

# **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

(программа практики и методические указания по оформлению отчета для студентов обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции растениеводства »

Димитровград 2019

УДК: 670/1

. . Технологическая практика. Методические указания. -  
-  
. . . . 2019.-30 стр. Методические указания для студентов по  
спе- циальности 37.03.07 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции» включает: руководство по прохождению  
практики, основные эта- пы изучения и правила оформления отчета.

2019.

2 10.10.2019

## ВВЕДЕНИЕ

Технологическая практика является обязательной составной частью подготовки специалистов бакалавров и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Настоящая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (квалификация (степень) бакалавр).

**Целью** производственной технологической практики является - формирование у студентов в условиях производства производственных и технологических умений в их будущей профессиональной деятельности и приобретение навыков самостоятельной работы при решении производственных задач с основными технологическими операциями в индустрии молочной промышленности.

Задачами производственной технологической практики являются получение навыков решения следующих профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности:

**- производственно-технологическая деятельность:**

- закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- овладение профессионально-практическими умениями и навыками, передовыми методами организации технологической деятельности субъектов отношений на перерабатывающих предприятиях;
- овладение нормами профессии в мотивационной сфере: осознание мотивов и духовных ценностей в избранной профессии, нравственных критериев в области принятия технологических решений;
- овладение основами профессии технолога в перерабатывающей сфере: ознакомление и усвоение методологии и технологии решения профессиональных задач (проблем);
- ознакомление с особенностями работы технолога на предприятии (организации) ;
- изучение технологической документации: технологическими схемами, структурой производства и процессом, анализом ассортиментной и ценовой политики предприятия;
- изучение и использование опыта работы на предприятии (в организации), накопленного специалистами-практиками в сфере производства сельскохозяйственной продукции;
- , подготовке материалов, проверках;
- сбор, систематизация, обобщение, анализ материалов, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы;
- составление отчета о практике.

Выпускник по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должен быть подготовлен к выполнению профессиональных задач, в зависимости от видов деятельности:

**Универсальные и профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции   | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции  |
|-------------------------------------|--|---|
| <b>ОПК-2</b>                        | Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности |   |
| <b>ОПК-3</b>                        | ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов                    | <p>ОПК-3.1.</p> <p>ИД<sub>1</sub> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>ОПК-3.2.</p> <p>ИД<sub>2</sub> Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>ОПК-3.3.</p> <p>ИД<sub>3</sub> Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</p> <p>ОПК-3.4.</p> <p>ИД<sub>4</sub> Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> |
| <b>ОПК-4</b>                        | ОПК- 4. Способен реализовывать   | ОПК-4.1.  |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности  | ИД <sub>1</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства и обосновывать их применение в профессиональной деятельности ОПК-4.2.<br><br>ИД <sub>2</sub> Использует современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности ОПК-4.3.<br><br>ИД <sub>3</sub> Обосновывает современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности |
| Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции   | <b>ПК-3</b> Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции   | ПК-3<br><br>ИД <sub>3</sub> Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции   |
| Реализация технологий переработки продукции животноводства. Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции | <b>ПК-6</b><br><br>Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки  | ПК-6<br><br>ИД <sub>6</sub> Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки   |
| Реализация организацию работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия  | <b>ПК-7</b> Способен организовывать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия  | ПК-7<br><br>ИД <sub>7</sub> Реализует организацию работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия   |
| Контролирует управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной                      | <b>ПК-8</b> Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях | ПК-8<br><br>ИД <sub>8</sub> Осуществляет контроль управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и по-   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| венной продукции в различных экономических и погодных условиях  |  | годных условиях  |
| Организация осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины                     | <b>ПК-9</b> Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины                                  | ПК-9<br>ИД <sub>9</sub> Организует осуществление контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины                                   |
| Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции | <b>ПК-10</b> Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции | ПК-10<br>ИД <sub>10</sub> Организует определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», дискретно, по периодам проведения практик путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик.

### **ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

**Определение места практики.** Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении мест прохождения практики обучающимся с ОВЗ учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные

рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Преддипломная производственная практика проводится на предприятиях социальных партнёров и на территории вуза, что позволяет организовывать рабочие места для наиболее нуждающихся в индивидуальном сопровождении студентов.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению - *слабовидящих*: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеомониторами, лупами;

- для инвалидов по зрению - *слепых*: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху - *слабослышащих*: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху - *глухих*: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

**Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ:** Индивидуальные задания формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

**Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.** Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10... 15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

**Особенности руководства практикой.** Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза и от предприятия (организации, учреждения);

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

**Особенности учебно-методического обеспечения практики.** Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения — аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

**Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.



Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета

Производственная практика является составной частью образовательной программы бакалавра по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» проводится на промышленных перерабатывающих предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием, лабораторией и испытательными приборами. Преддипломная производственная практика способствует формированию следующих компетенций, предусмотренных ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

### **1.ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ**

Форма проведения практики - дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для прохождения каждого вида (совокупности видов) практики. Проводится в форме контактной работы и форме индивидуальной работы, направленной на ознакомление с особенностями профессиональной работы, включая выполнение им временных разовых или постоянных заданий по поручениям руководителей и специалистов организаций (учреждений) места прохождения практики. Формами отчетности по прохождению производственной технологической практике является письменный отчет практики и отзыв-характеристика руководителя практики от организации (предприятия). Отчет практики и отзыв-характеристика подписываются руководителем практики от организации (предприятия) и скрепляются печатью. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. В течение 2х недель после окончания преддипломной практики студенты защищают отчет с дифференцированной оценкой. Для защиты отчетов о практике заведующим кафедрой назначается комиссия в составе 2-3х человек. Методические указания к составлению отчета о прохождении преддипломной практики отражены в приложениях.

### **2.ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Ознакомиться:** с нормативной, производственно-экономической характеристикой предприятия и иной информацией, содержащейся в отчетности предприятий (организаций), современными техническими средствами и информационными технологиями.  
**Собрать:** статистическую информацию о производственно-экономической характеристике предприятия для проведения технологического процесса в индустрии общественного питания

**Провести:** комплексный анализ и интерпретацию показателей, характеризующих использование современных методов и технологий производства сельскохозяйственной продукции;

**Оформить:** аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

**Выявить:** тенденции изменения социально-экономических показателей и проблемы экономического характера при анализе ресурсов предприятия и результатов его деятельности в конкретных условиях.

**Разработать:** варианты современных методов и технологий сельскохозяйственной продукции по повышению эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия, обосновать их выбор на основе критериев социально-экономической эффективности производства.

**Оформить:** аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

**Представить общую характеристику предприятия:**

- Полное и сокращенное наименование организации
- Характеристика предприятия.
- Производственное направление, перспективы развития, структура, форма собственности и подчиненность предприятия.
- Наличие системы менеджмента качества.
- Ассортимент и качество выпускаемой продукции.
- Новые виды продукции.
- Анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия.
- Генеральный план предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования.
- Организация производства продукции.
- Требования к составу и качеству сырья.
- Технологические схемы производства.
- Особенности технологии, режимы, применяемое оборудование и его техническая характеристика (тип, марка, производительность).
- Порядок ведения технологических журналов учета сырья и готовой продукции.
- Нормативная документация на вырабатываемые продукты.
- Система контроля качества вырабатываемых продуктов.
- Санитарно-гигиеническое состояние предприятия.
- Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия.
- Способы и режимы мойки и дезинфекции оборудования.
- Контроль эффективности обработки технологического оборудования.
- Организация производственно-хозяйственной деятельности предприятия.
- Организационно-правовая форма предприятия (форма собственности, тип предприятия, учредители, когда и где зарегистрирован и т. д.).

Для характеристики предприятия необходимо указать его полное и сокращен-

ное наименование, почтовый и юридический адрес предприятия, подчиненность предприятия – вышестоящий орган, виды основной деятельности, организационно-правовую форму предприятия, форму собственности, дату регистрации предприятия, наименование органа, зарегистрировавшего предприятие, зарегистрированный торговый знак (при наличии) и другие данные, позволяющие составить общее впечатление о предприятии. Желательно ознакомиться и по возможности получить ксерокопии учредительных документов: устава, свидетельств о регистрации предприятия и постановке на налоговый учет; структурной схемы управления предприятием, банковские реквизиты, рекламные проспекты, прайс-листы, образцы этикеток и др. материалы. Характеристику ассортимента выпускаемой продукции следует представить в виде таблиц. Прайс-лист и информация, размещенная на потребительской упаковке или этикетках упаковочного материала, в котором продукт направляется в реализацию, является достаточной для заполнения данной таблицы

### **Технология производства продукции на предприятии**

Любой технологический процесс выработки продукции представить в виде частной рабочей диаграммы (ЧРД). Практически каждый, выпускаемый предприятием продукт, имеет определенные отличия в проведении технологического процесса, что необходимо показать на соответствующей блок-схеме. Представленные блок-схемы необходимо дополнить словесным описанием с указанием конкретных видов оборудования и технологических режимов. Аппаратурно-технологическая схема процесса является существенным дополнением и уточнением описанных процессов, позволяющая наглядно увидеть поточность производства и аппаратурное оформление технологического процесса. Оборудование на схеме изображается в виде специальных значков с обязательным указанием номера, по которому под схемой производится его расшифровка. Повторяющиеся единицы оборудования, например, насосы, следует указывать под одним номером. Спецификация оборудования технологической линии составляется в виде таблицы

### **Технохимический контроль выпускаемой продукции**

При изложении данного подраздела рекомендуется раскрыть следующие вопросы:

- деятельность производственной лаборатории предприятия (цеха): основные направления ее работы, штат, уровень материально-технической базы;
- организация контроля качества сырья, технологического процесса на отдельных стадиях производства;
- контроль качества готовой продукции: порядок отбора проб от партии

готовой продукции, контролируемые показатели качества и периодичность их определения, документальное оформление контроля качества готовой продукции;

- анализ рекламаций, актов выбраковки готовой продукции представителями государственных и ведомственных органов контроля;

Следует обратить внимание на содержание и форму сопроводительных документов, удостоверяющих качество продукции (качественное удостоверение, сертификат качества), их срок действия.

Следует выяснить, как и по какой схеме производится сертификация выпускаемой продукции.

*Реализация готовой продукции.* Должны быть изучены потребители продукции предприятия (цеха), а также проблемы сбыта выпускаемой продукции (изучаемого товара пути их решения. Цифровой материал по реализации продукции различным потребителям за текущий год или за последние три года целесообразно представить в виде таблицы с соответствующим анализом.

*Изучение организации и условий хранения товара.* В этом вопросе необходимо изучить, как осуществляется хранение товара в организациях или на предприятиях, на базе которых выполняется работа. Дать общую характеристику хранилищ, режимов хранения, проверить соблюдение сроков хранения товара на данном предприятии. Здесь можно провести исследования по влиянию типов складов, хранилищ, холодильников, способов размещения товаров в них, вида и качества тары, сроков и условий хранения на качество изучаемого вида или группы товара

### **3. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

По практике студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с программой практики, материалы, необходимые для написания *курсовых работ*.

*Общие требования к отчету:*

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

Объем отчета (основной текст) – 25-30 страниц.

*Структура отчета.*

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);

- введение;
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

*Описание элементов структуры отчета.* Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

*Титульный лист отчета.* Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

*Оглавление (Содержание).* Оглавление – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

*Основная часть.* Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики.

Источники информации для изучения и анализа деятельности предприятия:

- данные официальной статистики региона, РФ, зарубежных стран
- данные бухгалтерской отчетности, не являющиеся коммерческой тайной;
- устав, учредительный договор, протоколы учредительного собрания и другие организационные документы, регламентирующие деятельность организации;
- годовые отчеты предприятия и его подразделений;
- данные бизнес-плана предприятия;
- руководящие документы, методики, стандарты, и другие документы, регламентирующие деятельность конкретных отделов и подразделений предприятия;
- кадровые документы – приказы, таблицы, должностные инструкции и др.;
- данные статистической отчетности;
- материалы проверок государственной налоговой службы, внебюджетных фондов, прочих ревизий;
- нормативно-правовые документы по деятельности организации, в т.ч. законы и другие подзаконные акты;
- данные тематических публикаций в сторонних источниках.

В основной части отчета о производственной практике по получению ПУ и ОПД (Б2П1) должно быть отражены результаты выполнения задания по практике по следующим разделам:

1. *Общая характеристика предприятия.*
2. *Характеристика производственных ресурсов предприятия.*
3. *Анализ производства и реализации продукции.*
4. ***Анализ эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия.***
5. *Варианты управленческих решений по повышению эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия.*

*Список использованных источников.* Список использованных источников – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляю-

ший список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Оформление производится согласно ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например [7], [18, с.5]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

*Приложения.* Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают последовательно, цифрами.

*Требования к оформлению листов текстовой части.* Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

левое –30 мм,

правое –10 мм,

верхнее –20 мм,

нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

*Отчет должен составляться* по окончании практики и оформляться в последние дни пребывания студента на месте практики. Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, чертежами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

Отчет должен быть полностью закончен на месте практики и там же представлен для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

#### **4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ**

В процессе организации производственной технологической практики применяются не только традиционные образовательные, исследовательские техноло-

гии, но и активные и интерактивные формы: анализ и разбор конкретных ситуаций.

Впоследствии на этой основе вырабатываются конкретные рекомендации.

Основными методами, используемыми при получении результатов исследования в ходе прохождения практики являются:

- методы технологий производства, хранения и реализации продукции на базе системного подхода к анализу качества и требований к продукции;

- методика проведения стандартных испытаний по определению органолептических, физико-механических, микробиологических показателей животноводческой продукции;

- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);

- использование методов, основанных на изучении практики (case studies); (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);

1. компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д. (используется программный комплекс Microsoft Office: Word; Excel; Power Point).

2. организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);

3. при прохождении производственной практики студент использует бухгалтерскую отчетность предприятия, должностные инструкции, программные продукты и т.п.

Основную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная работа под руководством руководителя практики от организации (выполнение заданий практики, составление отчетной документации). На заключительном этапе обучающийся готовит отчет по практике и защищает его.

1. Лифанова С.П., Ерисанова О.Е., Губанова Н., Гуляева Л.Ю. **Методические указания по прохождению производственной технологической практики:** для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции животноводства», квалификация выпускника «Бакалавр». <http://learning.ugsha.ru/course/view.php?id=29997>

## **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### ***а) Основная литература:***

1. **Бредихин, Сергей Алексеевич** Технологическое оборудование переработки **молока** [Текст] : допущено УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения для студентов вузов в качестве учебного пособия для подготовки уровня бакалавриата по направлению "Продук-

ты питания животного происхождения" и для подготовки уровня магистра по направлению "Продукты питания животного происхождения" и направлению подготовки "Промышленная экология и биотехнология", профиль "Продукты питания животного происхождения"; допущено УМО вузов РФ по агрономическому образованию в качестве учебного пособия для подготовки бакалавров по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / С. А. Бредихин. - СПб. : Лань, 2015. - 416 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1775-9 (в пер.)

2. [Ганина, Вера Ивановна](#) Производственный контроль молочной продукции [Текст] : допущено Мин. образования РФ в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров и магистров 260200 "Продукты питания животного происхождения" а также аспирантов. Соответствует ФГОС 3-го поколения / В. И. Ганина, Л. А. Борисова, В. В. Морозова. - М. : Инфра-М, 2014. - 248 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-008981-2 (в пер.)

3. [Смирнов, Александр Викторович](#) Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии **молока** и молочных продуктов [Текст] : допущено Мин. с.-х. РФ в качестве учебного пособия для студентов сельскохозяйственных вузов, обучающихся по специальностям "Ветеринарно-санитарная экспертиза", "Ветеринария" / А. В. Смирнов. - 2-е изд., испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 201

4. [Бессонова, Людмила Павловна](#) Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260200 "Продукты питания животного происхождения" для профилей подготовки: "Технология **молока** и молочных продуктов", "Технология мяса и мясных продуктов", "Технология рыбы и рыбных продуктов" / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 592 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-166-9 (в пер.) 3. - 136 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-167-6

5. [Рогожин, Василий Васильевич](#) Биохимия сельскохозяйственной продукции [Текст] : допущено УМО вузов РФ по агрономическому образованию в качестве учебника для подготовки бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", а также для студентов биологических специальностей вузов и специалистов пищевых отраслей АПК / В. В. Рогожин, Т. В. Рогожина. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 544 с. - ISBN 978-5-98879-162-1 (в пер.)

6. [Гунькова, Полина Исаевна](#) Биотехнологические свойства белков **молока** [Текст] : монография рекомендована для научных и инженерно-технических работников пищевой промышленности, а также преподавателей, аспирантов и студентов вузов / П. И. Гунькова, К. К. Горбатова. - СПб. : ГИОРД, 2015. - 216 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-183-

7. [Крусь, Галина Николаевна](#) Методы исследования **молока** и молочных продуктов [Текст] : рекомендовано Мин. образования / Крусь Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. Под общ. ред. А.М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2002. - 368



с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0020-X (в пер.)

8. [Хайсанов, Дмитрий Петрович](#) Методическое пособие для лабораторно-практических занятий по курсу: "Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства" (раздел: Стандартизация и сертификация продукции животноводства) [Текст] : методический материал / Д.П. Хайсанов, О.Е. Ерисанова, С.П. **Лифанова**. - Ульяновск : УГСХА, 2007. - 63 с.

9. [Ерисанова, Оксана Евгеньевна](#). Лабораторный практикум по дисциплине СД.05: технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства для студентов биотехнологического факультета по специальности 110305.65 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" [Текст] : практикум / О.Е. Ерисанова, С.П. **Лифанова**. - Ульяновск : УГСХА, 2010. - 70 с.

10. [Лифанова, Светлана Петровна](#) Лабораторный практикум по дисциплине СД.05: технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства для студентов биотехнологического факультета по специальности 110305.65 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" (тема: Технология производства сыров и их стандартизация) [Текст] : практикум / С.П. **Лифанова**, О.Е. Ерисанова. - Ульяновск : УГСХА, 2010. - 41

11. Киселев Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П. [и др.]. — Электрон. дан. —

СПб. : Лань, 2012. — 464 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4980](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4980)

#### ***Б) Дополнительная литература:***

4. [Дозорова, Татьяна Александровна](#) Регулирование регионального рынка **молока** [Текст] : монография / Т. А. Дозорова, Е. В. Банникова. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Столыпина, 2014. - 146

5. [Федоренко, Вячеслав Филиппович](#) Инновационные технологии, процессы и оборудование для производства молочной продукции [Текст] / В. Ф. Федоренко, Н. П. Мишуров. - М. : ФГБНУ Росинформагротех, 2017. - 140 с

6. [Васильев, Дмитрий Аркадьевич](#) Лекции по ветеринарно-санитарной экспертизе **молока** и **молокопродуктов**. Безопасность продуктов питания (товароведение) [Текст] : учебное пособие для бакалавров, магистров, аспирантов по направлениям и профилям - ветеринарный врач, ветеринарно-санитарная экспертиза, товароведение, технология производства и переработки продукции сельского хозяйства, технология продукции и организация общественного питания / Д. А. Васильев. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Столыпина, 2016. - 128 с.

7. [Серегин, Иван Георгиевич](#) Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия по направлению подготовки дипломированных специалистов 110501 - Ветеринарно-санитарная экспертиза специальности 110500 - Ветеринарно-санитарная экспертиза направления подготовки

бакалавров и магистров. 111201 - Ветеринария / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. - СПб. : РАПП, 2008. - 408 с. - ISBN 978-5-91541-011-3

8. Манеева Э.Ш. Технохимический контроль продуктов специального назначения. Часть 1. Продукты детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. Лабораторный практикум/ Манеева Э.Ш., Крахмалева Т.М.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30089>

9. Митрофанов Н.С. Технология продуктов из мяса птицы.- [Текст] М.: КолосС, 2011.- 325с

10. Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, Мазилкин И. А. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 173 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=5853](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5853)

10. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: [Текст] Учебное пособие.- СПб.: Троицкий мост, 2010.- 448с. 13. Вострогилова А.В. Основы переработки молока и экспертиза молока молочных продуктов.: Учебное пособие.- СПб.: ГИОРД, 2010.- 512с.

11. Федоренко И. Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве [Электронный ресурс] : учебное пособие / Федоренко И. Я., Садов В. В. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 297 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=3803](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3803)

#### ***Д) Интернет ресурсы:***

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. . Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. . Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. . Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. . Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа.– <http://mcx.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. . Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии
9. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru>, свободный. – Загл. с экрана.– Яз. рус.

10. Россельхознадзор / Государственная информационная система в ветеринарии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vetrf.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.
11. Система Меркурий Россельхознадзор [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://mercury-vetrf-ru.ru/gis>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
12. 12. Электронная научная библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
13. Научная Электронная Библиотека «Киберленинка» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
14. Сайты организаций (предприятий) на которых проходит практику студент.

### Методические указания по оформлению отчета

Отчет по производственной технологической практике должен представлять собой 20-30 стр. компьютерного текста (текст через 1,5 интервала, шрифт 14 Times New Roman) на бумаге формата А 4. Нумерация страниц отчета должна быть сквозной. Все описания должны сопровождаться рисунками, эскизами, схемами. Рисунки следует размещать непосредственно после ссылки на них в тексте отчета. Цифровой материал, помещенный в отчете, рекомендуется оформлять в виде таблиц. В содержании (оглавлении) последовательно перечисляют заголовки разделов и указывают страницы отчета. Приводится список использованной литературы. К отчету в виде приложения подшивается собранная на предприятии технологическая документация в соответствии с выданным индивидуальным заданием. Приводимые в отчете чертежи, схемы и т.п. должны выполняться четко, разборчиво на отдельных листах с большим штампом. Масштаб чертежей, схем, эскизов должен позволять свободное и безошибочное их чтение. Количество видов и разрезов объекта должно быть таким, чтобы они обеспечивали полное представление об объекте. Все материалы отчета оформляются в виде пояснительной записки.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- отзыв-характеристику с базы практики;
- календарный план проведения практики
- оглавление (содержание);
- введение;
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения.

Отчет должен содержать следующие разделы:

- обзор литературы;
- материал и методика исследований;
- статистическая обработка результатов экспериментов и их описание;
- формулирование выводов и предложений;
- рекомендации по повышению эффективности производственной деятельности предприятия в форме проекта.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись. Отчет о практике должен быть набран на компьютере (шрифт Times New Roman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3 см, справа 1 см, сверху и снизу по 2 см) и правильно оформлен:

- в оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;

- разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;
- обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать оглавлению;
- отчет брошюруется в папку.

По окончании производственной преддипломной практики отчет вместе с дневником представляется руководителю практики от организации, проверяется. Затем сдается вместе с дневником и отзывом-характеристикой руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре, руководителю производственной практики от кафедры.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
Факультет

## ОТЧЕТ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

студента (ки) \_\_\_\_ курса факультет  
Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции, Профиль «Технология производства и переработки продукции  
растениеводства»

---

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики

---

(организация, ее юридический адрес)

Дата начала практики « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Дата окончания практики « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Практикант \_\_\_\_\_

(подпись)

Руководитель практики от университета

---

(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_

(подпись)

Руководитель практики от организации

---

(Ф.И.О., должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

Димитровград 20 \_\_\_\_ г.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
Факультет

Кафедра «»

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
**по производственной технологической практике**  
Выдано студенту(ке) \_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_  
ФИО

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции, Профиль «Технология производства и переработки продукции  
растениеводства»  
Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_  
Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ – по \_\_\_\_\_.

**ПЕРЕЧЕНЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ  
РАЗРАБОТКЕ НА ПРАКТИКЕ**

| № | Планируемые формы работы | Примечание |
|---|--------------------------|------------|
| 1 |                          |            |
| 2 |                          |            |
| 3 |                          |            |
| 4 |                          |            |
| 5 |                          |            |

Руководитель практики  
от университета \_\_\_\_\_

Ознакомлен \_\_\_\_\_  
Согласовано:  
Руководитель практики  
от организации \_\_\_\_\_  
МП

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
Факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

Кафедра

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции, Профиль «Технология производства и переработки продукции  
растениеводства»

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ  
ПРАКТИКИ**

студента (ки) \_\_\_ курса \_\_\_\_\_ факультета \_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_  
(организация, ее юридический адрес)

Дата начала практики « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Дата окончания практики « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Практикант \_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практики от университета

\_\_\_\_\_  
(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.



—

**Календарный план прохождения производственной практики**

| №<br>п/п | Планируемые виды работ<br>(вопросы программы) | Сроки по<br>датам |
|----------|---|-------------------|
|          |   |                   |
|          |   |                   |
|          |   |                   |
|          |   |                   |
|          |   |                   |

## ОТЗЫВ

о производственной технологической практике студента (ки)  
со стороны руководителя от организации

Студент (ка) \_\_\_\_ курса факультета

ФИО \_\_\_\_\_

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции, Профиль «Технология производства и переработки продукции  
растениеводства»

\_\_\_\_\_ форма обучения

Проходил (а) преддипломную практику с \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

а) активность, дисциплина, помощь производству т.п. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

б) замечания руководителя предприятия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оценка прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

отлично, хорошо, удовлетворительно, удовле-  
творительно, зачтено

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

(должность, подпись, ФИО)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

**ЗАЯВЛЕНИЕ  
О САМОСТОЯТЕЛЬНОМ ХАРАКТЕРЕ ОТЧЕТА  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ**

Я, \_\_\_\_\_,  
Студент (ка) \_\_\_ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пи-  
щевых производств

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйствен-  
ной продукции, Профиль «Технология производства и переработки продукции  
растениеводства» заявляю, что в моем отчете по производственной практике не  
содержится элементов плагиата. Все прямые заимствования из печатных и  
электронных источников, а также из защищенных ранее письменных работ,  
имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим в Университете Положением о практике  
обучающихся, осваивающих ОПОП ВО с использованием системы «Антипла-  
гиат», согласно которому обнаружение плагиата является основанием для не  
допуска работы к защите и применения дисциплинарных мер вплоть до отчис-  
ления из Университета.

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

## ОТЗЫВ

о качестве выполнения студентом производственной технологической практики  
со стороны руководителя практики от университета

Студент (ка) \_\_\_\_\_ курса факультета

ФИО \_\_\_\_\_

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства» \_\_\_\_\_ форма обучения

Проходил (а) производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности с \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

В период прохождения практики обучающийся подтвердил сформированность следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций

| Код компетенции | Компетенция  | Оценка (освоена/не освоена) |
|-----------------|--|-----------------------------|
| <b>ОПК-2.</b>   | Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности   |                             |
| <b>ОПК-3</b>    | Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов   |                             |
| <b>ОПК-4</b>    | Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности   |                             |
| <b>ПК-3</b>     | Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции   |                             |
| <b>ПК-6</b>     | Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки   |                             |
| <b>ПК-7</b>     | Способен организовывать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия  |                             |
| <b>ПК-8</b>     | Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях |                             |
| <b>ПК-9</b>     | Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины  |                             |
| <b>ПК-10</b>    | Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции  |                             |

Краткая характеристика содержания отчета:

Общая характеристика соответствия отчета индивидуальному заданию, качество оформления отчета, **положительные и отрицательные аспекты отчета**

Качество выполнения работы в соответствии с индивидуальным заданием \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(должность, подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПРОТОКОЛ  
ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ  
ПРАКТИКЕ  
от \_\_\_\_\_ (дата)**

Студент (ка) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

\_\_\_\_\_ формы обучения, направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

**Комиссия в составе:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**СЛУШАЛИ:**

**1. ДОКЛАД ПО МАТЕРИАЛАМ ОТЧЕТА**

**2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Результаты защиты отчета (оценка): \_\_\_\_\_

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_