

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРДЕНОВ ОКТЯБРЬСКОЙ
РЕВОЛЮЦИИ И ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор академии

А. В. Колмыков
2019 г.
Регистрационный № УД-АЭ-355-19/ч2

Программа учебной практики по хранению и первичной переработке
плодоовощной продукции для специальности:
1-74 02 04 Плодоовощеводство

2019 г.

СОСТАВИТЕЛИ:

Почтовая Наталья Леонидовна, заведующий кафедрой плодовоовоще-водства учреждения образования «Белорусская государственная орденов Октябрьской Революции и Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент;

Камедько Татьяна Николаевна, доцент кафедры плодовоовощеводства учреждения образования «Белорусская государственная орденов Октябрьской Революции и Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия», кандидат сельскохозяйственных наук.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой плодовоовощеводства (протокол № _____ от _____)

Отв. по практическому обучению
агроэкологического факультета _____ М. Л. Радкевич

Методической комиссией агроэкологического факультета
(протокол № ____ от _____)
Председатель _____ Т. В. Никонович

Советом агроэкологического факультета (протокол № _____ от _____)
Председатель _____ Ю. А. Миренков

Руководителем практик УМУ _____ А. Н. Куриленко

Научно-методическим Советом учреждения образования «Белорусская государственная орденов Октябрьской Революции и Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия»
(протокол № ____ от _____)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Целью учебной практики по хранению и первичной переработке плодоовощной продукции является получение первичных теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке плодов, овощей и картофеля в конкретных производственных условиях.

Задачи учебной практики:

- подготовка студентов к осознанному и углубленному теоретическому изучению учебной дисциплины;
- выработка умений применять полученные знания на практике в конкретных производственных условиях;
- знакомство с товароведной оценкой качества плодоовощной продукции;
- формирование навыков исследовательской работы и экспериментирования в перерабатывающей отрасли, научного анализа опытных результатов, творческого применения научных достижений в практике сельского хозяйства;
- подготовка студентов к технологической практике.
- создание необходимого уровня компетентности для использования на практике знаний по технологии хранения и переработки плодоовощной продукции.

Продолжительность учебной практики 6 дней (36 часов) в четвертом семестре (второй курс).

Учебная практика по хранению и первичной переработке плодоовощной продукции направлена на получение первичных знаний и формирование представления о предмете в конкретных производственных условиях. В процессе прохождения практики студенты приобретут практические навыки по технике уборки различных видов плодов, ягод, овощей, изучат виды и типоразмеры тары для плодов, овощей и картофеля, ознакомятся с конструктивно-планировочными особенностями стационарных хранилищ (холодильников), технологическим оборудованием по переработке плодоовощного сырья, оптимальными режимами и способами хранения основных видов плодоовощной продукции.

Учебная практика проводится в составе групп. Учебная группа может делиться на подгруппы, число студентов в которых определяется возможностями организации практики.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по хранению и первичной переработке плодоовощной продукции состоит из трех частей: изучение режимов и способов хранения плодов и овощей в производственных условиях базового хозяйства, знакомство с материально-технической базой по переработке плодов и овощей на перерабатывающем предприятии, заготовка сырья и приготовление простейших видов плодоовощных консервов.

Изучение материально-технической базы по переработке плодов и овощей проводится на одном из перерабатывающих предприятий (ОАО Быховский консервно-овощесушильный завод, ОАО «Толочинский консервный завод», КСУП «Брилево»). Практика проходит в виде экскурсии. Представитель предприятия знакомит студентов с ассортиментом выпускаемой продукции, рынками сбыта готовой продукции, сырьевыми базами, ценами на сырье и готовую продукцию. В производственном помещении студентов знакомят с технологией производства некоторых видов консервов, технологическими линиями и принципом их работы. Заканчивается практика в дегустационном зале, где студентам предлагают провести дегустацию консервной продукции.

Учебная практика по теме «Приготовление плодово-ягодных консервов» проводится в учебно-опытном саду, на опытном огороде и в лаборатории кафедры плодоовощеводства. Студенты проводят заготовку плодов, ягод и овощей. Подбирают исходя из рекомендаций пряно-ароматические смеси, проводят их подготовку и размещение на сушку. Перед выполнением практических заданий студенты с помощью специальной литературы знакомятся с техникой ручной и механизированной уборки плодоовощной продукции, технологией переработки, изучают методику выполнения заданий. Задания выполняются по звеньям из 3-5 человек. Каждое звено получает индивидуальное задание и выполняет его.

Тема «Режимы и способы хранения плодов и овощей» изучается на одном из базовых предприятий кафедры (ОАО «Толочинский консервный завод», ОАО «Горецкое» и др.). Изучение темы проходит в виде лекции представителя предприятия. В начале студенты посещают плодохранилище, где знакомятся с режимами и способами хранения яблок, затем посещают картофелехранилище, знакомятся с машинами и оборудованием по подготовке картофеля к хранению и реализации.

Таблица 1. Программа и план проведения учебной практики по хранению и первичной переработке плодоовощной продукции (1-74 02 04 Плодоовощеводство)

№ п/п	Содержание практики	Место проведения практики	Количество часов		Форма отчетности и контроля знаний
			С преподавателем	Самостоятельная работа	
1	Знакомство с материально-технической базой по переработке плодов и овощей	На одном из перерабатывающих предприятий (ОАО Быховский консервно-овощесушильный завод, ОАО «Толочинский консервный завод», КСУП «Брилево»).	6	3	Оформление дневника учебной практики, описание принципа работы основных технологических линий по переработке плодоовощного сырья на перерабатывающем предприятии
2	Заготовка сырья и приготовление плодово-ягодных консервов в лаборатории кафедры плодоовощеводства	В учебно-опытном саду, на опытном огороде и в лаборатории кафедры пло- доовощеводства.	24	12	Оформление дневника учебной практики, описание правил уборки различных видов плодов, ягод, овощей и сроков, условий их хранения на сырьевых площадках. Приготовление в лабораторных условиях плодово-ягодных консервов и описание технологии приготовления и рецептуры
2.1	Соление огурцов	В учебно-опытном саду, на опытном огороде и в лаборатории кафедры пло- доовощеводства.	6	3	Соление огурцов в стеклянной таре по различным рецептам
2.2	Маринование огурцов и томатов	В учебно-опытном саду, на опытном огороде и в лаборатории кафедры пло- доовощеводства.	6	3	Приготовление по звеньям маринадов
2.3	Варенье и джем	В учебно-опытном саду, на опытном огороде и в лаборатории кафедры пло- доовощеводства.	6	3	Приготовление варенья, джема из земляники садовой, смородины, малины
2.4	Плодово-ягодные компоты	В учебно-опытном саду, на опытном огороде и в лаборатории кафедры пло- доовощеводства.	6	3	Подготовка сырья и приготовление нескольких видов компотов

№ п/п	Содержание практики	Место проведения практики	Количество часов		Форма отчетности и контроля знаний
			С преподавателем	Самостоятельная работа	
3	Изучить режимы и способы хранения плодов и овощей в хранилище холодильнике	На одном из базовых предприятий кафедры (ОАО «Толочинский консервный завод», ОАО «Горецкое» и др.)	6	3	Оформление дневника учебной практики и описание режимов и способов хранения семячковых плодов и картофеля в холодильнике и хранилище
Итого			36	18	

3. ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1. Организация охраны труда во время прохождения учебной практики

В первый день практики студенты проходят вводный инструктаж по технике безопасности и расписываются в журнале. При выполнении каждого нового задания ведущий преподаватель проводит инструктаж на рабочем месте. Студенты, не прошедшие инструктаж, к выполнению заданий не допускаются.

Основные обязанности студентов по охране труда

При передвижении на автомобильном транспорте запрещается:

- сидеть на бортах и наклоняться через борт автомобиля;
- сходить или садиться в транспортное средство до полной его остановки, а также с левой стороны (по ходу движения);
- стоять в кузове движущегося автомобиля и ездить на подножках;
- переезжать в кузове автомобиля, необорудованного для перевозки людей;
- ездить в кузовах самосвалов, тракторных тележек, на спецмашинах (молоковозах, автобензозаправщиках и т.д.).

Студент обязан:

- не приступать к работе, не прослушав вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте;
- не приступать к самостоятельной работе, не убедившись в исправности оборудования и приспособлений, не имея необходимой спецодежды и не освоив безопасные приемы выполнения работы;
- в случае обнаружения неисправности оборудования либо отсутствия предохранительных приспособлений к работе не приступать и немедленно ставить в известность об этом руководителя практики;
- строго соблюдать распорядок работы, установленный на предприятии, и производственную дисциплину;
- при переводе на другое рабочее место приступать к работе только после прохождения инструктажа на новом рабочем месте;
- выполнять только порученную работу;
- быть осторожным и внимательным во время работы;
- не допускать на рабочее место посторонних лиц и самостоятельно самому не переходить на другие рабочие места;
- не доверять выполнение порученной работы другим лицам;
- не допускать игр и баловства на рабочих местах и производственной территории;
- не заходить за ограждение опасных зон или в места, обозначенные соответствующими знаками;
- при работе с вредными веществами или во вредной производственной среде пользоваться спецодеждой и средствами индивидуальной защиты;

- при выполнении работ на открытом воздухе в жаркую солнечную погоду пользоваться головным убором во избежание теплового удара;
- в случае травмирования или недомогания немедленно прекратить работу, известив об этом руководителя практики;
- при несчастном случае оказать первую помощь пострадавшему и сообщить руководителю работ.

Студенту запрещается:

- отлучаясь с рабочего места, оставлять работающими машины и оборудование;
- самостоятельно запускать машины и оборудование, работа на которых не разрешена;
- работать при аварийном состоянии машин, оборудования;
- пользоваться неисправными инструментами или приспособлениями;
- устранять неисправности машин и оборудования;
- устранять неисправности в электросети, электрооборудовании, открывать двери электрошкафов, магнитных пускателей;
- приближаться к оборванным или провисшим проводам воздушной электролинии;
- курить и пользоваться открытым огнем в пожароопасных и взрывоопасных местах;
- пренебрегать требованиями указательных, предупреждающих, запрещающих и разрешающих знаков по охране труда, установленных на территории и в производственных помещениях;
- находиться во время прохождения практики в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения, а также распитие спиртных напитков, употребление наркотических средств или токсических веществ.

За несоблюдение студентами правил и норм охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности администрация академии вправе привлекать студентов к дисциплинарной ответственности вплоть до отчисления из академии.

3.2 Требования к содержанию и оформлению отчета по учебной практике

Аттестация итогов учебной практики осуществляется в форме защиты письменного отчета о выполнении программы практики, который принимает руководитель учебной практики.

Отчет о прохождении учебной практики выполняется после изучения каждой темы и представляет собой информационный материал, полученный студентами при изучении специальной литературы, выполнении индивидуальных заданий в учебной аудитории, на учебно-опытных участках.

Отчет выполняется в рабочей тетради, ведение которой является обязательным программным требованием, где указывается тема практики, краткая методика выполнения заданий, полученные результаты. В начале отчета на отдельном листе должен быть представлен дневник практики, заполненный по форме приведенной в таблице 2.

Таблица 2 - Дневник прохождения учебной п

Дата	Тема	Краткое содержание задания	Оценка или отметка о выполнении задания	Подпись преподавателя

По каждой теме учебной практики преподаватель знакомит студентов с целями и задачами изучения темы, методикой выполнения каждого задания, формой отчетности перед преподавателем.

3.3 Критерии оценки знаний по учебной практике

ЗАЧТЕНО, 10 (десять) баллов:

систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции, а также по основным вопросам, выходящим за ее пределы;

точное использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы;

безупречное владение инструментарием учебной практики, умение его эффективно использовать в решении практических и профессиональных задач;

выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы в нестандартной ситуации в рамках программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

полное и глубокое освоение навыков и умений по программе учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

творческая самостоятельная работа на учебной практике, активное творческое участие в групповых обсуждениях высокий уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 9 (девять) баллов:

систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

точное использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы;

владение инструментарием учебной практики, умение его эффективно использовать в решении практических и профессиональных задач;

способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы в нестандартной ситуации в рамках программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

полное освоение навыков и умений по программе учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

систематическая, активная самостоятельная работа на учебной практике, активное творческое участие в групповых обсуждениях высокий уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 8 (восемь) баллов:

систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы и обобщения;

владение инструментарием учебной практики, умение его эффективно использовать в решении практических и профессиональных задач;

способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы в нестандартной ситуации в рамках программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

освоение навыков и умений по программе учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

активная самостоятельная работа на учебной практике, активное творческое участие в групповых обсуждениях высокий уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 7 (семь) баллов:

систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы и обобщения;

владение инструментарием учебной практики, умение его использовать в решении практических и профессиональных задач;

свободное владение типовыми решениями в рамках программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

освоение навыков и умений по программе учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

самостоятельная работа на учебной практике, активное творческое участие в групповых обсуждениях высокий уровень культуры исполнения заданий

ЗАЧТЕНО, 6 (шесть) баллов:

достаточно полные и систематизированные знания по всем разделам программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

использование необходимой научной терминологии, грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обобщения и обоснованные выводы;

владение инструментарием учебной практики, умение его использовать в решении учебных и профессиональных задач;

способность самостоятельно применять типовые решения в рамках программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

освоение навыков по программе учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

самостоятельная работа на учебной практике, периодическое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 5 (пять) баллов:

достаточные знания по всем разделам программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

использование научной терминологии, грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать выводы;

владение инструментарием учебной практики, умение его использовать в решении учебных и профессиональных задач;

способность самостоятельно применять типовые решения в рамках программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

освоение навыков по программе учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

самостоятельная работа на учебной практике, фрагментарное участие в групповых обсуждениях, достаточный уровень культуры исполнения заданий.

ЗАЧТЕНО, 4 (четыре) балла:

достаточный объем знаний по основным разделам программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

освоение навыков по программе учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

использование научной терминологии, логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;

владение инструментарием учебной практики, умение его использовать в решении стандартных (типовых) задач;

умение под руководством преподавателя решать стандартные (типовые) задачи в рамках программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

работа под руководством преподавателя на учебной практике, допустимый уровень культуры исполнения заданий.

НЕ ЗАЧТЕНО, 3 (три) балла:

недостаточно полный объем знаний в рамках программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

использование навыков необходимых по программе учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции с существенными ошибками;

слабое владение инструментарием учебной практики, некомпетентность в решении стандартных (типовых) задач;

пассивность на учебной практике, низкий уровень культуры исполнения заданий.

НЕ ЗАЧТЕНО, 2 (два) балла:

фрагментарные знания в рамках программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции;

неумение использовать навыки необходимые по программе учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции, наличие в ответе грубых ошибок;

пассивность на учебной практике, низкий уровень культуры исполнения заданий.

НЕ ЗАЧТЕНО, 1 (один) балл:

отсутствие знаний и навыков (компетенций) в рамках программы учебной практики по Хранению и первичной переработке плодоовощной продукции, отказ от ответа, неявка на аттестацию без уважительной причины.

3.4 Литература

1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства / Под ред. В. И. Филатова. - М.: Колосс, 2004. - 724 с.
2. Кузнецова, Н. А. Переработка плодов, овощей и картофеля: справ. пособие / Н. А. Кузнецова. - Минск: Ураджай, 1993. - 344 с.
3. Мелихов, А. А. Хранение и переработка плодов и овощей: учебное пособие / А. А. Мелихов. - Минск: Ураджай, 2000. - 160 с.
4. Жолик, Г. А. Хранение плодов, овощей и картофеля: Лекция / Г. А. Жолик, А. П. Решетник. - Г орки: БГСХА, 2002. - 60 с.
5. Загибалов, А. Ф. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции / А. Ф. Загибалов, А. С. Зверькова. - М.: Агропромиздат, 1992 - 355 с.
6. Жолик, Г. А. Технология переработки растительного сырья: учебное пособие. Ч.2. / Г. А. Жолик, Н. А. Козлов. - Г орки: Белорусская государственная сельскохозяйственная академия, 2004. -140 с.