

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Мухомова Светлана Дмитриевна

Должность: Директор филиала

Дата подписания: 02.09.2025 16:47:50

Уникальный программный ключ:

cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4047a0



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ

АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГИЙ, ИНЖЕНЕРИИ И ЗЕМЛЕУСТРОЙСТВА КАФЕДРА АГРОНОМИИ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРАКТИКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА ПО БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВУ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

для студентов направления 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства».

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

Курс 2

Семестр 4

Калуга 2025

Составитель:

Демьяненко Е.В., к. с.-х. н., доцент кафедры «Агрономии» КФ РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева.

Методические указания рекомендованы к изданию и использованию в электронном виде решением кафедры «Агрономии» КФ РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева.

Методические указания рекомендованы к изданию и использованию в электронном виде учебно-методической комиссией по направлению подготовки.

Методические указания рассмотрены и рекомендованы к изданию Советом факультета агротехнологий, инженерии и землеустройства Калужского филиала РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, протокол №7 от 25.04.2022 г.

Методические указания предназначены для обеспечения учебного процесса по практике «Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции»

Методические указания призваны обозначить средства и методы обучения, применение которых для освоения тех или иных тем и разделов наиболее эффективны при самостоятельной работе студентов.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	4
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ПРАКТИКИ.....	8
РАЗДЕЛ 3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
3.1. Перечень документов необходимых для итоговой аттестации по практике.....	10
3.2. Структура и содержание дневника учебной практики.....	10
3.3. Правила оформления и ведения дневника.....	10
РАЗДЕЛ 4. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ... ..	11
РАЗДЕЛ 5. ВОПРОСЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ И КРИТЕРИИ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНОК... ..	12
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	13
ПРИЛОЖЕНИЕ	14

ВВЕДЕНИЕ

Практика «Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции» входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Целью прохождения практики «Б2. О.01.07(У) «Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции» является: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности. Формирование необходимых практических знаний, умений и навыков в области овощеводства и плодоводства; расширение и закрепление теоретических знаний; изучение основных агротехнологических процессов возделывания, хранения и переработки овощных и плодовых культур.

Учебная практика «Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции» состоит из трёх этапов: подготовительный, основной, заключительный.

Прохождение практики обеспечит формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

Форма промежуточного контроля: зачёт.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель практики: Цель технологической практики по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции - овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Целью прохождения учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, овладение первичными практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности.

Задачи практики:

1. Изучить применение нормативных и технических документов, в которых установлены требования к безопасности и качеству сельскохозяйственного сырья и продукции его переработки;
2. Изучить правила практического применения методов идентификации,

оценки соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам в сопроводительных документах;

3. Разработать и уметь реализовать мероприятия по формированию и сохранению качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
4. Формировать профессиональный интерес, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Таблица 1 Требования к результатам освоения по программе практики

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.2.Анализирует и правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами опротиводействию коррупционному поведению
2.	ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	основных законов математических и естественных наук; подходы по их применению для решения типовых задач профессиональной деятельности	применять знания основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	умением применять знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности
3.	ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	методы поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	пользоваться методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ПРАКТИКИ

1 этап. Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности на рабочем месте; знакомятся со структурой организации, уточняют задание с руководителем практики от организации (УК-10.2; ОПК-1.1, ОПК-2.1.).

2 этап. Основной этап

Перечень трудовых действий, выполняемых при прохождении основного этапа практики с указанием формирования конкретных умений и навыков следующий (УК- 10.2; ОПК-1.1, ОПК-2.1):

- изучение специальной научно-технической и патентной литературы, анализ отечественной и международной нормативной документации, регламентирующей безопасность и качество сельскохозяйственной продукции, аналитических материалов, данных статистической отчетности, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в сфере методов исследования пищевого сырья растительного и животного происхождения;
- оценка безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
- сбор, обработка, анализ и систематизация информации по актуальным проблемам, соотнесенным с профессиональной деятельностью;
- подготовка к зачету
по практике. этап
Заключительный
этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету по практике (УК-10.2; ОПК-1.1, ОПК-2.1).

Формы текущего контроля: устный опрос.

3 этап. Заключительный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету подготовка отчета по практике.

Формы текущего контроля: отчет о прохождении учебной практик

РАЗДЕЛ 3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Перечень документов необходимых для итоговой аттестации по практике

Основными документами для итоговой аттестации по практике «Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции» является: дневник практики с необходимым теоретическим материалом и описанием выполненных практических работ (выполняется каждым студентом индивидуально).

3.2. Структура и содержание дневника практики

Дневник является основным документом на основании, которого студент проходит аттестацию по учебной практике «Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции». Структура дневника должна соответствовать основным этапам (разделам) практики изложенных в разделе 2 настоящих методических рекомендациях, а именно:

1. Титульный лист (Приложение);
2. Содержание практики;
3. Инструктаж по технике безопасности (краткое изложение материала).

После заполнения всех разделов дневника студент ставит дату и личную подпись. Представление и защита дневника проводится в последний день практики.

3.3. Правила оформления и ведения дневника

На титульном листе дневника (Приложение) по практике «Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции» должны быть отражены даты прохождения практики и ФИО студента, группа, курс.

В структуре дневника студент отражает все этапы работ, проводимые во время всех этапов прохождения практики.

Дневник прохождения практики

Дата	Место прохождения практики	Содержание дня практики

Дневник пишется от руки. Общий объём дневника практики тетрадь в клетку не менее 12 листов Размером подчерка регулируется написание материала в каждой клетке или через одну.

РАЗДЕЛ 4. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

4.1 Основная литература

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. -2-е изд., стер. -Санкт- Петербург: Лань, 2020. -304 с. -ISBN 978-5-8114-4962-0. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> (дата обращения: 30.08.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Дунченко Н.И. Безопасность и гигиена питания: учебное пособие / Н.И. Дунченко, С.В. Купцова, В.С. Янковская - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013.- 74с.
3. Дунченко Н.И.Управление технологическими рисками: учебник / Н. И. Дунченко- Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 167 с.

4.2. Дополнительная литература

1. Антипова Л. В. Химия пищи: учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - Санкт- Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2018. - 854 с.
2. Дунченко Н.И. Системы качества: учебник / Н. И. Дунченко - Москва: РГАУ-МСХА им.К. А. Тимирязева, 2016. - 156 с.
3. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие/ Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин - Москва: Дашков и К, 2012. – 210 с.
4. Дунченко, Н.И. Квалиметрия и управление качеством в пищевой промышленности [Текст]: учеб. / Н.И. Дунченко, В.С. Кочетов, В.С. Янковская, А.А. Коренкова. – М.: РГАУ МСХА им. К.А. Тимирязева, 2010. – 286 с.

4.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (открытый доступ)
2. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
3. <http://www.eaeunion.org/> (открытый доступ)
4. <http://www.eurasiancommission.org/> (открытый доступ)
5. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)

6. <http://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/> (открытый доступ)

РАЗДЕЛ 5. ВОПРОСЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ И КРИТЕРИИ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНОК

1. Перечислите основные структурные подразделения организации, в которой походила практика.
2. Назовите структурное подразделение организации, в котором проходила основная часть практики.
3. Какие основные обязанности были у студента во время прохождения практики?
4. Какие методы экспериментальных исследований безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия используются в организации?
5. Какие методы экспериментальных исследований качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия используются в организации?
6. Какое лабораторное оборудование есть в организации для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия?
7. Какая нормативная документация используется для обеспечения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?
8. Перечислите нормативные документы, используемые для обеспечения качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?
9. Какая техническая документация используется для обеспечения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?
10. Перечислите технические документы, используемые для обеспечения качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?
11. Перечислите основные задачи, которые поставил руководитель для прохождения практики.
12. Перечислите основные результаты, полученные при выполнении поставленных руководителей практики задач.
13. Опишите основные методы, использованные при выполнении задания руководителя.
14. Какие источники научно-технической и патентной литературы были использованы при решении задач, поставленных руководителем практики?
15. Представьте результаты выполнения задания, данного руководителем при прохождении практики.

16. Какие методы обработки результатов применяются в экспериментальном исследовании?
17. Какие методы обработки результатов применяются в экспертных исследованиях?
18. Перечислите методы обработки полученных результатов, использованные при прохождении практики?
19. Какие основные выводы и предложения можно сформировать на основании полученных результатов?
20. Представьте отражение в отчете о прохождении практики основных полученных результатов и анализа научно-технической и/или патентной литературы.

Зачёт получает обучающийся, прошедший практику, ведущий дневник практики, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении.

Критерии оценивания результатов практики

Таблица 2

Оценка	Критерии оценивания
Зачетено	Полностью освоено содержание практики, компетенции сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены с незначительными замечаниями. Умения и навыки применяются студентом для решения практических задач с незначительными ошибками, исправляемыми студентом самостоятельно.
Не зачтено	Содержание практики не освоено, компетенции не сформированы, из предусмотренных программой практики заданий либо выполнено менее 60%, либо содержит грубые ошибки, приводящие к неверному решению; умения и навыки студент не способен применить для решения практических задач.

Проверка заполнения дневника по прохождению учебной практики

В дневнике отражаются все работы, в которых студент принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты и дается их оценка.

Таблица 3

Шкала	Критерии оценки дневника практики
Зачтено	Выставляется, если обучающийся показал методы и методики, применяемые в рамках каждой изучаемой темы, получил резуль-

	тат и оформил дневник;
Не за- чтено	Выставляется, если обучающийся не имеет четкого представления и не показал в дневнике методы и методики, применяемые в рамках изучаемой темы; не оперирует основными понятиями; не выполнил работу и не получил результаты, не оформил дневник.

Устный ответ на вопросы по этапам практики

Устный ответ на всех этапах практики используется для оценки качества освоения студентом образовательной программы по всем разделам практики. Ответ оценивается оценкой как «зачтено» или «не зачтено».

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения студентов в начале опроса.

Оценка объявляется студенту непосредственно после устного ответа.

Таблица 4

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	- студент полно усвоил учебный материал; - проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления и восприятия информации; - материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; - показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; - продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка «не зачтено»	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Практика «Б2.О.01.07(У) «Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции» тесно связана с учебными дисциплинами.

Для успешного её прохождения необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства, ботаника, физиология и биохимия растений, земледелие с основами почвоведения и агрохимии.

Практика «Б2.О.01.07(У) «Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции» является основополагающей для изучения следующих дисциплин:

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства, биохимия растительного сырья и продуктов его переработки, технология переработки продукции растениеводства.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Титульный лист дневника практики



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал

Факультет агротехнологий, инженерии и землеустройства

Кафедра агрономии

ДНЕВНИК ПО ПРАКТИКЕ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА ПО БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВУ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Исполнитель:

(ФИО студента, группа, курс, факультет)

Руководитель _____
(ученая _____ степень, ученое
звание, ФИО преподавателя)

К защите допускается

Оценка _____

Калуга 20__