

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 12.02.2019 10:54:07

Уникальный программный идентификатор:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра агротехнологии

Производственная практика

(Преддипломная практика)

Методические указания по организации и проведению практики

для обучающихся по направлению

подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

Уссурийск 2015

УДК 631

Составители: Т.Н.Киртаева, кандидат с.-х. наук, доцент кафедры агротехнологии; Н.В.Кияшко, кандидат с.-х. наук, доцент кафедры агротехнологии

Производственная практика (Преддипломная практика). [Электронный ресурс]: Методические указания по организации и проведению практики для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»; сост. Т.Н. Киртаева, Н.В. Кияшко –Электрон.текст.дан. – Уссурийск, 2015. – 17 с. – Режим доступа: www.elib.primacad.ru

Приведены материалы, определяющие порядок прохождения преддипломной практики для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рецензент: Наумова Т.В., к.с.-х.н., доцент кафедры землеустройства

Издается по решению методического совета ФГБОУ ВО ПГСХА

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
2.1. Основные направления и этапы выполнения программы преддипломной практики	6
2.2. Обязанности руководителя и студента-практиканта.....	9
3. МЕТОДИКА СОСТАВЛЕНИЯ ОТЧЁТА ПО ПРАКТИКЕ	11
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТЧЁТА	13
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	15
ПРИЛОЖЕНИЕ	17

ВВЕДЕНИЕ

Преддипломная практика - это одна из главных составляющих учебного процесса. Данный вид работы своей целью ставит, как закрепление и обобщение имеющихся академических знаний, так и приобретение практических.

В отличие от производственной практики во время прохождения преддипломной, студент обращает внимание только на необходимые при написании дипломной (выпускной квалификационной) работы моменты.

Прохождение преддипломной практики, осуществляется путем наблюдения за производственными процессами, экскурсий по предприятию, слушания лекций опытных специалистов, бесед с руководителями практики от вуза и предприятия, инженерно-техническими работниками и рабочими, проработки технической документации и литературы, непосредственного участия в производственном процессе на рабочих местах.

Место проведения преддипломной практики предпочтительно должно соответствовать будущей работе выпускника. Студент может выбрать место прохождения практики самостоятельно, но в этом случае он обязан вовремя предоставить гарантийное письмо с предприятия о своем трудоустройстве.

Успешная преддипломная практика, по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, может содействовать разрешению вопросов, связанных с будущим трудоустройством студента-выпускника.

Для получения зачёта и написания отчёта нужно изучить программу и составить план преддипломной практики.

1. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика проводится на выпускном курсе. Основанием для прохождения преддипломной практики является приказ ректора. Сроки прохождения студентами преддипломной практики определяются графиками учебного процесса академии.

Целями преддипломной практики является углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей технолога сельскохозяйственного производства, выработка профессиональных умений, формирование представления об условиях, специфике деятельности продовольственных и продовольственно-торговых предприятий в системе рыночных отношений, приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

Задачами преддипломной практики являются:

1. осуществление контроля за качеством сельскохозяйственной продукции;
2. участие в проведении научных исследований по влиянию технологии производства и переработки на качественные показатели сельскохозяйственной продукции и их внедрение в производство;
3. изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Преддипломная практика базируется на знаниях приобретенных на лекциях, лабораторно-практических занятиях и учебных практиках по «Биохимии растений», «Биохимии сельскохозяйственной продукции», «Микробиологии», «Производство продукции животноводства»,

«Производство продукции растениеводства», «Оборудование перерабатывающих производств» и других дисциплин.

Полученные знания и навыки во время прохождения преддипломной практики необходимы для изучения дисциплин: «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Товароведение продукции растениеводства», «Товароведение продукции животноводства», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Переработка сои риса и гречихи», «Переработка зерна и хлебопечение», «Технология производства растительных масел» и другие.

В результате прохождения практики у обучающегося должны сформироваться следующие компетенции:

- способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20);

- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21);

- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Основные направления и этапы выполнения программы преддипломной практики

Программа преддипломной практики включает четыре этапа.

1. Ознакомление с организацией – базой проведения преддипломной практики.

2. Изучение основных направлений деятельности организации.

3. Непосредственное участие в работе организации – базы практики.

Проведение исследований и написание отдельных разделов отчета.

4. Сбор и систематизация собранных для выполнения выпускной работы материалов и подготовка отчета о преддипломной практике

Общая трудоемкость практики составляет 108 часов

Таблица 1 – Разделы преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
		УР	СР	
1	Подготовительный этап (в т.ч. инструктаж по технике безопасности; составление плана работы). Изучение методики исследований.	12	10	План проведения исследования. Подготовка главы «Методы исследования» в черновом варианте
2	Знакомство со структурой и организацией производственного подразделения.	12	10	Выписка из годовых отчетов
3	Непосредственное участие в производственной деятельности предприятия, проведение исследований, Сбор материалов для написания ВКР. Обработка полученных результатов.	12	10	Предварительные результаты исследований
4	Научный анализ методов и результатов проведенных работ, разработка и обсуждение предложений по совершенствованию работ	12	10	Подготовка главы «Результаты исследований». Подготовка предложений по совершенствованию деятельности предприятия
5	Оформление и защита отчёта	12	8	Защита отчета

Итого	60	48	Зачет
-------	----	----	-------

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся на практике разработан фонд оценочных средств (табл.2)

Таблица 2 – Паспорт компетенций

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны		
		знать	уметь	владеть
1	Способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20)	методы научных исследований в переработке продукции	работать на доступном оборудовании, составлять схему исследований	методикой составления схемы исследований.
2	Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции (ПК-21)	состояние сельского хозяйства и основные тенденции его развития. Отечественные и зарубежные научно-технические достижения в области производства продукции	применять научно-обоснованные решения при хранении и переработке продукции	информацией о последних научно-технических достижениях в области хранения и переработки продукции
3	Способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).	методику обработки результатов исследований по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	проводить статистическую обработку результатов исследований; формулировать выводы и предложения по результатам исследований	методикой обработки результатов исследований и формулированием выводов по результатам экспериментов

Форма контроля, позволяющая оценить сформированность компетенций – отчёт. По результатам защиты отчёта проставляется зачёт

2.2. Обязанности руководителя и студента-практиканта

Для руководства преддипломной практикой студента назначаются руководитель от учебного заведения и руководитель от организации.

Обязанности руководителя практики от учебного заведения

Участие в организационных мероприятиях при направлении студентов на преддипломную практику (информирование о порядке прохождения практики, выдача необходимой документации);

Составление и выдача индивидуального задания по изучению предмета практики и сбору материала к дипломной работе;

Проведение предусмотренных планом-графиком консультаций студентов- практикантов;

Поэтапная проверка подготовленных студентом материалов по практике;

Контроль выполнения студентом календарного плана прохождения преддипломной практики;

Проверка отчета, выполненного студентом-практикантом по результатам практики;

Подготовка информации к заседанию кафедры о результатах прохождения студентами преддипломной практики.

Обязанности руководителя практики от организации

Создание условий для прохождения студентом преддипломной практики, обеспечение студентов рабочими местами;

Оказание информационно-консультационной поддержки студента в выполнении индивидуального задания, сборе необходимого материала в соответствии с тематикой дипломной (выпускной квалификационной) работы;

Проведение консультаций по разъяснению конкретных ситуаций в деятельности организации;

Осуществление текущего контроля за прохождением практики;

Проверка составленного студентом-практикантом отчета и подведение итогов по результатам практики;

Составление отзыва-характеристики о качестве прохождения преддипломной практики студентом.

Обязанности студента-практиканта

Ежедневно находиться на рабочем месте в течение всего трудового дня;

Своевременно выполнять задачи календарного плана преддипломной практики, нести ответственность за качество выполняемой работы и ее результаты;

Выполнять указания руководителя практики от академии;

Выполнять задания руководителя практики от организации;

Проявлять инициативный и творческий подход к поручаемым заданиям, использованию теоретических знаний, умений и навыков в производственных условиях;

Соблюдать правила внутреннего распорядка организации и техники безопасности;

По окончании срока практики своевременно предоставить отчет, полностью отражающий содержание практики.

3. МЕТОДИКА СОСТАВЛЕНИЯ ОТЧЁТА ПО ПРАКТИКЕ

Во время прохождения практики студенты знакомятся с историей предприятия, организационной структурой, экономической характеристикой, ассортиментом упаковки, маркировкой, хранением выпускаемой продукции.

Знакомятся с технологией производства, оборудованием, показателями и методиками определения качества продукции, ГОСТ, согласно которым выпускается продукция, документацией сопутствующей производству продукции. Так же обращают внимание на проведение на предприятии мероприятий по охране труда, экологической безопасности сырья, выпускаемой продукции. Осваивают на практике различные технологические процессы по производству продукции. По окончании практики пишется отчет, согласно предлагаемого плана. План отчета может меняться согласно специфики предприятия.

План написания отчета

Введение – доказывається актуальность практики, указывается цель, задачи

Литературный обзор – обзор литературы проводят по конкретному виду продукции, который предполагается в дальнейшем более детально исследовать при выполнении выпускной квалификационной работы. Например, если проходили практику на хлебозаводе, и собираетесь писать диплом по хлебу, то обзор литературы нужно делать только по хлебу.

Технология производства выбранной продукции. Например, технология производства хлеба. В этой главе нужно подробно описать технологию производства той продукции, которую предполагается представить на защиту выпускной квалификационной работы.

Заключение

Литература

Приложения

Общие требования к оформлению отчета

Отчет должен быть написан от руки или выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А 4 через один-полтора интервала. Модель шрифта Times New Roman или , цвет шрифта черный, кегль 12, 14. Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, левое и нижнее - 25 мм. Общий объем отчета не должен превышать 45 страниц.

Содержание размещается после титульного листа. Оно включает наименование всех разделов, подразделов заключение, список использованных источников и приложений в той последовательности и тех же формулировках, как и в тексте отчета. Напротив каждого пункта справа указывается номер страницы, с которого он начинается.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки и черточек. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

4) Для удобства изложения материала отчета часть данных рекомендуется оформлять в виде таблиц. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в тексте отчета. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Список литературы должен содержать перечень источников, использованных при выполнении отчета.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Н, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. Приложения должны иметь общую с остальной частью дипломной работы сквозную нумерацию страниц

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТЧЁТА

Критерии оценки представлены в таблице 4

Таблица 4 –Критерии оценки

Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенций	Критерии оценки	Отличительные признаки
1	2	3	4
ПК-20	Базовый уровень	3	Знает основные методы научных исследований в переработке продукции Умеет работать на доступном оборудовании, составлять схему исследований
	Продвинутый уровень	4	Знает методы научных исследований в переработке продукции Умеет работать на лабораторном оборудовании, составлять схему исследований
	Уровень высокой компетентности	5	Знает методы научных исследований в переработке продукции Умеет работать на современном оборудовании, составлять схему исследований Владеет методикой составления схемы исследований.
ПК-21	Базовый уровень	3	Знает состояние сельского хозяйства. Научно-технические достижения в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

			Умеет применять приемлемые решения при хранении и переработке продукции
	Продвинуты й уровень	4	Знает состояние сельского хозяйства. Научно-технические достижения в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Умеет применять правильные решения при хранении и переработке продукции
	Уровень высокой компетентно сти	5	Знает состояние сельского хозяйства и основные тенденции его развития. Отечественные и зарубежные научно-технические достижения в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Умеет применять научно-обоснованные решения при хранении и переработке продукции растениеводства Владеет информацией о последних научно-технических достижениях в области хранения и переработки продукции
ПК-23	Базовый уровень	3	Знает методику обработки результатов исследований по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции Умеет формулировать выводы и предложения
	Продвинуты й уровень	4	Знает методику обработки результатов исследований по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции Умеет по результатам работы формулировать выводы и предложения Владеет методикой обработки результатов исследований и формулированием выводов по результатам экспериментов
	Уровень высокой компетентно сти	5	Знает отлично методику обработки результатов исследований по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции Умеет грамотно формулировать выводы и предложения по результатам научных исследований Владеет методикой обработки результатов исследований и формулированием выводов по результатам экспериментов

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

а) основная литература:

1. Крусъ Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусъ и др. – М.: КолосС, 2006. – 455с.
 2. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса. – М.: КолосС, 2009. – 565с.
 3. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 2. Технология мясных продуктов. – М.: КолосС, 2009. – 711с.
 4. Бочкарев В.В. Практикум по технологии переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / В.В. Бочкарев. – ФГБОУ ВПО ПГСХА. – Уссурийск, 2012. – 161с.
 5. Введение в технологии продуктов питания: лабораторный практикум: учеб. пособие / Г.М. Мелькина и др. – М.: КолосС, 2007. – 248с.
 6. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / под ред. Н.М. Личко. – М.: КолосС, 2008. – 616с.
 7. Стандартизация. технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов и др. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Лань, 2012. – 608с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: ЭБС «Лань».
-

б) дополнительная литература:

1. Виноградов П.Н. Проектирование и технологические решения малых ферм по производству молока и говядины: учеб. пособие / П.Н. Виноградов, Л.П. Ерохина, Д.Н. Мурусидзе. – М.: КолосС, 2008. – 120с.
2. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 512с.
3. Данилова Н.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие. – М., 2008
4. Калинина Л.В. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие / Л.В. Калинина, В.И. Ганина, Н.И. Дунченко. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 248с.
5. Митрофанов Н.С. Технология продуктов из мяса птицы / Н.С. Митрофанов. – М.: КолосС, 2011. – 325с.
6. Войсковой А.И. Хранение и оценка качества зерна и семян: учеб. пособие / А.И. Войсковой и др. – 2008
7. Гуревич П.А. Технологические и биохимические основы алкоголесодержащих напитков: учеб. пособие / П.А. Гуревич, И.С. Докучаева, М.К. Герасимов. – СПб.: «Перспектива науки», 2007. – 448с.

8. Практикум по сооружениям и оборудованию для хранения продукции растениеводства и животноводства / А.А. Курочкин и др. – 2007 .
9. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов: учеб. пособие / В.Е. Куцакова и др. СПб.: ГИОРД, 2008. – 160с.
10. Щербаков В.Г. Лабораторный практикум по биохимии и товароведению масличного сырья: учеб. пособие / В.Г. Щербаков. – М.: КолосС, 2007. – 247с.

в) Интернет-ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> Википедия Свободная энциклопедия
2. <http://www.vniissok.ru/> официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института селекции и семеноводства овощных культур – ВНИИССОК
3. <http://www.agromage.com/> Сельскохозяйственный отраслевой сервер
4. <http://www.uaseed.com/technology/>
5. Научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
6. Информационно-справочные и поисковые системы: Rambler, Yandex, Googl;

Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

Microsoft Word, Microsoft PowerPoint, Microsoft Excel.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Образец оформления титульного листа

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»
Институт землеустройства и агротехнологий

Кафедра агротехнологии

ОТЧЁТ

Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности
(Преддипломная практика)
Наименование предприятия

Выполнил(а): студент(ка)___ группы
Ф.И.О.

Проверил(а): _____

Уссурийск, 20__

Киртаева Татьяна Николаевна
Кияшко Наталья Викторовна

Производственная практика (Преддипломная практика). Методические указания по организации и проведению практики для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия» .

Адрес: 692510, г. Уссурийск, пр.Блюхера, 44.