

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)**

Рассмотрено:  
на ученом совете ФМИТИ  
протокол № 9 от «30» 06 2023 г.

Директор  Н.Н. Попеляева

Утверждаю:  
проректор по учебной работе  
к.б.н., доцент

  
«30» июня 2023 г.



**ПРОГРАММА**

**Производственная технологическая практика по направлению  
подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»**

**профиль: Технология производства, хранения и переработки  
продукции растениеводства**

**Квалификация: бакалавр**

**Форма обучения: очная**

Составитель: к.с.-х.н., доцент

Наквасина Е.И.

Горно-Алтайск

2023

**Вид практики:** производственная

**Тип практики:** *технологическая* (далее - производственная практика)

### **1. Цель производственной технологической практики**

- путем непосредственного участия студента в деятельности производственной или научно-исследовательской организации закрепить теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий, учебных практик, приобрести профессиональные умения и опыт;

### **2. Задачи производственной практики:**

- закрепить теоретические знания;
- изучить технологические процессы возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях производства;
- формирование осознания социальной значимости своей будущей профессии, мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

### **3. Место производственной практики в структуре ООП**

Производственная технологическая практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика» (Б.2.О.03 (II)) учебного плана по направлению **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**, профиль подготовки **Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства**.

Предшествующими дисциплинами, на которых непосредственно базируется **Производственная технологическая практика** являются дисциплины: физиология и биохимия растений, основы научных исследований, земледелие с основами почвоведения и агрохимии, растениеводство, кормопроизводство, производство продукции животноводства, кормление сельскохозяйственных животных, фитопатология, энтомология и защита растений, механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве, технология переработки продукции растениеводства, технология хранения продукции растениеводства, технология переработки и хранения продукции животноводства, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, оборудование перерабатывающих производств, плодоводство и овощеводство санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях, технология бродильных производств, учебные практики и дисциплин по выбору.

Производственная технологическая практика является предшествующей для изучения специальных дисциплин: стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции, безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия, экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий, основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции, теххимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки, переработка зерна и хлебопечение, консервирование плодов и овощей, пищевые добавки и ингредиенты в пищевой и дисциплин по выбору.

### **4. . Способ, форма, место, и время проведения производственной практики**

Способ проведения практики - *стационарная*

Форма проведения практики – *непрерывно*

Производственная технологическая практика проводится в профильных организациях.

Производственная технологическая практика проводится в течение 6 недель в 6 семестре и 8 недель в 7 семестре.

Практика может проводиться в иные сроки согласно индивидуальному учебному плану студента.

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

## **5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики**

### **5.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики**

В совокупности с другими дисциплинами ООП Производственная технологическая практика обеспечивает формирование следующих компетенций **производственно-технологической деятельности:**

#### **УК-1Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

ИД-1.УК-1Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;

ИД-2.УК-1Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;

ИД-3.УК-1Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;

ИД-4.УК-1Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;

ИД-5.УК-1Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.

#### **ОПК-1Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных:**

ИД-1.ОПК-1Знать методы и пути приобретения новых математических и естественнонаучных общепрофессиональных знаний;

ИД-2.ОПК-1Уметь применять общепрофессиональные математические и естественнонаучные знания в профессиональной деятельности;. ИД-3.ОПК-1Владеть навыками использования современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий для повышения квалификации профессиональной.

#### **ОПК-2Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности:**

ИД-1.ОПК-2 Знать объекты профессиональной деятельности и нормативно-правовую базу;

ИД-2.ОПК-2 Уметь принимать на практике решения в области профессиональной деятельности;

ИД-3.ОПК-2 Владеть навыками разработки и реализации требований по обеспечению эффективной профессиональной деятельности и оформления специальной документации.

#### **ОПК-3Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов:**

ИД-1.ОПК-3 Знать систему обеспечения безопасности выполнения производственных процессов, а также соблюдение требований охраны труда на производстве и охраны окружающей среды, нормы содержания технических средств и выполнение установленных правил безопасности по кругу своих обязанностей, о роли человеческого фактора в обеспечении безопасности, концепцию бережливого производства, методы, направленные на уменьшение всех возможных издержек и увеличение производительности;

ИД-2.ОПК-3 Уметь соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на производстве;

ИД-3.ОПК-3 Владеть знаниями о бережливом производстве и навыками учёта и анализа состояния и эффективности использования материально-технической базы, топливно-энергетических, финансовых ресурсов предприятия.

**ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности:**

ИД-1.ОПК-4 Знать основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в профессиональной деятельности;

ИД-2.ОПК-4 Уметь использовать технические средства для решения научно-технических задач в своей профессиональной деятельности; применять новые методы исследований и решения;

ИД-3.ОПК-4 Владеть методами решения научнотехнических задач в области современных технологий, навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области проведения поиска и отбора информации.

**ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности:**

ИД-1.ОПК-6 Знать основы экономики производства и особенности экономической деятельности предприятия и его подразделений, основы трудового законодательства; состав, порядок формирования и методы оценки эффективности использования ресурсов; методы организации и планирования производственных процессов; современные методы управления персоналом; основные финансовые документы при планировании производственно-хозяйственной деятельности и составлении отчетности предприятия;

ИД-2.ОПК-6 Уметь принимать экономически обоснованные организационные и управленческие решения; применять современные экономические методы повышения эффективности использования ресурсов; разрабатывать бизнес-планы инновационных проектов; производить расчеты и анализ основных экономических показателей;

ИД-3.ОПК-6 Владеть навыками результативного общения с персоналом предприятия и клиентами; методами эффективного управления подразделением и предприятием; навыками поиска техникоэкономической информации; навыками применения полученной информации при организации инновационной деятельности на предприятии.

## 5.2. Индикаторы достижения компетенций.

В результате прохождения производственной практики студент должен:

**знать:** биологические особенности сельскохозяйственных культур и животных; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

**уметь:** распознавать сельскохозяйственные культуры и животных по морфологическим признакам и оценивать их физиологическое состояние; применять технологические приемы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в хозяйстве;

**владеть:** методами оценки состояния растений и качества сырья и готовой продукции; технологическими приемами возделывания, хранения и переработки растениеводческой продукции.

## 6. Трудоемкость, структура и содержание производственной практики, формы текущего контроля, форма промежуточной аттестации по практике

Общая трудоемкость производственной практики составляет 21 зачетная единица, 21 неделя, 378,3 часов контактной работы, 360 часов самостоятельной работы 17,7 часа – контроль.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Недели	Содержание раздела	Формы текущего контроля/Форма промежуточной аттестации по
-------	--------------------------	--------	--------------------	---

				практике
<b>6 семестр</b>				
Контактная работа				
1	Подготовительный этап.	1,0	Инструктаж по технике безопасности, знакомство с организационной структурой хозяйства	Журнал по технике безопасности, дневник
2	Производственный этап	3,5	Изучение технологических процессов возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях производства;	Консультации, дневник практики
Самостоятельная работа				
3	Технологические процессы возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	3,0	Работа с литературой	Собеседование
4	Оборудование перерабатывающих производств	1,25	Работа с литературой	Собеседование
	Контроль	8,85 часа		
<b>7 семестр</b>				
Контактная работа				
	Производственный этап	4,5	Изучение технологических процессов возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях производства;	Консультации, дневник практики
3	Подготовка отчета по практике	1,0	Сбор материала к отчету. Написание, оформление отчета, дневника практики, подготовка презентации к защите отчета	Дневник практики. Отчет по практике презентация
4	Итоговая конференция по практике	0,5	Доклад, презентация	Защита отчета
Самостоятельная работа				
	Технологических процессы возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	4,0	Работа с литературой	Собеседование, отчет по практике

Оборудование перерабатывающих производств	1,75	Работа с литературой	Собеседование, отчет по практике
Контроль	8,85 часа		
Итого	21		Зачет с оценкой

Контактная работа обучающихся и руководителя практики ГАГУ может быть организована в электронной информационно-образовательной среде. Для методического сопровождения и контроля прохождения студентами практики создаются электронные курсы в системе moodle.gasu.ru. Наполнение курса практики осуществляется в соответствии с программой практики и фондом оценочных средств.

### **7. 7. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике**

Во время прохождения производственной практики проводятся изучение и опробование различных технологий по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции, проведение в производственных условиях соответствующих работ, проводится сбор, первичная обработка, анализ полученных данных и информации, формируются выводы и предложения.

### **8. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике**

Руководитель практики от университета осуществляет учебно-методическое руководство. Сведения, необходимые для составления отчета, студент собирает самостоятельно, а так же использует данные, предоставленные различными отделами и службами хозяйства по указанию руководителя практики от предприятия.

Производственная практика считается пройденной после выполнения ее программы и защиты отчета.

Студент при прохождении производственной практики **обязан**:

- полностью выполнить программу практики, подчиняться распоряжениям и указаниям администрации хозяйства и руководителя практики;
- освоить весь комплекс производственных процессов, выполняемых в хозяйстве по данному профилю;
- ежедневно вести дневник, где записывать выполняемую работу и свои замечания и предложения; два раза в месяц давать дневник на просмотр руководителю практики на производстве, который делает свои замечания и расписывается;
- соблюдать режим рабочего дня, принятого в хозяйстве.
- выполнять требования безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и охраны окружающей среды;
- бережно относиться к оборудованию, инструментам, материалам, машинам;
- собирать материал для написания отчета по практике. Результаты всех наблюдений и учетов, проводимых студентом (кой) в соответствии с требованиями программы, должны найти отражение в отчете.

Студенты-практиканты имеют **право**:

- на методическую помощь со стороны руководителей практики от университета и хозяйств во время прохождения практики и написания отчета;
- пользоваться документацией, необходимой для выполнения профессиональных обязанностей и написания отчета;
- на оплату труда, в соответствии с занимаемой должностью, по договоренности с руководителем хозяйства.

## **9. Формы аттестации (по итогам практики)**

Форма промежуточной аттестации по практике – зачет с оценкой. Форма проведения промежуточной аттестации – *защита отчета*.

Производственная практика заканчивается написанием и защитой отчета. С места прохождения практики студент должен привезти характеристику, заверенную руководителем хозяйства, в которой указывается его должность, начало и конец практики; как проявил себя в период практики.

При заполнении дневника студент должен ежедневно подробно описать работу, в выполнении которой он принимал участие, требования к качеству, марки машин, оборудования, технологические параметры, объем выполненных работ. Дневник практики должен быть заверен печатью предприятия.

При написании отчета студент использует собранный материал по хозяйству, данные научных учреждений, отчеты хозяйства, перспективные планы, свои наблюдения и записи в дневнике.

Отчет предоставляется в печатном виде, объемом не менее 15 стр. Оформляется таблицами, фотографиями, графиками, схемами.

Отчет должен давать полное представление о деятельности хозяйства. Студенты анализируют технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, делают выводы и предложения. Количество разделов в отчете может изменяться, в зависимости от специализации хозяйства. При написании отчетов нужно руководствоваться программой производственной практики.

В отчете могут быть представлены материалы и результаты исследовательской работы студента, выполненной в хозяйстве по тематике квалификационной работы или по заданию руководителей практики.

В десятидневный срок после окончания практики на кафедру Агротехнологий и ветеринарной медицины предоставляются отчет, дневник и характеристика с места прохождения практики. Отчет и дневник рецензируется преподавателями кафедры.

После проверки проводится публичная защита отчета на итоговой конференции в присутствии представителей дирекции ФМИТИ и преподавателей кафедры Агротехнологий и ветеринарной медицины, студентов. Оценка по практике ставится на основании отчета, характеристики из хозяйства и выступления студента на конференции.

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной/производственной практики**

### **а) Основная литература**

1. Романова, Е. В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е. В. Романова, В. В. Введенский. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2010. — 188 с. — ISBN 978-5-209-03499-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/11537.html> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Личко, Н. М.. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции [Текст]: учебник для вузов / Н. М. Личко. – Москва: ДеЛи плюс, 2013. – 512 с. (12шт.)

3. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, И. А. Попов, Д. С. Щедрин [и др.] ; под редакцией В. И. Манжесов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 704 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40914.html> . — Режим доступа: для авториз. пользователей

### **б) Дополнительная литература**

1. Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации [Электронный учебник] : в 3-х частях / Г. А. Прищепина. Ч. 1 :

Картофель, плоды и овощи : учебное пособие / Г. А. Прищепина, 2007. – 60 с. On-line, [http://window.edu.ru/resource/628/77628/files/prischepina\\_technology.pdf](http://window.edu.ru/resource/628/77628/files/prischepina_technology.pdf). .

2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Текст] : учебник для вузов / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева [и др.] ; ред. В. И. Манжесов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 536 с.

3. Мамаев, А.В. Молочное дело [Электронный учебник]: учебное пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко, 2013, Лань. - 384 с. – <http://e.lanbook.com/view/book/30199/> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Байкин, С. В. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства [Текст] : учебное пособие для вузов / С. В. Байкин, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова [и др.] ; ред. А. А. Курочкин. – Москва : КолосС, 2007. – 445 с.

6. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, А.С. Гордеев, А.И. Завражнов – М.: Колос, 2007. – 591 с: ил. 4. Мурусидзе Д. Н. Технология производства продукции животноводства [Текст] : учебник для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. – Москва : КолосС, 2005. – 432 с.

7. Муха В. Д. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия [Текст]: учебное пособие для вузов / В. Д. Муха, Н. И. Картамышев, Д. В. Муха [и др.]. – Москва : КолосС, 2007. – 580 с.

8. Технология переработки продукции растениеводства [Текст] : учебник для вузов / ред. Н. М. Личко. – Москва : КолосС, 2008. – 616 с.

9. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] : Учебно-методическое пособие / А. Н. Сумачакова. – Горно-Алтайск : РИО ГАГУ, 2005. – 66 с.

10. Широков Е. П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Ч. 1 : Картофель, плоды, овощи : учебное пособие [Текст]: / Е. П. Широков, В. И. Полегаев. – Москва : Колос, 2000 – 254 с.

## **11. Материально-техническое обеспечение учебной/производственной практики**

Производственная практика организуется в хозяйствах и предприятиях занимающихся производством, хранением и переработкой продукции сельского хозяйства имеющих достаточную материально-техническую базу, лабораторное оборудование для освоения студентом программы практики.

Составитель, к.с./х. н., доцент: Е.И. Наквасина

Программа одобрена на заседании кафедры Агротехнологий ветеринарной медицины от 10.06.2021 протокол № 10.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Паспорт  
фонда оценочных средств по производственной технологической  
практике**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный этап.	ИД-1.УК-1; ИД-2.УК-1; ИД-3.УК-1; ИД-4.УК-1; ИД-5.УК-1; ИД-1.ОПК-1; ИД-2.ОПК-1; ИД-3.ОПК-1; ИД-1.ОПК-2; ИД-2.ОПК-2; ИД-3.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ОПК-6; ИД-2.ОПК-6; ИД-3.ОПК-6	Дневник практики
2	Производственный этап	ИД-1.УК-1; ИД-2.УК-1; ИД-3.УК-1; ИД-4.УК-1; ИД-5.УК-1; ИД-1.ОПК-1; ИД-2.ОПК-1; ИД-3.ОПК-1; ИД-1.ОПК-2; ИД-2.ОПК-2; ИД-3.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ОПК-6; ИД-2.ОПК-6; ИД-3.ОПК-6	Дневник практики
3	Подготовка отчета по практике	ИД-1.УК-1; ИД-2.УК-1; ИД-3.УК-1; ИД-4.УК-1; ИД-5.УК-1; ИД-1.ОПК-	Отчет по практике

		1; ИД-2.ОПК-1; ИД-3.ОПК-1; ИД-1.ОПК-2; ИД-2.ОПК-2; ИД-3.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ОПК-6; ИД-2.ОПК-6; ИД-3.ОПК-6	
4	Итоговая конференция по практике	ИД-1.УК-1; ИД-2.УК-1; ИД-3.УК-1; ИД-4.УК-1; ИД-5.УК-1; ИД-1.ОПК-1; ИД-2.ОПК-1; ИД-3.ОПК-1; ИД-1.ОПК-2; ИД-2.ОПК-2; ИД-3.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-2.ОПК-4; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ОПК-6; ИД-2.ОПК-6; ИД-3.ОПК-6	Отчет по практике. Дневник практики

\* наименование раздела берется из программы практики

### Пояснительная записка

**1. Назначение фонда оценочных средств.** Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу **производственной технологической практики**

**2. Фонд оценочных средств включает** контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме *дневника практики* и промежуточной аттестации в форме *отчета по практике*.

**3. Структура и содержание заданий** разработаны в соответствии с программой **производственной практики**

#### **4. Проверка и оценка результатов выполнения заданий**

Оценка выставляется в 4-х балльной шкале:

- «отлично», 5 выставляется в случае, если студент выполнил 84-100 % заданий;
- «хорошо», 4 – если студент выполнил 66-83 % заданий;
- «удовлетворительно», 3 – если студент выполнил 50-65 % заданий;

– «неудовлетворительно», 2 – менее 50 % заданий

### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Отчет по практике	Отчет по практике должен дать представление о технологических процессах по производству выпускаемой продукции в конкретном хозяйстве, предприятии	Примерный план отчета о практике
2	Дневник практики	Ежедневное описание проделанной работы с характеристикой технологических процессов.	Примерная форма дневника

### Методические рекомендации по выполнению оценочного средства, критерии оценивания:

#### 1. Отчет по производственной технологической практике

##### Примерный план написания отчета по производственной технологической практике

##### Общая характеристика предприятия

Расположение предприятия, почвенно-климатические условия, история хозяйства, его структура, структура управления и организация деятельности хозяйства.

Руководящий состав предприятия и его подразделений. Должностные обязанности руководителя, его заместителей, главных специалистов, руководителей подразделений. Специализация хозяйства. Основная и сопутствующие отрасли. Перспективы развития хозяйства. Выпускаемый ассортимент продукции.

##### Материально-техническая база хозяйства.

Производственные мощности. Механизация и автоматизация технологических процессов производства. Закономерности, принципы, формы организации производства.

##### Технологические процессы переработки сельскохозяйственной продукции.

*Технология хранения и переработки зерна.* Приемка и хранение зерна. Правила размещения зерна в хранилище и система наблюдения за хранящимся зерном. Производство муки и круп: формирования помольных партий, отчистки от примесей, обработка (шлифовка, полировка) поверхности зерна, измельчения, сортирования, просеивание через сито, хранение.

Производство комбикормов: дозирование, измельчение смешивание, сдабривание, прессование гранулирование, брикетирование, хранение.

Ознакомление с технологией выпекания хлебобулочных и производства макаронных изделий, замеса и созревания теста, обработки теста, формирования, выпечки хлебобулочных и макаронных изделий.

*Технология производства растительных масел и консервирования плодоовощного сырья.* Ознакомление с технологией производства растительных масел: подготовительные операции, технология производства, методы очистки, хранение. Ознакомление с технологией консервирования плодо-овощной продукции: мойка, сортировка, тепловая обработка, хранение.

*Бродильное производство.* Подготовка сырья. Технология производства пива, плодово-ягодных вин.

Технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции; основные виды оборудования для переработки

сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики.

Технологические схемы, режимы. Рецептура.

Организация труда. Производительность труда, факторы влияющие на этот показатель.

**Безопасность жизнедеятельности на производстве.** Безопасность труда при выполнении отдельных видов работы. Анализ состояния условий труда Индивидуальные защитные средства Санитарно-бытовые условия Противопожарные средства Производственная инструкция по охране труда. Охрана окружающей природной среды.

## 2. Примерная форма дневника

Заполняется от руки в тетради или на компьютере и на бумаге формата А4 каждый день.

<i>Дата</i>	<i>Перечень выполняемых работ</i>	<b>Краткие организационные и технологические параметры</b>

### Критерии оценивания по промежуточной аттестации:

Оценка	Критерии
«отлично», 5	Подробный грамотный, оформленный в соответствии с требованиями отчет с качественным анализом деятельности предприятия, технологических процессов, с выводами и предложениями. Студент выполнил 84-100 % программы практики
«хорошо», 4	Грамотный, оформленный в соответствии с требованиями отчет с анализом деятельности предприятия, технологических процессов, с выводами. Студент выполнил 66-83 % программы практики.
«удовлетворительно», 3	Отчет имеет замечания по оформлению и содержанию отчета. В отчете сделан анализ деятельности предприятия, Студент выполнил 50-65 % программы практики.
«неудовлетворительно», 2	Отчет и дневник практики не соответствуют требованиям.