

1. Направление на практику, удостоверяющее сроки прохождения практики.

2. Копию письма (распоряжения, приказа) из профильной организации о возможности прохождения практики в данной организации и назначении руководителя практики от организации (при отсутствии в договоре с профильной организацией на проведение производственной практики со студентами института фамилии руководителя практики от организации).

3. Выписку из журнала по технике по безопасности.

4. Индивидуальное задание, выданное руководителем практики от института и подписанное руководителем практики от профильной организации.

5. Совместный рабочий график (план) проведения практики, заверенный руководителями практики от института и профильной организации.

6. Дневник прохождения производственной практики, заверенный печатью организации.

7. Характеристику с места прохождения практики с записью о прохождении вводного инструктажа по ТБ в первый день практики.

8. Аттестационный лист, заверенный руководителем практики от профильной организации.

9. Рецензию на отчет по производственной практике от руководителя практики от института.

Объем отчета о прохождении производственной практики составляет до 25–30 страниц машинописного текста, титульный лист оформляется согласно форме (см. приложение А). Все прилагаемые к отчету бланки, документы, инструкции выносятся в приложения. Руководитель практики от института в течение первой недели занятий в семестре дает рецензию на отчет по производственной практике (см. приложение А) и обеспечивает организацию защиты отчета по практике.

Материалы практики (отчет, отзыв, характеристика, аттестационный лист, график практики, рецензия на отчет) после защиты хранятся на кафедре.

Защита студентом отчета о практике состоит в докладе (5–7 минут) и в ответах на вопросы по существу отчета.

Аттестация по итогам прохождения производственной практики – зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

## **8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ**

При защите отчета по производственной технологической практике учитываются: результаты обучения по практике, объем выполнения индивидуального задания практики, замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики от профильной организации; четкость оформления документов, рецензия на отчет по практике руководителя практики от института; правильность ответов на заданные вопросы.

Примерные контрольные вопросы для оценки результатов прохождения практики.

1. Организация убоя сельскохозяйственных животных и птицы.
2. Показатели безопасности молока и мяса.
3. Структура нормативной документации для пищевых производств.
4. Источники обсеменения продукции.
5. Опасные факторы на производстве.
6. Требования, предъявляемые к посуде и инвентарю.
7. Контроль процесса мойки оборудования.
8. Использование современных способов очистки.
9. Личная гигиена и санитарная одежда работников, контактирующих с производимой продукцией.
10. Техника безопасности с технологическим оборудованием.
11. Технология переработки молока.
12. Технология переработки мяса.
13. Технология переработки рыбы (или другого сельскохозяйственного сырья).
14. Технологические операции и оборудование при производстве молочных и кисломолочных продуктов.
15. Технологические операции и оборудование при производстве мясной продукции.
16. Виды технологического оборудования на производстве.
17. Организация лабораторного и функционального контроля.
18. Анализ показателей качества и безопасности молока-сырья, мяса и производимой продукции.
19. Ветеринарно-санитарный контроль продукции.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и подтверждение соответствия производимой продукции.
21. Виды контроля качества и безопасности продукции.

### **Критерии оценки итогов технологической практики**

Оценка **«отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом ответа, показывает высокий уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает способность анализа в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает высокий или повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом ответа, показывает повышенный уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно, показывает пороговый уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют. Показывает пороговый уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Показывает недостаточный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

## **МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Недостаточный уровень»

### **Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477, утверждено ректором 22.01.2018 г.; (<https://nsau.edu.ru/sveden/document/lokalnyeyakty/#LA01>): режим доступа свободный).

## **9 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **Основная литература**

1. Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. - 2-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2018. - 176 с. - Текст: электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/107955>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ефремова Е.Н. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Е.Н. Ефремова, Е.А. Карпачева. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с. - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/615277>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Оборудование перерабатывающих производств: учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 363 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062370>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Дополнительная литература**

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие / под ред. Л.Ю. Киселева. – СПб.: Лань, 2012. – 448 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература). Текст: электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/4980>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / под ред. Н.М. Личко. - М.: КолосС, 2008. - 616 с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).

3. Оборудование перерабатывающих производств: учебное пособие / В.Н. Сысоев, С.А. Толпекин, А.В. Волкова, А.Н. Макушин. - Самара: СамГАУ, 2019. - 160 с. - Текст: электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/119880>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Интернет-ресурсы**

1. Научная электронная библиотека: <https://www.elibrary.ru>
2. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com>

## **10 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

В ходе прохождения производственной практики обучающиеся могут использовать синхронное и асинхронное взаимодействие с руководителем практики через сеть ИНТЕРНЕТ.

## **11 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

При прохождении практики в профильной организации студентам и руководителям практики предоставляется возможность использования материально-технической базы и документации, необходимых для выполнения студентами программы производственной практики, согласно Договора на проведение производственной практики со студентами института, заключенного с организацией.



## **ПРИЛОЖЕНИЕ А**

Формы документов, прилагаемых к отчету

Название организации

ПРИКАЗ № (ОБРАЗЕЦ)

Дата ЗА 3 НЕДЕЛИ ДО НАЧАЛА ПРАКТИКИ

**О принятии студента и назначении руководителя практики**

1. Принять студента ФИО ПОЛНОСТЬЮ на практику (производственную) с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г. на основании договора, без оплаты труда.
2. Назначить руководителем практики ФИО ПОЛНОСТЬЮ и должность.

Руководитель организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

МП

**ВЫПИСКА**  
**из журнала вводного инструктажа (название организации)**

Дата	Фамилия И.О. инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (Практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующего	Подпись	
						инструктирующего	инструктируемого
	ФИО ПОЛНОСТЬЮ						

Выписка верна:                    специалист по охране труда                    «    »                    20    г.

МП

## ДНЕВНИК

### Прохождения практики обучающегося

(Организация, район, область)

[illegible]

21

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**  
**Томский сельскохозяйственный институт-филиал**

**Кафедра Агрономии и технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**ОТЧЕТ**  
**о прохождении производственной практики (технологическая практика 2)**

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики:  
с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Студент: \_\_\_\_\_  
ФИО

Курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Подпись, расшифровка подписи

Томск 20 \_\_\_\_

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**  
**Томский сельскохозяйственный институт – филиал**

Кафедра Агрономии и технологии производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

**Совместный рабочий график (план) проведения практики**  
**(производственной)**

Студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_ группы \_\_\_\_

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики: с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Планируемые работы практики**

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка о выполнении
1.	Ознакомительный этап	<i>1-й день практики</i>	Вводный инструктаж, индивидуальное задание	
2.	Ознакомиться с техникой безопасности и правилами внутреннего распорядка. Пройти вводный инструктаж		Отчет по практике	
3.	Изучить характеристику предприятия (местоположение, вид деятельности, структура и т.д.)		Отчет по практике	
4.	Освоить технологию переработки сельскохозяйственной продукции. Рассмотреть санитарно-гигиенические условия на предприятии		Отчет по практике	
5.	Рассмотреть результаты финансово-экономической деятельности предприятия		Отчет по практике	
6.	Изучить особенности охраны окружающей среды и безопасности жизнедеятельности на предприятии		Отчет по практике	
7.	Написать отчет о производственной практике		Отчет по практике	

Руководитель практики от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ

Томский сельскохозяйственный институт – филиал \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) ФИО

Практикант \_\_\_\_\_  
(подпись студента)

## ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Период прохождения практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный
2	Уровень практической подготовки	высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный
3	Способность работать в коллективе	высокая, удовлетворительная, неудовлетворительная
4	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	высокое, удовлетворительное, неудовлетворительное
5	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный

Практикант овладел:

---

---

---

Заключение:

индивидуальное задание выполнено:  
(в полном объеме, неполном объеме, не выполнено)  
(нужное подчеркнуть)

Замечания и пожелания в адрес обучающегося \_\_\_\_\_

---

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

Печать

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики – производственная практика

Тип производственной практики - Технологическая практика 2

Семестр: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ учебной группы \_\_\_\_\_,

Ф.И.О. студента

проходившего(ей) учебную практику по направлению подготовки 35.03.07 Технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции

в организации \_\_\_\_\_,

в объеме 216 часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Уровень сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Наименование компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
<b>ОПК-2</b> Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	<b>ИОПК 2.1</b> Использует нормативную документацию по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства;	<b>знать:</b> базу нормативно-правовых актов в профессиональной деятельности; <b>уметь:</b> использовать нормативную документацию, нормы и регламентов проведения работ по вопросам сельского хозяйства в области растениеводства и животноводства <b>владеть:</b> навыками применения требований нормативной документации в профессиональной деятельности	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
	<b>ИОПК 2.2</b> Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;	<b>знать:</b> формы документирования процессов производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции <b>уметь:</b> использовать и оформлять необходимый перечень документации для оптимизации процессов производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; <b>владеть:</b> навыками сбора информации и оформления специальной документации в профессиональной деятельности	
<b>ОПК-3</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	<b>ИОПК 3.2</b> Демонстрирует знание проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;	<b>знать:</b> виды и методы профилактических мероприятий; <b>уметь:</b> определять перечень необходимых профилактических мероприятий для обеспечения безопасных условий выполнения производственных процессов; <b>владеть:</b> навыками проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
<b>ОПК-4</b> Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<b>ИОПК 4.1</b> Обосновывает использование современных технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;	<b>знать:</b> современные технологии, применяемые в животноводстве; <b>уметь:</b> анализировать и обосновывать применение современных технологий при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции <b>владеть:</b> навыками применения современных технологий в профессиональной деятельности.	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>



деятельности;	<b>ИОПК 4.2</b> Знает принципы реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности.;	<b>знать:</b> основные принципы реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности; <b>уметь:</b> анализировать, обосновывать и внедрять современные технологии в АПК <b>владеть:</b> навыками применения оптимальных современных технологий в профессиональной деятельности с учетом системы требований.	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
<b>ОПК-6</b> Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;	<b>ИОПК 6.1</b> Демонстрирует базовые знания экономики;	<b>знать:</b> показатели экономической эффективности; <b>уметь:</b> проводить расчет основных экономических показателей; <b>владеть:</b> навыками анализа результатов производственной деятельности.	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
<b>ПК-1</b> Способен оперативно управлять технологическими процессами производства продукции животноводства	<b>ИПК 1.1</b> Умеет управлять технологическими процессами содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных;	<b>знать:</b> основные принципы управления технологическими процессами содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных, <b>уметь:</b> управлять технологическими процессами содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных, <b>владеть:</b> навыками управления технологическими процессами содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственных животных	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
	<b>ИПК 1.2</b> Обладает знаниями для организации оценки качества кормов в период их заготовки, хранения и использования;	<b>знать:</b> алгоритмы организации оценки качества кормов в период их заготовки, хранения и использования, <b>уметь:</b> использовать в практической деятельности знания организации оценки качества кормов в период их заготовки, хранения и использования, <b>владеть:</b> навыками организации оценки качества кормов в период их заготовки, хранения и использования	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
	<b>ИПК 1.3</b> Умеет управлять технологическими процессами первичной переработки, хранения продукции животноводства;	<b>знать:</b> основные принципы управления технологическими процессами первичной переработки, хранения продукции животноводства, <b>уметь:</b> управлять технологическими процессами первичной переработки, хранения продукции животноводства, <b>владеть:</b> навыками управления технологическими процессами первичной переработки, хранения продукции животноводства	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
	<b>ИПК 1.4</b> Организует сбор и анализ информации для планирования технологических процессов в животноводстве;	<b>знать:</b> основные методы организации сбора и анализа информации для планирования технологических процессов в животноводстве <b>уметь:</b> организовывать сбор и анализ информации для планирования технологических процессов в животноводстве <b>владеть:</b> навыками организации сбора и анализа информации для планирования технологических процессов в животноводстве	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>

<b>ПК-2</b> Способен организовать производство продукции растениеводства ;	<b>ИПК 2.1</b> Демонстрирует знания по эффективному использованию технологий растениеводства;	<b>знать:</b> технологии производства продукции растениеводства; <b>уметь:</b> анализировать условия реализации технологий производства продукции растениеводства; <b>владеть:</b> навыками реализации оптимизации процессов производства продукции растениеводства	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
<b>ПК-3</b> Способен организовать работы по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции	<b>ИПК 3.1</b> Обладает навыками организации контроля (мониторинга) качества и безопасности сельскохозяйственного производства и продукции;	<b>знать:</b> основные санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих предприятиях, современные методы санитарно-бактериологического контроля и оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <b>уметь:</b> соблюдать основные требования санитарии и гигиены, производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, оценивать качество сырья и готовой продукции <b>владеть:</b> основами санитарного законодательства, санитарных правил на перерабатывающих предприятиях, современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
	<b>ИПК 3.2</b> Демонстрирует знания методов контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции	<b>знать:</b> основы контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции, <b>уметь:</b> применять знания методов контроля сырья и готовой продукции, <b>владеть:</b> методикой контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
<b>ПК-4</b> Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>ИПК 4.1</b> Демонстрирует знания современных технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;	<b>знать:</b> современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; <b>уметь:</b> анализировать условия производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. <b>владеть:</b> навыками применения современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>

Уровень сформированности компетенций (нужное подчеркнуть): *высокий уровень, средний уровень, ниже среднего уровня, низкий уровень*

Заключение: аттестуемый(ая) \_\_\_\_\_ компетенциями  
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**  
**Томский сельскохозяйственный институт – филиал**

Кафедра АТПСХП

Направление/специальность 35.03.07 ТПСХП

**Индивидуальное задание на прохождение**

**Производственной практики**

(вид практики)

**Технологическая практика 2**

(тип практики)

Студенту \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

**Цель практики:** закрепление и углубление теоретических знаний по изученным общепрофессиональным и специальным дисциплинам, приобретение практических навыков и умений по направлению подготовки, овладение передовыми методами труда, организаторской, воспитательной работы в производственном коллективе.

**Задачи практики:** ознакомление с планировкой и структурой предприятия, организацией производства и работой основных производственных подразделений; изучение работы оборудования основного производства; ознакомление со структурой и функциями производственной химико-технологической лаборатории; приобретение опыта производственной работы на должности; сбор данных, характеризующих предприятие в целом, местоположение, производственную программу по производству продукции и другие технико-экономические показатели; описание технологических процессов производства сельскохозяйственной продукции и переработки сырья, начиная от приемки и оценки качества, завершая выпуском готовой продукции; составление и оформление отчета о практике.

Схема и методика исследований (индивидуальное задание)

1. Ознакомиться с техникой безопасности и правилами внутреннего распорядка. Пройти вводный инструктаж.
2. Изучить характеристику предприятия (местоположение, вид деятельности, структура и т.д.).
3. Освоить технологию переработки сельскохозяйственной продукции. Рассмотреть санитарно-гигиенические условия на предприятии.
4. Рассмотреть результаты финансово-экономической деятельности предприятия.
5. Изучить особенности охраны окружающей среды и безопасности жизнедеятельности на предприятии.

Руководитель практики

от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ

Томский сельскохозяйственный

институт – филиал: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

(подпись)

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Ознакомлен: \_\_\_\_\_

(дата и подпись студента)

**Рецензия на отчет  
по производственной технологической практике 2**

студента \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

№	Критерии оценки	Оценка (5-балльная система)
<b>1.</b>	<b>Формальные критерии:</b>	
1.1	Соблюдение структуры отчета	
1.2	Правильность оформления	
1.3	Грамотность изложения материала	
<b>2.</b>	<b>Содержание отчета:</b>	
2.1	Полнота изложения материала	
2.2	Наличие анализа материала	
2.3	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.4	Корректность выводов и предложений	
2.5	Выполнение индивидуального задания	
	<b>Оценка за отчет</b>	

Руководитель практики

от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ Томский сельскохозяйственный

институт – филиал: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ Б**

Формы таблиц для заполнения и включения в отчет

Таблица 1

## Результаты финансовой деятельности с.-х. предприятия

Вид продукции	Единица измерения	Год		
		20...	20...	20...
<b>Продукция растениеводства, реализованная в переработанном виде</b>				
Полная себестоимость реализованной продукции	Тыс. руб.			
Выручка от реализации	Тыс. руб.			
Прибыль (+), убыток (-)	Тыс. руб.			
Уровень рентабельности (окупаемости)	%			
<b>Итого продукция растениеводства</b>				
Полная себестоимость реализованной продукции	Тыс. руб.			
Выручка от реализации	Тыс. руб.			
Прибыль (+), убыток (-)	Тыс. руб.			
Уровень рентабельности (окупаемости)	%			
<b>Другие виды животноводческой продукции</b>				
Полная себестоимость реализованной продукции	Тыс. руб.			
Выручка от реализации	Тыс. руб.			
Прибыль (+), убыток (-)	Тыс. руб.			
Уровень рентабельности (окупаемости)	%			
<b>Продукция животноводства, реализованная в переработанном виде</b>				
Полная себестоимость реализованной продукции	Тыс. руб.			
Выручка от реализации	Тыс. руб.			
Прибыль (+), убыток (-)	Тыс. руб.			
Уровень рентабельности (окупаемости)	%			
<b>Итого продукция животноводства</b>				
Полная себестоимость реализованной продукции	Тыс. руб.			
Выручка от реализации	Тыс. руб.			
Прибыль (+), убыток (-)	Тыс. руб.			
Уровень рентабельности (окупаемости)	%			
<b>Всего по отчету хозяйства</b>				
Полная себестоимость реализованной продукции	Тыс. руб.			
Выручка от реализации	Тыс. руб.			
Прибыль (+), убыток (-)	Тыс. руб.			
Уровень рентабельности (окупаемости)	%			

Таблица 2

## Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности перерабатывающего предприятия

Показатель	Год		
	20...	20...	20...
Производство валовой продукции, тыс. руб.			
Полная себестоимость реализованной продукции, тыс. руб.			
Выручка от реализации товарной продукции, тыс. руб.			
Прибыль, тыс. руб.			
Уровень рентабельности, %			
Численность работников на предприятии			
Произведено продукции на 1 работника, тыс. руб.			
Среднемесячная зарплата 1 работника			

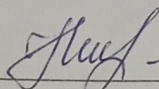
## 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. 24

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании кафедры, протокол от «30» сентября 2022 г. № 2

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

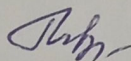
Никомасова Н.Ю.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании УМС от «13» 10 2022 № 1

Специалист Центра организации и  
оценки качества образования

(должность)



подпись

Тришнина Т.В.

ФИО