

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: ВРИО ректора  
Дата подписания: 16.12.2021 16:17:30  
Уникальный программный ключ:  
0951da30105058541c602bee0584732857ac618c

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И.Иванова»**

**Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Программа одобрена Ученым советом  
ФГБОУ ВО Курская ГСХА  
Протокол № 8  
от 27 августа 2018 г.

**Рабочая программа  
производственной практики  
по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности**

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции,  
профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции  
растениеводства»*

Факультет: *агротехнологический*  
Форма обучения: *очная*

Курск 2018

*Программа составлена с учетом требований:*

- *федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1330.*
- *Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301*
- *Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. №1383,*
- *Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Курская ГСХА ПЛ 03.04.00/02-2017 от 16.10.2018 г. приказ №266-о.*

Автор - составитель – к. с.-х. н., доцент Новикова Оксана Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 12 от 18 июня 2018 г.

Заведующий кафедрой



М.Г. Асадова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета.

Протокол № 7 от «22» июня 2018 г.

Председатель методической комиссии




О.В. Никитина

**Лист рассмотрения/пересмотра  
программы практики**

Программа рассмотрена и одобрена на 2018-2019 учебный год.  
Протокол №   12   заседания кафедры технологии производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции от 18.06.2018 г.

Заведующий кафедрой

 М.Г. Асадова

## **1. Цель практики**

Цель производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления самостоятельной технологической деятельности на предприятиях по профилю осваиваемой образовательной программы.

## **2. Задачи практики**

Задачи производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- - актуализация теоретических знаний в реальных условиях производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для производства, хранения и переработки растительного сырья, оценки его качества и готовой продукции, а также экологически обоснованной и экономически оправданной деятельности в производственных условиях;
- последовательное расширение круга формируемых умений и владении и их усложнение по мере перехода от одного этапа (вида) практики к другому;
- приобретение первичного опыта самостоятельной работы в должности лаборанта, мастера производства.

## **3. Место практики в структуре образовательной программы**

Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, как и все практики, входит в вариативную часть блока «Производственные практики» основной профессиональной образовательной программы 35.03.07 *"Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"*. Она является первой производственной практикой из предусмотренных рабочим учебным планом направления подготовки 35.03.07 *"Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"*. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на 3-м курсе, в 6-м семестре.

Функциональное предназначение практики – получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности на предприятиях связанных с производством, приемкой, хранением и переработкой продукции растениеводства.

Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предшествует изучение таких дисциплин, как «Информационные технологии», «Ботаника», "Биохимия с.х. продукции", "Производство продукции растениеводства", "Оборудование

перерабатывающих производств", "Безопасность жизнедеятельности", "Экология", "Технология бродильных производств", "Консервирование и виноделие", "Технология производства крупы", «Технология переработки маслосемян» и т.д.

К началу практики студенты должны обладать первичными профессиональными умениями и навыками по технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности дает возможность студентам проверить свою подготовленность к выполнению профессиональной деятельности непосредственно в производственных условиях, углубить имеющиеся теоретические знания и приобрести практические умения и владения в области производства, хранения или переработки растениеводческой продукции.

#### **4. Вид, тип и способ проведения практики**

*Вид практики* – производственная практика.

*Тип практики* – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

*Способ проведения практики* – стационарная, выездная.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в условиях профильных предприятий, функциональная деятельность которых связана с производством, хранением и (или) переработкой продукции растениеводства.

*Форма проведения практики* – дискретная.

*Место практики* выбирается обучающимся самостоятельно, на основе индивидуально заключенного договора на проведение производственной практики, предварительно согласовав его с руководителем практики от кафедры, с учетом того, что выбранное предприятие для прохождения практики должно соответствовать профилю производств, связанных с непосредственным выращиванием, хранением или переработкой продукции растениеводства.

Основными базами практик для обучающихся являются:

1. ООО "Управляющая компания ПРОДИМЕКС-Сахар" 394016, Воронежская область, город Воронеж, 31.12.2021
2. ЗАО «Курский КХП» г. Курск 305025, Курская область, город Курск, Магистральный проезд, 22 г 31.12.2022
3. ООО «Краснояржский сахарник» Краснояржский район Белгородской области 309421, Белгородская область, Краснояржский район, поселок Красная Яруга, Полевая улица, 1

- |     |   |  |
|-----|---|--|
|     |   | 31.12.2021   |
| 4.  | АО «Проект «Свежий хлеб»<br>г. Курск  | 305040, Курская область, город Курск,<br>улица 50 лет Октября, 169<br>31.12.2018   |
| 5.  | ООО «Курские элеваторы»<br>Золотухинский район  | 306020, Курская область, Золотухинский<br>район, рабочий поселок Золотухино,<br>улица Куйбышева, дом 42<br>31.12.2021            |
| 6.  | ООО «Хохольский сахарный<br>завод» Хохольский район<br>Воронежская область              | 396840, Воронежская область,<br>Хохольский район, рабочий поселок<br>Хохольский, улица Ленина, 2<br>31.12.2021                   |
| 7.  | ООО «ПК Кристалл-<br>Лефортово» г. Курск  | 305004, Курская область, город Курск,<br>улица Халтурина, 16<br>08.06.2018   |
| 8.  | АО «Гарант» Беловский<br>район Курская область  | 307917, Курская область, Беловский<br>район, село Вишнево<br>31.12.2018  |
| 9.  | ОАО «Елань-Коленовский<br>сахарный завод»<br>Новохопёрский район<br>Воронежская область | 397431, Воронежская область,<br>Новохоперский район, рабочий поселок<br>Елань-Коленовский, проспект Кольцова,<br>1<br>31.12.2021 |
| 10. | ООО «АгроТерра Элеваторы»<br>Курская область  | 306800, Курская область, Горшеченский<br>район, рабочий поселок Горшечное,<br>улица Мира, 66, офис 3<br>31.12.2018               |
| 11. | ООО «Черноземье» г. Курск   | 305003, Курская область, город Курск,<br>улица Бойцов 9 Дивизии, 179а<br>31.12.2018  |
| 12. | СПК «Откормсовхоз<br>Кшенский» Советский район<br>Курская область                       | 306600, Курская область, Советский<br>район, рабочий поселок Кшенский,<br>улица Откормсовхоз, 1<br>31.12.2018                    |
| 13. | АО «Суджанский<br>маслодельный комбинат» г.<br>Суджа Курская область                    | 307800, Курская область, Суджанский<br>район, город Суджа, Пионерская улица,<br>21<br>31.12.2018                                 |
| 14. | ООО «Курскзернопром»  | 306440, Курская область,   |

- |     |  |   |
|-----|--|---|
|     | Черемисиновский район<br>Курская область                           | Черемисиновский район, поселок<br>городского типа Черемисиново, улица<br>Дзержинского, 20<br>31.12.2018                             |
| 15. | ООО «Зоринский сад»<br>Обоянский район Курская<br>область          | 306230, Курская область, Обоянский<br>район, город Обоянь, улица 8 Марта,<br>дом 30<br>31.12.2018                                   |
| 16. | СПК «Русь» Рыльская район<br>Курская область                       | 306230, Курская область, Обоянский<br>район, город Обоянь, улица 8 Марта,<br>дом 30<br>31.12.2018                                   |
| 17. | ООО «Надежда» Рыльский<br>район Курская область                    | 307334, Курская область, Рыльский<br>район, село Кострова<br>31.12. 2018  |
| 18. | ООО «Корпорация Курская<br>хлебная база №24» г. Курск              | 305025, Курская область, город Курск,<br>Магистральный проезд, 18<br>31.12.2019   |
| 19. | ООО "АГРО – КОЛОС 46" г.<br>КУРСК                                  | 305025, Курская область, город Курск,<br>Магистральный проезд, 18   |
| 20. | ЗАО «СК Короча» г. Короча<br>Белгородская область                  | 309220, Белгородская область,<br>Корочанский район, территория ЗАО СК<br>Короча<br>31.12.2018                                       |
| 21. | ООО «Кореневский элеватор»<br>Кореневский район Курская<br>область | 307410, Курская область, Кореневский<br>район, поселок городского типа<br>Коренево, улица Им Осипенко, дом 81<br>31.12.2018         |
| 22. | ООО «Грант» Обоянский<br>район Курская область                     | 306236, Курская область, Обоянский<br>район, село Павловка<br>31.12.2020  |
| 23. | ООО «Курскзернопром»<br>Черемисиновский район<br>Курская область   | 306440, Курская область,<br>Черемисиновский район, поселок<br>городского типа Черемисиново, улица<br>Дзержинского, 20<br>31.12.2018 |
| 24. | ОАО «Льговский хлебозавод»<br>г. Льгов                             | 307754, Курская область, город Льгов,<br>улица М.Горького, дом 3<br>31.12.2018  |

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 25. | ОАО «Курсксахарпром»                                  | 305001, Курская область, город Курск,<br>Луговая Верхняя улица, дом 24<br>помещение 19<br>31.12.2025  |
| 26. | ФГБНУ ВНИИСПК   | 302530, Орловская область, Орловский<br>район, деревня Жилина<br>31.12.2023   |
| 27. | АО Кондитерская фабрика<br>«Славянка» г. Старый Оскол | 309514, Белгородская область, город<br>Старый Оскол, Октябрьская улица, дом<br>20, офис 2<br>31.12.2019   |
| 28. | АО «Толпино» Кореневский<br>район                     | 307442, Курская область, Кореневский<br>район, село Толпино, дом 14 а<br>31.12.2019   |
| 29. | ЗАО «Умалат»  | 242440, Брянская область, Севский<br>район, город Севск, улица Ленина, 130<br>31.12.2019  |
| 30. | АО Агрокомплекс<br>«Мансурово»                        | 306623, Курская область, Советский<br>район, деревня Пожидаевка, дом 57<br>31.12.2019   |
| 31. | ОАО «Кривец-сахар»<br>Мантуровский район              | 307024, Курская область, Мантуровский<br>район, село Сейм<br>31.12.2019   |
| 32. | ООО «Солнечный край»<br>Кореневский район             | 307410, Курская область, Кореневский<br>район, поселок городского типа<br>Коренево, улица им Святого Серафима<br>Саровского, дом 10<br>31.12.2019 |

Объектами производственной практики могут быть также профильные предприятия, связанные с производством, хранением и (или) переработкой продукции растениеводства, находящиеся за пределами Курской области.

### **5. Объем и продолжительность практики**

Объем практики – 12 зачетных единиц, продолжительность – 8 недель.

### **6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики (знания, умения, владения) и компетенции, формируемые на практике**

В ходе производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности формируются следующие

**знания:**

- принципов взаимодействия в коллективе, обеспечивающие эффективность работы.
- основ биологических процессов при переработке пищевого сырья;
- химического состава продукции растениеводства и ее пищевую ценность;
- биохимических процессов, происходящих при хранении и переработке продукции растениеводства;
- влияния биохимических показателей качества продукции растениеводства на возможность и способы ее хранения и переработки;
- требований к качеству и безопасности растительного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов.
- наиболее распространенных инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных;
- сущности физиологических процессов жизнедеятельности растений, их взаимосвязь и зависимость от условий окружающей среды.
- основных видов и сортов (гибридов) растений, их морфологические и биологические особенности, классификацию.
- значения и роли сельскохозяйственных животных в производстве продуктов питания, современное состояние и перспективы развития животноводческой отрасли.
- факторов, влияющих на сохранность, а также на потери массы и качества продукции растениеводства при хранении;
- основных типов и видов хранилищ, их устройство и правила эксплуатации;
- основного оборудования, используемого при хранении продукции растениеводства, а также продуктов ее переработки;
- путей сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении;
- технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента.
- требований к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;
- конструкции и принцип работы технологического оборудования, предназначенного для переработки сельскохозяйственного сырья;
- регулировочных параметров технологических машин и оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья;
- правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.
- факторов формирования урожайности и качества плодов, овощей и других сельскохозяйственных культур.
- этапов и особенностей технологий производства плодов, овощей, продукции растениеводства;

- принципа и технологии хранения сельскохозяйственной продукции;
- методов оценки качества продукции растениеводства;
- особенностей плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта хранения и переработки;
- основных технологических процессов, происходящих при хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства;
- классификации, устройства и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;
- технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства.
- технологических процессы, реализуемые с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- устройств и принципы работы машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;
- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.
- научных основ севооборотов и систем земледелия.
- основных технологии производства кормов;

**Умения:**

- устанавливать позитивные отношения во взаимодействии с другими членами коллектива;
- оценивать качество сырья и готовой продукции.
- оценивать качество продукции растениеводства, результаты ее хранения и переработки по биохимическим показателям;
- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки.
- использовать в сельскохозяйственной практике сорта (гибриды) растений с учетом их генетических характеристик.
- оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных культур по морфологическим и физиологическим признакам.
- выполнять профилактические и доврачебные мероприятия, направленные на сохранение здоровья животных.
- осуществлять комплексную оценку сельскохозяйственных животных и определять их назначение.
- распознавать по морфологическим признакам виды и сорта (гибриды) сельскохозяйственных растений.
- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;
- подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки

продукции растениеводства;

- организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции растениеводства.

- оценить основные технико-экономические характеристики технологического оборудования и выбрать оптимальные;

- настраивать технологическое оборудование;

- выполнять основные приемы технического обслуживания технологических машин;

- использовать технологическое оборудование для выполнения основных технологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья;

- производить контроль качества основных производственных процессов при переработке сельскохозяйственного сырья;

- повышать качество готовой продукции и надежность работы технологического оборудования в процессе его эксплуатации.

- реализовывать технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства;

- производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;

- реализовывать технологии хранения плодов и овощей, продукции растениеводства;

- проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;

- реализовывать технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;

- оценить основные технико-экономические характеристики средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;

- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции растениеводства;

- производить контроль качества работ, выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве

- разрабатывать схемы севооборотов и системы обработки почв;

- распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур.

- **Владения:**

- навыками взаимодействия в коллективе в ходе творческого решения профессиональных задач.

- методами оценки качества сырья и готовой продукции.

- навыками контроля качества растительного сырья и продуктов его переработки;

- навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки.

- методами контроля продуктивности различных сортов (гибридов) растений и пород животных.

- приемами обращения с сельскохозяйственными животными;

- методами оценки и анализа физиологического состояния

сельскохозяйственных культур.

- методами зоотехнической оценки сельскохозяйственных животных.
- методикой распознавания по морфологическим признакам и навыками оценивания видов и сортов (гибридов) сельскохозяйственных культур.
- современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения;
- методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой продукции;
- - навыками выполнения технологических операций переработки сельскохозяйственного сырья;
- методами контроля качества производственных процессов и оценки результатов работы технологического оборудования с учетом влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья;
- методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья.
- навыками реализации производства плодов, овощей, другой продукции растениеводства на основе современных технологий;
- методами управления технологическими процессами при производстве плодов и овощей, продукции растениеводства;
- методами оценки урожайности и качества плодов, овощей, другой продукции растениеводства;
- - навыками реализации технологий хранения и переработки плодов, овощей, другой продукции растениеводства;
- навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства;
- методами управления технологическими процессами при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции с помощью средств механизации и автоматизации.
- навыками составления схем севооборотов и систем обработки почвы;
- методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов.

**компетенции:**

ОК-6 -способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОПК – 5 -способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.

ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки

ОПК- 7- способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике

ОПК -8- готовность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь

ПК-1- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур

ПК-2- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве

ПК-3- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве

ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

ПК-11- готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия

ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

## 7. Структура и содержание практики

### 7.1 Структура практики

<b>№ п/п и название этапа практики</b>	<b>Виды/формы работы студента</b>	<b>Трудоемкость в неделях/ днях</b>
1 Организационный <i>1.1 Организационный (в академии)</i>	Рабочее совещание (групповое). Инструктаж по технике безопасности. Согласование индивидуального задания и плана работы с	1-ая неделя: <i>1-ый день</i>

	руководителем практики от академии	
1.2 Организационный (на рабочем месте)	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1-ая неделя: 1-ый день
	Согласование плана работы с руководителем практики от предприятия	
	Общее знакомство с предприятием и его подразделениями. Изучение ассортимента.	1-ая неделя: 2-5 день
2 Основной	Участие в производственных подготовительных процессах. Работа с сырьем и готовой продукцией под руководством специалистов	2-ая неделя
	Непосредственное участие в основных производственных процессах конкретного предприятия под руководством специалистов по хранению и переработке с.-х. продукции	3-4 -ая неделя
	Участие во входном контроле качества сырья. Работа лаборантом по отбору проб для анализа. Применение методов контроля качества сырья и готовых продуктов на производстве. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.	5-6 -ая недели
	Работа в выбойном отделении, в складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции	7-ая неделя
3 Заключительный	Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	8-ая неделя 1-2 день
	Просмотр отчета руководителем практики от академии	8-ая неделя 3 день
	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	8-ая неделя 4 день
	Защита отчета на кафедре	В последний день практики

## 7.2 Содержание практики

## **1. Организационный этап**

### *1.1 Организационный этап (в академии)*

*Рабочее совещание (групповое):* определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование индивидуального задания на практику с руководителем практики от академии, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к практиканту.

*Инструктаж по технике безопасности в академии:* вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятиях по производству, хранению и переработке продукции растениеводства.

*Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем от академии:* (Приложения А и Б).

### *1.2 Организационный этап (на рабочем месте)*

*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте:* соблюдение правил внутреннего распорядка предприятия, соблюдение правил охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия, поведение в случаях чрезвычайных ситуаций.

*Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем от предприятия:* уточнение и корректировка объектов и методов исследования (проектирования) после собеседования с руководителем практики от предприятия, с учетом особенностей предприятия.

*Общее знакомство с предприятием и его подразделениями. Изучение ассортимента:* территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, материалы (сырье), технические средства (оборудование), продукция.

## **2 Основной этап**

*Участие в производственных подготовительных процессах.* Подготовки сырья к хранению (работа с зерносушилками, оборудованием по очистке и фракционированию зерна и семян) под руководством специалистов. Объектами исследований могут быть: режимы, способы и приемы хранения; продолжительность хранения; послеуборочная обработка и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты переработки; подготовительные операции и результаты переработки; технологические режимы работы оборудования и результаты переработки

На конкретном примере рассматриваются типы зерносушильных установок, применяемых в сельском хозяйстве и их особенности. Режимы тепловой сушки зерна (семенного, продовольственного и фуражного назначения). Учет работы зерносушильных установок. Понятие о плановой тонне сушки. Контроль за качеством зерна в процессе сушки. Учет работы зерносушилок. Убыль в массе зерна при сушке. Использование активного вентилирования подогретым воздухом для сушки семян и других

сельскохозяйственных объектов. Особенности сушки зерна и семян различных культур.

Назначение установок активного вентилирования зерна в сельском хозяйстве. Преимущества и недостатки операции активного вентилирования. Типы установок и их особенности. Правила и режимы активного вентилирования и т.д.

*Непосредственное участие в основных производственных процессах конкретного предприятия под руководством специалистов:* современные производства невозможно представить без средств механизации и автоматизации технологических процессов, студенты уже предварительно освоили устройство, принципы действия и регулировку технических средств реализации технологических процессов, что позволяет им в процессе производственной практики применить полученные знания в реальных условиях. Предварительно приобретенные знания позволяют студентам понимать причины порчи продукции при хранении и организовать эффективное хранение за счет мероприятий, устраняющих эти причины. Процессы переработки растительного сырья в готовую продукцию организуются и проводятся с учетом технологических свойств исходного сырья и его реакции на технологические воздействия.

*Участие в входном контроле качества сырья.* Работа лаборантом по отбору проб для анализа. Изучение методов контроля качества сырья и готовых продуктов на производстве. Непосредственное определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.

*Работа в выборном отделении, в складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции.* Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение готовой продукции.

### **3 Заключительный**

*Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике.* Написание отчета по производственной практике, в котором отражается характеристика предприятия, месторасположение, виды деятельности.

*Просмотр отчета руководителем практики от академии.* Совместный анализ отчета по практике.

*Утверждение отчета руководителем практики от предприятия.* Проверка отчета руководителем от предприятия и его оценка по пятибалльной системе. Оформление руководителем практики от предприятия характеристики на обучающегося.

*Защита результатов прохождения практики.*

Рассмотрение документов (перечень см. в п.10), беседа по содержанию практики и представленных обучающимся документов (см. в п.11.4).

## **8. Технологии, используемые обучающимися на практике**

Во время производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности используются:

- *диалоговые технологии*, связанные с созданием коммуникативной среды, расширением пространства, сотрудничества в ходе постановки и решения производственных задач;
- *производственные технологии*, ориентированные на формирование видения проблемы и решения производственных задач;
- *диагностические технологии*, позволяющие выявить проблему, обосновать ее актуальность, провести ее оценку.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике**

Для самостоятельной работы во время производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся используют следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методические материалы по дисциплинам кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на бумажном носителе и в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Курская ГСХА, разработанные преподавателями кафедры;
- стандарты, регламентирующие требования к качеству и методы определения выращенной и сохраняемой продукции растениеводства, растительного сырья и готовой продукции, полученной после его переработки.

## **10. Формы отчетности обучающихся о практике**

По итогам производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся представляет оформленный *отчет о производственной практике* и электронную его копию.

В отчете содержится индивидуальное задание на практику (приложение А), совместный рабочий график (план) проведения производственной практики (приложение Б), аттестационный лист (приложение В) и характеристика руководителя практики от предприятия.

В конце отчета руководитель от предприятия заполняет аттестационный лист по практике, пишет отзыв о работе обучающегося и заверяет их подписью. Отчет о производственной практике оформляется на предприятии в последние дни практики в объеме не более 10 страниц компьютерного текста на листах формата А4. Отчет должен быть аккуратно оформлен согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2014).

Примерная структура отчета:

Титульный лист

Содержание

Введение

1 Краткая характеристика предприятия

2 Сырьё и ассортимент вырабатываемой продукции

3 Методы и методики определения показателей качества сырья и готовой продукции

Заключение

Отчет подписывается обучающимся, затем руководителем практики от предприятия, который ставит оценку и заверяет её подписью на титульном листе. После проверки отчета руководителем практики от образовательного учреждения он регистрируется в специальном журнале на кафедре, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Оценка по результатам прохождения производственной практики выставляется после защиты на кафедре.

## 11. Оценочные материалы

### *11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы*

<b>Компетенции</b>	<b>Этапы/уровни формирования компетенций</b>		
	<b>Начальный этап/Пороговый уровень</b>	<b>Основной этап/Базовый уровень</b>	<b>Завершающий этап/Продвинутый уровень</b>
ОК-6 -способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Социология	Социология	Социология <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Производственная технологическая практика Подготовка и защита ВКР
ОПК – 5 -способностью использовать современные технологии в приготовлении	Кормопроизводство	Кормопроизводство Технология хранения и переработки сахарной свеклы	Кормопроизводство Технология хранения и переработки сахарной свеклы

<p>органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>			<p><b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>          Производственная технологическая практика          Подготовка и защита ВКР</p>
<p>ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>	<p>Химия: органическая и физколлоидная          Биохимия с.-х. продукции</p>	<p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства          Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>Безопасность пищевого сырья и продуктов питания  <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>          Производственная технологическая практика          Подготовка и защита ВКР</p>
<p>ОПК- 7- способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике</p>	<p>Генетика растений и животных</p>	<p>Производство продукции растениеводства          Производство продукции животноводства</p>	<p>Производство продукции растениеводства          Производство продукции животноводства          Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владении в производстве продукции растениеводства          Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владении в производстве продукции животноводства  <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>          Подготовка и защита ВКР</p>
<p>ОПК -8- готовность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь</p>	<p>Микробиология</p>	<p>Морфология и физиология с.-х. животных</p>	<p>Основы ветеринарии и биотехника размножения животных          Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владении в производстве продукции животноводства</p>

			<b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Подготовка и защита ВКР
ПК-1- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Физиология растений Сортоведение и апробация полевых культур Агрометеорология	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Производство продукции растениеводства Экология	Производство продукции растениеводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владении в производстве продукции растениеводства <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Подготовка и защита ВКР
ПК-2- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	Морфология и физиология с.-х. животных	Производство продукции животноводства	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владении в производстве продукции животноводства <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Подготовка и защита ВКР
ПК-3- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Ботаника Опасные и вредные организмы Морфология и физиология с.-х. животных Физиология растений Биохимия растений	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владении . Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владении в производстве продукции растениеводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владении в производстве продукции животноводства <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта</b>

			<b>профессиональной деятельности</b> Подготовка и защита ВКР
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Оборудование перерабатывающих производств	Технология бродильных производств Консервирование и виноделие Технология хлебопекарного производства Технология производства крупы Технология производства муки Технология переработки маслосемян Технология хранения и переработки сахарной свеклы Санитария и гигиена на предприятиях отрасли	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Оборудование перерабатывающих производств Технология бродильных производств	Технология хлебопекарного производства Технология производства крупы Технология производства муки Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология макаронного производства Государственное инспектирование качества хлебопродуктов Технология и техника сушки зерна Технология производства комбикормов	Система управления технологическими процессами Проектирование перерабатывающих производств <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Производство продукции растениеводства Производство продукции животноводства Введение в производство и технологию переработки сельскохозяйственной продукции Основы товароведения продукции растениеводства	Консервирование и виноделие Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Технология переработки маслосемян Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология макаронного производства Государственное инспектирование качества хлебопродуктов	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита

			ВКР
ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Оборудование перерабатывающих производств	Технология и оборудование кондитерского производства	Система управления технологическими процессами Проектирование перерабатывающих производств <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ПК-11- готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Производство продукции растениеводства Защита растений Химические средства защиты растений Биологический метод защиты растений	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владении в производстве продукции растениеводства <b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Производственная технологическая практика Подготовка и защита ВКР
ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Кормопроизводство	Кормопроизводство Система управления технологическими процессами Проектирование перерабатывающих производств	<b>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b> Производственная технологическая практика Подготовка и защита ВКР

## *11.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования*

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Культура коммуникации	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципов взаимодействия в коллективе, обеспечивающие эффективность работы.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устанавливать позитивные отношения во взаимодействии с другими членами коллектива;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками взаимодействия в коллективе в ходе творческого решения профессиональных задач.</li> </ul>			Безукоризненно соблюдает нравственные и этические нормы, требования профессиональной этики. Активен в общении по тематике своей области компетенции с равными по статусу, научным сообществом и обществом. Готов к сотрудничеству, планированию собственной деятельности и индивидуальной ответственности за её результат.
ОПК – 5 -способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений,	Профессиональное мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основ биологических процессов при переработке пищевого сырья;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество</li> </ul>			Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует

<p>кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>		<p>сырья и готовой продукции.  <b>Владения:</b>  – методами оценки качества сырья и готовой продукции.</p>		<p>микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
<p>ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p><b>Знания:</b>  – химического состава продукции растениеводства и ее пищевую ценность;  – биохимических процессов, происходящих при хранении и переработке продукции растениеводства;  – влияния биохимических показателей качества продукции растениеводства на возможность и способы ее хранения и переработки;  – требований к качеству и безопасности растительного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов.  <b>Умения:</b>  – оценивать качество продукции растениеводства, результаты ее хранения и</p>		<p>Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>

		<p>переработки по биохимическим показателям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками контроля качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>– навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки.</li> </ul>			
ОПК- 7- способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике	Профессиональное мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– особенностей использования сортов (гибридов) растений и пород животных с учетом их генетических параметров.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать в сельскохозяйственной практике сорта (гибриды) растений с учетом их генетических характеристик.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами контроля продуктивности различных сортов (гибридов) растений и пород животных.</li> </ul>			Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ОПК -8- готовность	Профессиональное мышление	<b>Знания:</b>			Самостоятельно

<p>диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь</p>	<p>ое мышление</p>	<p>– наиболее распространенных инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных;  <b>Умения:</b>  – выполнять профилактические и доврачебные мероприятия, направленные на сохранение здоровья животных.  <b>Владения:</b>  – приемами обращения с сельскохозяйственными животными.</p>			<p>осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
<p>ПК-1- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b>  – сущности физиологических процессов жизнедеятельности растений, их взаимосвязь и зависимость от условий окружающей среды.  <b>Умения:</b>  – оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных культур по морфологическим и физиологическим признакам.  <b>Владения:</b>  – методами оценки и анализа физиологического</p>			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной</p>

		состояния сельскохозяйственных культур.			продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ПК-2- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	Техническое и технологическое мышление	<b>Знания:</b> – значения и роли сельскохозяйственных животных в производстве продуктов питания, современное состояние и перспективы развития животноводческой отрасли. <b>Умения:</b> – осуществлять комплексную оценку сельскохозяйственных животных и определять их назначение. <b>Владения:</b> – методами зоотехнической оценки сельскохозяйственных животных.			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ПК-3- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их	Техническое и технологическое мышление	<b>Знания:</b> – основных видов и сортов (гибридов) растений, их морфологические и			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и

<p>особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>		<p>биологические особенности, классификацию.  <b>Умения:</b>  – распознавать по морфологическим признакам виды и сорта (гибриды) сельскохозяйственных растений.  <b>Владения:</b>  – методикой распознавания по морфологическим признакам и навыками оценивания видов и сортов (гибридов) сельскохозяйственных культур.</p>		<p>современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.  Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
<p>ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b>  – факторов, влияющих на сохранность, а также на потери массы и качества продукции растениеводства при хранении;  – принципов хранения сельскохозяйственной продукции;  – основных типов и видов хранилищ, их устройство и правила эксплуатации;  – основного</p>		<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии</p>

		<p>оборудования, используемого при хранении продукции растениеводства, а также продуктов ее переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии хранения продукции растениеводства ;</li> <li>- путей сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении;</li> <li>- технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;</li> <li>- подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции растениеводства;</li> <li>- организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции растениеводства.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами оценки качества сырья и готовой продукции</li> </ul>		<p>производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
--	--	--	--	---

		<p>растительного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- навыками хранения и переработки продукции растениеводства.</li> </ul>			
<p>ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологических процессов, используемых при переработке сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- требований к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;</li> <li>- конструкции и принцип работы технологического оборудования,</li> </ul>			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и</p>

		<p>предназначенного для переработки сельскохозяйственного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регулировочных параметров технологических машин и оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить основные технико-экономические характеристики технологического оборудования и выбрать оптимальные;</li> <li>- настраивать технологическое оборудование;</li> <li>- выполнять основные приемы технического обслуживания технологических машин;</li> <li>- использовать технологическое оборудование для выполнения основных технологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья;</li> </ul>		<p>безопасности жизнедеятельности</p>
--	--	---	--	---------------------------------------

		<p>– производить контроль качества основных производственных процессов при переработке сельскохозяйственного сырья;</p> <p>– повышать качество готовой продукции и надежность работы технологического оборудования в процессе его эксплуатации.</p> <p><b>Владения:</b></p> <p>- навыками выполнения технологических операций переработки сельскохозяйственного сырья;</p> <p>– методами контроля качества производственных процессов и оценки результатов работы технологического оборудования с учетом влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья;</p> <p>– методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья.</p>			
ПК-9- готовностью реализовывать технологии	Техническое и технологическое	<p><b>Знания:</b></p> <p>– факторов</p>			Уверенно владеет техническими вопросами,

<p>производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>мышление</p>	<p>формирования урожайности и качества плодов, овощей и других сельскохозяйственных культур.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этапов и особенностей технологий производства плодов, овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- принципа и технологии хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- методов оценки качества продукции растениеводства;</li> <li>- особенностей плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта хранения и переработки;</li> <li>- основных технологических процессов, происходящих при хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- классификации, устройства и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства.</li> </ul>			<p>связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
---	-----------------	--	--	--	--

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- реализовывать технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства;</li><li>- производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</li><li>- реализовывать технологии хранения плодов и овощей, продукции растениеводства;</li><li>- проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;</li><li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;</li><li>- реализовывать технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</li></ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- навыками реализации производства плодов, овощей, другой продукции растениеводства на основе современных технологий;</li><li>- методами управления технологическими процессами</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>при производстве плодов и овощей, продукции растениеводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами оценки урожайности и качества плодов, овощей, другой продукции растениеводства;</li> <li>- навыками реализации технологий хранения и переработки плодов, овощей, другой продукции растениеводства;</li> <li>- навыками использования средств механизации при производстве, хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства.</li> </ul>			
<p>ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологических процессы, реализуемые с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при</li> </ul>			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии</p>

		<p>производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройств и принципы работы машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить основные технико-экономические характеристики средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции растениеводства;</li> <li>- производить контроль</li> </ul>			<p>производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
--	--	---	--	--	---

		<p>качества работ, выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве.</p> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства;</li> <li>– методами управления технологическими процессами при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции с помощью средств механизации и автоматизации.</li> </ul>			
<p>ПК-11- готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– научных основ севооборотов и систем земледелия.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать схемы севооборотов и системы обработки почв;</li> <li>– распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур.</li> </ul>			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и</p>

		<p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления схем севооборотов и систем обработки почвы;</li> <li>- методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов.</li> </ul>			<p>реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
--	--	---	--	--	--

<p>ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b>          – основных технологии производства кормов;          – основы биологических процессов при переработке пищевого сырья.  <b>Умения:</b>          – применять микробиологические технологии в производстве кормов и продуктов питания;          – подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;          – оценивать качество сырья и готовой продукции.  <b>Владения:</b>          – технологией приготовления кормов и переработки сельскохозяйственной продукции;          – навыками работы с культурами микроорганизмов;          – методами оценки качества сырья и готовой продукции.</p>			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.          Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
---	---	---	--	--	--

**11.3 Шкала оценивания результатов обучения по практике  
и формируемых компетенций**

<b>Оценка</b>	<b>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>
<b>«Отлично»</b>	Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует 85 -100% соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в таблице п.11.2; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и владения в типовых и нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: ОК - 6; ОПК-5;6;7;8 ПК – 1;2;3;5;8,9,10,11, 12 на продвинутом уровне
<b>«Хорошо»</b>	Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, владении в нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: ОК -6; ОПК-5;6;7;8 ПК – 1;2;3;5;8,9,10, 11, 12 на продвинутом уровне
<b>«Удовлетворительно»</b>	Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 55%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владении в типовых ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: ОК -6; ОПК-5;6;7;8 ПК – 1;2;3;5;8,9,10, 11, 12 на продвинутом уровне
<b>«Неудовлетворительно»</b>	Содержание отчета о практике не соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 55%) знаний, умений, владении, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших	У обучающегося не сформированы компетенции ОК - 6; ОПК-5;6;7;8 ПК – 1;2;3;5;8,9,10,

	профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и навыками.	11, 12
--	---	--------

**Критерии соответствия отчета предъявляемым требованиям**

<b><i>Результаты выполнения и защиты отчета по практике (знания, умения, владения)</i></b>	<b><i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)-</i></b>
Выполнены все предусмотренные программой практики задания. Содержание и оформление отчета соответствуют методическим рекомендациям. В конце отчета руководитель от предприятия заполнил аттестационный лист по практике, где отразил владение обучающегося компетенциями, закрепленными за практикой и написал положительный отзыв о работе обучающегося, заверил их подписью.	У обучающегося сформированы компетенции ОК -6; ОПК-5;6;7;8 ПК – 1;2;3;5;8,9,10, 11, 12
Выполнены менее 50 % предусмотренных программой практики заданий или содержание отчета не соответствует предъявляемым требованиям. В оформлении имеются грубые редакционные погрешности.	Недостаточный уровень сформированности компетенции ОК -6; ОПК-5;6;7;8 ПК – 1;2;3;5;8,9,10, 11, 12

**11.4 Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, владений,  
характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>	<b>Показатели сформированности компетенций</b>	<b>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</b>	<b>Формы контрольных заданий</b>		
			<b>Начальный этап/ Пороговый уровень</b>	<b>Основной этап/ Базовый уровень</b>	<b>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</b>
ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b> – принципов взаимодействия в коллективе, обеспечивающие эффективность работы.</p> <p><b>Умения:</b> – устанавливать позитивные отношения во взаимодействии с другими членами коллектива;</p> <p><b>Владения:</b> – навыками взаимодействия в коллективе в ходе творческого решения профессиональных задач.</p>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.
ОПК – 5-способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b> – основ биологических процессов при переработке пищевого сырья;</p> <p><b>Умения:</b> – оценивать качество сырья и готовой продукции.</p> <p><b>Владения:</b> – методами оценки качества сырья и готовой продукции.</p>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.
ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b> – химического состава продукции растениеводства и ее</p>			Подготовка отчетных материалов о

<p>продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>		<p>пищевую ценность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- биохимических процессов, происходящих при хранении и переработке продукции растениеводства;</li> <li>- влияния биохимических показателей качества продукции растениеводства на возможность и способы ее хранения и переработки;</li> <li>- требований к качеству и безопасности растительного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество продукции растениеводства, результаты ее хранения и переработки по биохимическим показателям;</li> <li>- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками контроля качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки.</li> </ul>			<p>практике. Защита результатов прохождения практики.</p>
<p>ОПК- 7- способностью характеризовать сорта</p>	<p>Техническое и технологическое</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностей использования</li> </ul>			<p>Подготовка отчетных</p>

растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике	мышление	<p>сортов (гибридов) растений и пород животных с учетом их генетических параметров.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в сельскохозяйственной практике сорта (гибриды) растений с учетом их генетических характеристик.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами контроля продуктивности различных сортов (гибридов) растений и пород животных.</li> </ul>			материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.
ОПК -8- готовность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее распространенных инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять профилактические и доврачебные мероприятия, направленные на сохранение здоровья животных.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами обращения с сельскохозяйственными животными.</li> </ul>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.
ПК-1- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущности физиологических процессов жизнедеятельности растений, их взаимосвязь и зависимость от условий окружающей среды.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения

<p>регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p>		<p>– оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных культур по морфологическим и физиологическим признакам.  <b>Владения:</b>  – методами оценки и анализа физиологического состояния сельскохозяйственных культур.</p>			<p>практики.</p>
<p>ПК-2- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b>  – значения и роли сельскохозяйственных животных в производстве продуктов питания, современное состояние и перспективы развития животноводческой отрасли.  <b>Умения:</b>  – осуществлять комплексную оценку сельскохозяйственных животных и определять их назначение.  <b>Владения:</b>  – методами зоотехнической оценки сельскохозяйственных животных.</p>			<p>Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.</p>
<p>ПК-3- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b>  – основных видов и сортов (гибридов) растений, их морфологические и биологические особенности, классификацию.  <b>Умения:</b>  – распознавать по морфологическим признакам виды и сорта (гибриды)</p>			<p>Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.</p>

производстве		сельскохозяйственных растений. <b>Владения:</b> – методикой распознавания по морфологическим признакам и навыками оценивания видов и сортов (гибридов) сельскохозяйственных культур.			
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<b>Знания:</b> – факторов, влияющих на сохранность, а также на потери массы и качества продукции растениеводства при хранении; – принципов хранения сельскохозяйственной продукции; – основных типов и видов хранилищ, их устройство и правила эксплуатации; – основного оборудования, используемого при хранении продукции растениеводства, а также продуктов ее переработки; – технологии хранения продукции растениеводства ; – путей сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении; – технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента. <b>Умения:</b> – оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции растениеводства;</li> <li>- организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции растениеводства.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения;</li> <li>- методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- навыками хранения и переработки продукции растениеводства.</li> </ul>			
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологических процессов, используемых при переработке сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- требований к</li> </ul>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- конструкции и принцип работы технологического оборудования, предназначенного для переработки сельскохозяйственного сырья;</li><li>- регулировочных параметров технологических машин и оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья;</li><li>- правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.</li></ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оценить основные технико-экономические характеристики технологического оборудования и выбрать оптимальные;</li><li>- настраивать технологическое оборудование;</li><li>- выполнять основные приемы технического обслуживания технологических машин;</li><li>- использовать технологическое оборудование для выполнения основных технологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья;</li><li>- производить контроль</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>качества основных производственных процессов при переработке сельскохозяйственного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышать качество готовой продукции и надежность работы технологического оборудования в процессе его эксплуатации.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выполнения технологических операций переработки сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- методами контроля качества производственных процессов и оценки результатов работы технологического оборудования с учетом влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья.</li> </ul>			
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторов формирования урожайности и качества плодов, овощей и других сельскохозяйственных культур.</li> <li>- этапов и особенностей технологий производства плодов, овощей, продукции растениеводства;</li> </ul>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

животноводства		<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципа и технологии хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- методов оценки качества продукции растениеводства;</li> <li>- особенностей плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта хранения и переработки;</li> <li>- основных технологических процессов, происходящих при хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- классификации, устройства и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- реализовывать технологии хранения плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- проводить количественно-</li> </ul>			
----------------	--	--	--	--	--

		<p>качественный учет продукции при хранении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;</li> <li>- реализовывать технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками реализации производства плодов, овощей, другой продукции растениеводства на основе современных технологий;</li> <li>- методами управления технологическими процессами при производстве плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- методами оценки урожайности и качества плодов, овощей, другой продукции растениеводства;</li> <li>- навыками реализации технологий хранения и переработки плодов, овощей, другой продукции растениеводства;</li> <li>- навыками использования средств механизации при производстве, хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства.</li> </ul>			
ПК-10- готовностью использовать		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологических процессы,</li> </ul>			Подготовка отчетных

<p>механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>		<p>реализуемые с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- устройств и принципы работы машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить основные технико-экономические характеристики средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству</li> </ul>		<p>материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.</p>
---	--	---	--	--

		<p>и переработке продукции растениеводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить контроль качества работ, выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства;</li> <li>- методами управления технологическими процессами при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции с помощью средств механизации и автоматизации.</li> </ul>			
ПК-11- готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- научных основ севооборотов и систем земледелия.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать схемы севооборотов и системы обработки почв;</li> <li>- распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления схем севооборотов и систем обработки</li> </ul>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

почвенного плодородия		почвы; – методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов.			
ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции		<b>Знания:</b> – основных технологии производства кормов; – основы биологических процессов при переработке пищевого сырья. <b>Умения:</b> – применять микробиологические технологии в производстве кормов и продуктов питания; – подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; – оценивать качество сырья и готовой продукции. <b>Владения:</b> – технологией приготовления кормов и переработки сельскохозяйственной продукции; – навыками работы с культурами микроорганизмов; – методами оценки качества сырья и готовой продукции.			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

**Вопросы для зачета**  
(проверка знаний, умений, владения и компетенций)

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Вопросы для зачета с оценкой (проверка знаний, умений, владения и компетенций)</i>
ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Техническое и технологическое мышление	<b>Знания:</b> – принципов взаимодействия в коллективе, обеспечивающие эффективность работы. <b>Умения:</b> – устанавливать позитивные отношения	1. Как складывались взаимоотношения в коллективе предприятия, на базе которого вы прошли практику? 2. Чувствовали вы поддержку работников предприятия во время

		<p>во взаимодействии с другими членами коллектива;</p> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками взаимодействия в коллективе в ходе творческого решения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>прохождения практики.</p> <p>3 Численный состав и структура работников.</p>
<p>ОПК – 5 -способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основ биологических процессов при переработке пищевого сырья;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество сырья и готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами оценки качества сырья и готовой продукции.</li> </ul>	<p>1 Какие рецептуры приготовления комбикормов разработаны на предприятии?</p> <p>2 Какие современные технологии применяются при хранении и переработке с.х. продукции?</p> <p>3 Какие показатели качества сырья и готовой продукции определяются в лаборатории?</p> <p>4 Используемые методы и методики для определения качества и безопасности растительного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов.</p>
<p>ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– химического состава продукции растениеводства и ее пищевую ценность;</li> <li>– биохимических процессов, происходящих при хранении и переработке продукции растениеводства;</li> <li>– влияния биохимических показателей качества продукции растениеводства на возможность и способы ее хранения и переработки;</li> <li>– требований к качеству и безопасности растительного сырья и продуктов его</li> </ul>	<p>1 Какие лаборатории имеются на предприятии?</p> <p>2 Организация работы лаборатории на предприятии</p> <p>3 По каким основным показателям качества оценивают пищевую ценность продуктов?</p> <p>4 Какие биохимические процессы, происходят при хранении и переработке продукции растениеводства?</p> <p>5 Перечислите факторы, влияющие на</p>

		<p>переработки в соответствии с требованиями стандартов.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество продукции растениеводства, результаты ее хранения и переработки по биохимическим показателям;</li> <li>- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками контроля качества растительного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки.</li> </ul>	<p>качество растительного сырья.</p> <p>6 Перечислите факторы, влияющие на качество готовых продуктов переработки</p>
<p>ОПК- 7- способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностей использования сортов (гибридов) растений и пород животных с учетом их генетических параметров.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в сельскохозяйственной практике сорта (гибриды) растений с учетом их генетических характеристик.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами контроля продуктивности различных сортов (гибридов) растений и пород животных.</li> </ul>	<p>1 С какими сортами (гибридами) растений работают на предприятии?</p> <p>2 Какие особенности сортов (гибридов) растений учитываются при производстве с.х. продукции.</p> <p>3 Перечислите породы животных для перерабатываемой продукции.</p>

<p>ОПК -8- готовность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b> – наиболее распространенных инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных; <b>Умения:</b> – выполнять профилактические и доврачебные мероприятия, направленные на сохранение здоровья животных. <b>Владения:</b> – приемами обращения с сельскохозяйственными животными.</p>	<p>1 Какие вы знаете болезни с.х. животных? 2 Какие компоненты вводятся в рецептуре комбикормов для профилактики заболеваний с.х. животных? 3 Перечислите мероприятия, обеспечивающие сохранение здоровья животных.</p>
<p>ПК-1- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b> – сущности физиологических процессов жизнедеятельности растений, их взаимосвязь и зависимость от условий окружающей среды. <b>Умения:</b> – оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных культур по морфологическим и физиологическим признакам. <b>Владения:</b> – методами оценки и анализа физиологического состояния сельскохозяйственных культур.</p>	<p>1 Какие вы знаете факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур? 2 Как влияют условия окружающей среды на физиологические процессы растений? 3 Каким образом минеральное питание растений влияет на их морфологические и физиологические показатели. 4 Каким образом можно адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства к условиям агроландшафта.</p>
<p>ПК-2- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b> – значения и роли сельскохозяйственных животных в производстве продуктов питания, современное состояние и перспективы развития животноводческой отрасли. <b>Умения:</b></p>	<p>1 Расскажите о значения и роли продукции животноводства в народном хозяйстве. 2 Перечислите породы продуктивных животных, которые производятся на предприятии. Дайте их зоотехническую характеристику.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять комплексную оценку сельскохозяйственных животных и определять их назначение.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами зоотехнической оценки сельскохозяйственных животных.</li> </ul>	<p>3 Как можно регулировать качественные показатели животноводческой продукции, используя современные технологические приемы содержания, кормления и разведения животных?</p> <p>4 Перечислите методы зоотехнической оценки сельскохозяйственных животных?</p> <p>5 Перечислите методы оценки продуктивности животных и качества получаемой животноводческой продукции.</p>
ПК-3- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных видов и сортов (гибридов) растений, их морфологические и биологические особенности, классификацию.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать по морфологическим признакам виды и сорта (гибриды) сельскохозяйственных растений.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой распознавания по морфологическим признакам и навыками оценивания видов и сортов (гибридов) сельскохозяйственных культур.</li> </ul>	<p>1 Перечислите районированные сорта (гибриды) растений выращиваемые и перерабатываемые на производстве.</p> <p>2 Раскройте влияние сортовых особенностей на качество и сохраняемость растениеводческой продукции.</p> <p>3 Выводы и собственные предложения эффективного целевого использования видов и пород животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их биологических особенностей и генетических характеристик.</p>
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторов, влияющих на сохранность, а также на потери массы и качества продукции растениеводства при хранении;</li> <li>- принципов хранения сельскохозяйственной продукции;</li> </ul>	<p>1 Расскажите об основных видах деятельности предприятия</p> <p>2 Перечислите название основных технологических линий, аппаратов, агрегатов; назначение и техника выполнения основных</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основных типов и видов хранилищ, их устройство и правила эксплуатации;</li> <li>- основного оборудования, используемого при хранении продукции растениеводства, а также продуктов ее переработки;</li> <li>- технологии хранения продукции растениеводства ;</li> <li>- путей сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении;</li> <li>- технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;</li> <li>- подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции растениеводства;</li> <li>- организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции растениеводства.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения;</li> <li>- методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой продукции;</li> <li>- навыками хранения и переработки</li> </ul>	<p>технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.);</p> <p>3 Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции.</p> <p>4 Перечень и содержание основной документации, которая ведется на предприятии</p> <p>5 Используемое на предприятии сырье и показатели его качества (если хранение или переработка)</p> <p>6 Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных материалов, воды, производственных процессов, личной гигиены работников.</p> <p>7 Дайте оценку мероприятий по организации безотходной переработки с/х продукции.</p> <p>8 Перечислите слабые места в работе технологических линий.</p> <p>9 Предложите пути совершенствования технологических процессов</p> <p>10 Сделайте анализ недостатков и предложите мероприятия по их устранению</p>
--	--	--	---

		продукции растениеводства.	11 Анализ решения вопросов по защите окружающей среды, охране труда и безопасности жизнедеятельности 12 Конкретная работа, выполняемая на предприятии.
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологических процессов, используемых при переработке сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- требований к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;</li> <li>- конструкции и принцип работы технологического оборудования, предназначенного для переработки сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- регулировочных параметров технологических машин и оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить основные технико-экономические характеристики технологического оборудования и выбрать</li> </ul>	<p>1 Используемые на предприятии режимы ведения технологических процессов</p> <p>2 Дайте классификацию технологического оборудования по функциональным свойствам</p> <p>3 Перечислите требования к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования.</p> <p>4 Какие вы знаете правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.</p> <p>5 Перечислите методы контроля качества производственных процессов</p>

		<p>оптимальные;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- настраивать технологическое оборудование;</li> <li>- выполнять основные приемы технического обслуживания технологических машин;</li> <li>- использовать технологическое оборудование для выполнения основных технологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- производить контроль качества основных производственных процессов при переработке сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- повышать качество готовой продукции и надежность работы технологического оборудования в процессе его эксплуатации.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выполнения технологических операций переработки сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- методами контроля качества производственных процессов и оценки результатов работы технологического оборудования с учетом влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья.</li> </ul>	
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторов формирования урожайности и качества плодов, овощей и других</li> </ul>	1 Какие факторы формируют урожайность и качество плодов, овощей и других

<p>переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>		<p>сельскохозяйственных культур.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этапов и особенностей технологий производства плодов, овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- принципа и технологии хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- методов оценки качества продукции растениеводства;</li> <li>- особенностей плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта хранения и переработки;</li> <li>- основных технологических процессов, происходящих при хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- классификации, устройства и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- реализовывать технологии хранения плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- проводить количественно-</li> </ul>	<p>сельскохозяйственных культур?</p> <p>2 Назовите плановую и фактическую производительность предприятия, его основную специализацию.</p> <p>3 Перечислите этапы и особенности технологий производства плодов, овощей, продукции растениеводства</p> <p>4Перечислите этапы и особенности технологий производства продукции животноводства.</p> <p>5 Назовите особенности плодов и овощей, как объекта хранения и переработки</p> <p>6 Отметьте особенности сырья животного происхождения, как объекта хранения и переработки</p>
--	--	---	--

		<p>качественный учет продукции при хранении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;</li> <li>- реализовывать технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками реализации производства плодов, овощей, другой продукции растениеводства на основе современных технологий;</li> <li>- методами управления технологическими процессами при производстве плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- методами оценки урожайности и качества плодов, овощей, другой продукции растениеводства;</li> <li>- навыками реализации технологий хранения и переработки плодов, овощей, другой продукции растениеводства;</li> <li>- навыками использования средств механизации при производстве, хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства.</li> </ul>	
<p>ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства</p>		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологических процессы, реализуемые с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- классификации по функциональным</li> </ul>	<p>1 Какие используются механические и автоматические устройства на предприятии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.</p> <p>2 Дайте оценку основных технико-экономических средств механизации</p>

и животноводства		<p>признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройств и принципы работы машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить основные технико-экономические характеристики средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции растениеводства;</li> <li>- производить контроль качества работ, выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства и переработки продукции</li> </ul>	<p>и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.</p> <p>3 Какие правила безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции вы знаете.</p>
------------------	--	---	--

		<p>растениеводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами управления технологическими процессами при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции с помощью средств механизации и автоматизации.</li> </ul>	
<p>ПК-11- готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- научных основ севооборотов и систем земледелия.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать схемы севооборотов и системы обработки почв;</li> <li>- распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления схем севооборотов и систем обработки почвы;</li> <li>- методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов.</li> </ul>	<p>1 Расскажите о системах обработки почвы, видах и формах удобрений, условиях их эффективного применения.</p> <p>2 Расскажите о схемах севооборотов на предприятии</p> <p>3 Перечислите методы защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов.</p> <p>4 От чего зависит оптимальное внесение норм удобрений под сельскохозяйственные культуры?</p>
<p>ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных технологии производства кормов;</li> <li>- основы биологических процессов при переработке пищевого сырья.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять микробиологические технологии в производстве кормов и продуктов питания;</li> <li>- подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</li> </ul>	<p>1 Перечислите оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.</p> <p>2 Расскажите технологию приготовления кормов для с.х. животных.</p> <p>3 Какие виды комбикормов бывают? Дайте их характеристику.</p>

		<ul style="list-style-type: none"><li>- оценивать качество сырья и готовой продукции.</li></ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- технологией приготовления кормов и переработки сельскохозяйственной продукции;</li><li>- навыками работы с культурами микроорганизмов;</li><li>- методами оценки качества сырья и готовой продукции.</li></ul>	
--	--	--	--

### ***11.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций***

Оценка знаний, умений, владений, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, осуществляется в *форме текущего контроля и промежуточной аттестации*.

*Текущий контроль* проводится в течение практики и организуется в форме опроса студентов о выполненных заданиях.

*Промежуточная аттестация* осуществляется в форме зачета с оценкой в 6-м семестре.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представляет составленные им отчетные документы.

## **12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **Основные учебники и учебные пособия**

1. Муха В.Д. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия: учебник / В.Д. Муха, Н.И. Картамышев. - Москва: КолосС, 2007.- 580 с.
2. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян: учеб. пособие / В. Л. Пилипюк. - Москва: Вузовский учебник; ИНФРА-М, 2014. - 457с.
3. Оборудование перерабатывающих производств: учебник / А. А. Курочкин [и др.]. - Москва: Инфра-М, 2016. - 363 с.
4. Пащенко Л. П. Технология хлебобулочных изделий: учеб.пособие / Л.П. Пащенко.- Москва: КолосС, 2008.- 389 с.

### **Дополнительная литература**

1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие для вузов / Под ред. В.И. Филатова. – М.: КолосС, 2004. – 724 с.
2. Вобликов Е.М. Технология элеваторной промышленности. – СПб.: Изд-во «Лань», 2010. – 384 с.
3. Волкинд И.Л. Промышленная технология хранения картофеля, овощей и плодов / И. Л. Волкинд. - Москва: Агропромиздат, 1989. - 239 с.
4. Дьяченко В.С. Хранение картофеля, овощей и плодов. – М.: Агропромиздат, 1987. – 196 с.
5. Карпов Б.А. Технология послеуборочной обработки и хранение зерна. – М: Агропромиздат, 1987. – 288 с.
6. Магомедов М.Г. Производство плодоовощных консервов и

продуктов здорового питания: учебник / М. Г. Магомедов. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 560 с.

7. Мельник Б.Е. Технология приемки, хранения и переработки зерна. – М: Агропромиздат, 1990. – 366 с.

8. Технология переработки растениеводческой продукции: учебник / Н М Личко. - Москва: КолосС, 2008. - 583с.

9. Широков Е.П. Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации / Е. П. Широков. - Москва: Агропромиздат, 1988. - 319 с.

10. Широков Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации: учебник. ч. 1 : Картофель, плоды, овощи / Е. П. Широков, В.И. Полегаев. - Москва: Колос, 1999. - 254 с.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Официальный сайт справочно-правовой системы «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru> <http://asprus.ru/blog/>

2. Официальный сайт компании "Ассоциация садоводов России (АП-ПЯПМ)" [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://asprus.ru/blog/>

3. Электронная библиотечная система «Консультант студента» [Электронный ресурс] – Режим доступа: - <http://www.studentlibrary.ru>.

### **13 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости):**

- использование пакета Microsoft Office для подготовки отчета о практике.
- использование справочно-правовой системы Консультант Плюс.
- использование открытой базы ГОСТов

### **14.Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Для проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности необходимы:

- предприятия по производству, хранению и переработке растениеводческой продукции, которые используют современные технологии, укомплектованы современными машинами, техническими средствами и оборудованием, и характеризуются высоким уровнем производства.

### **15. Особенности прохождения практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**

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

Выбор мест прохождения практик, для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации, Академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.

## Приложение А

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«КУРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ имени И.И. Иванова»

### Факультет агротехнологический Индивидуальное задание на практику

Обучающемуся (-щейся) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Кафедра: Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вид практики: производственная по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: \_\_\_\_\_

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Согласование индивидуального задания и плана работы с руководителем практики от академии. Инструктаж по технике безопасности.
2	Согласование плана работы с руководителем практики от предприятия. Пройти инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.
3	Общее знакомство с предприятием и его подразделениями
4	Изучение ассортимента
5	Участие в производственных подготовительных процессах
6	Участие в основных производственных процессах конкретного предприятия под руководством специалистов
7	Участие в входном контроле качества сырья.
8	Работа в выбойном отделении, в складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации)
9	Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию.
10	Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике
11	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия
12	Защита отчета на кафедре
	<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>
	ОК-6; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12

Дата выдачи задания «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. . Задание принял к исполнению

Руководитель практики от академии  
\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись студента \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**Совместный рабочий график (план)  
проведения производственной практике по получению  
профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности**

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (8 недель)

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоёмкость в неделях/ днях
1 Организационный <i>1.1 Организационный (в академии)</i>	Рабочее совещание (групповое). Инструктаж по технике безопасности. Согласование индивидуального задания и плана работы с руководителем практики от академии	1-ая неделя: <i>1-ый день</i>
<i>1.2 Организационный (на рабочем месте)</i>	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1-ая неделя: <i>1-ый день</i>
	Согласование плана работы с руководителем практики от предприятия	
	Общее знакомство с предприятием и его подразделениями. Изучение ассортимента.	1-ая неделя: <i>2-5 день</i>
2 Основной	Участие в производственных подготовительных процессах. Работа с сырьем и готовой продукцией под руководством специалистов	2-ая неделя
	Непосредственное участие в основных производственных процессах конкретного предприятия под руководством специалистов по хранению и переработке с.-х. продукции	3-4 -ая неделя
	Участие во входном контроле качества сырья. Работа лаборантом по отбору проб для анализа. Применение методов контроля качества сырья и готовых продуктов на производстве. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.	5-6 -ая недели
	Работа в выборном отделении, в складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции	7-ая неделя
3 Заключительный	Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	8-ая неделя 1-2 день
	Просмотр отчета руководителем практики от академии	8-ая неделя 3 день
	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	8-ая неделя 4 день
	Защита отчета на кафедре	В последний день практики

Согласовано:

Руководитель практики  
от академии \_\_\_\_\_

(дата)

(Ф.И.О.)

(должность)

(подпись)

Руководитель практики  
от предприятия \_\_\_\_\_

(дата)

(Ф.И.О.)

(должность)

(подпись)

Аттестационный лист по практике

Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на \_\_\_\_ курсе по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» успешно прошел производственную практику по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности

с « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в объеме \_\_\_\_\_ недель

Наименование и место прохождения практики

Оценка качества реализации компетенций, формируемых в результате прохождения практики

Этапы работ, согласно выданному заданию	Компетенции	Качество выполнения работ
1 Организационный	ОК-6; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12	
2 Основной		
3 Заключительный		

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) Ф.И.О.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **Рецензия (отзыв)**

на программу производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства», очной формы обучения, реализуемую в ФГБОУ ВО Курская ГСХА

Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в структуре основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции является первой производственной практикой, нацеленной на формирование представлений о своей будущей профессии и на получение первичных умений и навыков профессиональной деятельности. Значение этой практики заключается в расширении, углублении и систематизации знаний, полученных при изучении дисциплин теоретического и практического курса в условиях аудиторных занятий, и подготовка к продуктивному прохождению последующих производственных практик – производственной технологической и производственной преддипломной.

Программа производственной практики подготовлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1330), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. № 301) и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (утверждено приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. № 1383).

В программе практики обозначены ее цели и задачи, определены и структурированы требования к освоению содержания программы практики и критерии оценки ее результатов. Представлены содержание и виды деятельности обучающихся в ходе практики. Акцентируется внимание на необходимости участия практиканта в производственном процессе в условиях предприятия на различных его этапах. Сформулированы требования к отчетной документации, которую обучающийся готовит по окончании практики.

Считаем, что рецензируемая программа производственной практики, подготовленная для обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» (очной формы обучения), соответствует необходимым требованиям. Ее следует рекомендовать к использованию в учебном процессе.

Генеральный директор  
ООО «Курские элеваторы»



А.И. Полянский

**Рецензия (отзыв)**  
**на программу производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства», очной формы обучения, реализуемую в ФГБОУ ВО Курская ГСХА**

Целью производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является закрепление и углубление знаний, полученных при изучении теоретического и практического курса дисциплин на аудиторных занятиях, а также при прохождении учебных практик. Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» очной формы обучения предусматривает ее прохождение на профильных предприятиях, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства. Данная практика является первой практикой в условиях производства по профилю направления подготовки, где обучающиеся имеют возможность получить представление о специфике своей будущей профессии и испытать себя в качестве работника в условиях конкретного предприятия.

Рецензируемая программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составлена с учетом требований основных нормативных документов в виде Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования.

Под руководством руководителя практики от предприятия обучающийся приобретает умения и первый опыт профессиональной деятельности в условиях конкретного предприятия, воспринимает и оценивает специфические особенности своей будущей профессии, готовится в более глубокому и детальному изучению профильных дисциплин.

Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности имеет четкий план и структуру, является регламентирующим документом для обучающихся и руководителей практики в ходе ее прохождения.

Считаем, что рецензируемая программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» очной формы обучения соответствует необходимым требованиям, актуальна, и может быть рекомендована для использования в образовательном процессе.

Исполнительный директор  
ЗАО «Курский комбинат хлебопродуктов»



А.Ю. Тулупов