

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:
0951da30105058541c607bee0584732857ac618c

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
технологической практики**

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 Шершнева Ольга Михайловна

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

Протокол № 12 от 18 июня 2018 г.

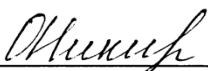
Заведующий кафедрой

 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 технологической практики – формирование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления самостоятельной технологической деятельности в условиях предприятия или организации по профилю осваиваемой образовательной программы, их применение при решении производственных задач.

2. Задачи практики

Задачи производственной технологической практики:

- актуализация знаний, умений и владений в области производства качественной продукции растениеводства на основе современных технологий;
- формирование профессиональных компетенций, необходимых для планирования, организации, совершенствования производства, хранения и переработки растениеводческой продукции, оценки качества готовой продукции, а также экологически обоснованной деятельности в производственных условиях;
- приобретение первичного опыта самостоятельной работы в условиях предприятия или организации.
- накопление фактического и эмпирического материала для выпускной квалификационной работы бакалавра.
-

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная технологическая практика, как и все практики, входит в вариативную часть блока «Практики» основной профессиональной образовательной программы *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*. Производственная технологическая практика проводится на 4-м курсе, в 7-м семестре.

Функциональное предназначение производственной практики – дать возможность студентам проверить свою подготовленность к выполнению профессиональной деятельности непосредственно в производственных условиях, углубить имеющиеся теоретические знания и приобрести практические умения и навыки в области производства, хранения или переработки растениеводческой продукции. Соответственно, для эффективного прохождения производственной практики студенты должны иметь достаточную теоретическую подготовку, то есть обладать системными знаниями в области производства, хранения и переработки растениеводческой продукции.

Производственной технологической практике предшествует изучение таких дисциплин, как «Информационные технологии», «Ботаника», «Производство продукции растениеводства», «Оборудование

перерабатывающих производств», «Безопасность жизнедеятельности», «Экология», «Технология бродильных производств», «Консервирование и виноделие», «Технология производства крупы», «Технология переработки маслосемян» и другие дисциплины предусмотренные рабочим учебным планом.

Производственная технологическая практика предполагает погружение обучающихся в реальную ежедневную практическую деятельность непосредственно на его рабочем месте. Обучающиеся учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике работы технолога, помощника технолога, мастера, лаборанта. Работая под руководством руководителей практики от предприятия (главных технологов и технологов производства, лаборантов, мастеров и начальников смены), принимают участие в разработке технологических схем, оценке эффективности технологического оборудования, в изменении режимов технологических процессов, плане размещения готовой продукции; получают личный опыт в составлении расчетов выхода продукции; учатся самостоятельно разрабатывать и оформлять рецептуру продукции вырабатываемой на данном предприятии, вести контроль в лаборатории. Так же принимают участие в составлении смет и заявок на расходные материалы и оборудование, участвуют в мероприятиях по разработке мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности.

Знания, приобретенные в ходе производственной практики, позволят обучающимся обобщить знания и умения полученные в процессе обучения, а передовой опыт руководителей предприятий поможет осмыслить достижения передовых хозяйств и даст возможность внедрять научные достижения в ходе последующей производственной преддипломной практики.

Таким образом, производственная технологическая практика создает дополнительные возможности для успешного трудоустройства по окончании обучения в вузе, закладывает основы профессиональной мобильности и востребованности на протяжении всей жизни.

4. Вид, тип и способ проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая.

Способ проведения практики – выездная.

Производственная технологическая практика проводится в передовых предприятиях, научных учреждениях, имеющих наличие современного оборудования; применение передовой технологии; высокую степень механизации и автоматизации производственных процессов; использование научной организации, труда в том числе – компьютерных технологий; наличие высококвалифицированных специалистов для руководства практикой от предприятия и контроля за работой обучающихся.

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» г. Курск 305040, Курская область, город Курск, улица 50 лет Октября, 169 31.12.2018
5. ООО «Курские элеваторы» Золотухинский район 306020, Курская область, Золотухинский район, рабочий поселок Золотухино, улица Куйбышева, дом 42 31.12.2021
6. ООО «Хохольский сахарный завод» Хохольский район Воронежская область 396840, Воронежская область, Хохольский район, рабочий поселок Хохольский, улица Ленина, 2 31.12.2021
7. ООО «ПК Кристалл-Лефортово» г. Курск 305004, Курская область, город Курск, улица Халтурина, 16 08.06.2018
8. АО «Гарант» Беловский район Курская область 307917, Курская область, Беловский район, село Вишнево 31.12.2018
9. ОАО «Елань-Коленовский сахарный завод» Новохопёрский район Воронежская область 397431, Воронежская область, Новохопёрский район, рабочий поселок Елань-Коленовский, проспект Кольцова, 1

- 31.12.2021
10. ООО «АгроТерра Элеваторы» Курская область 306800, Курская область, Горшеченский район, рабочий поселок Горшечное, улица Мира, 66, офис 3
31.12.2018
 11. ООО «Черноземье» г. Курск 305003, Курская область, город Курск, улица Бойцов 9 Дивизии, 179а
31.12.2018
 12. СПК «Откормсовхоз Кшенский» Советский район Курская область 306600, Курская область, Советский район, рабочий поселок Кшенский, улица Откормсовхоз, 1
31.12.2018
 13. АО «Суджанский маслодельный комбинат» г. Суджа Курская область 307800, Курская область, Суджанский район, город Суджа, Пионерская улица, 21
31.12.2018
 14. ООО «Курскзернопром» Черемисиновский район Курская область 306440, Курская область, Черемисиновский район, поселок городского типа Черемисиново, улица Дзержинского, 20
31.12.2018
 15. ООО «Зоринский сад» Обоянский район Курская область 306230, Курская область, Обоянский район, город Обоянь, улица 8 Марта, дом 30
31.12.2018
 16. СПК «Русь» Рыльская район Курская область 306230, Курская область, Обоянский район, город Обоянь, улица 8 Марта, дом 30
31.12.2018
 17. ООО «Надежда» Рыльский район Курская область 307334, Курская область, Рыльский район, село Кострова
31.12. 2018
 18. ООО «Корпорация Курская хлебная база №24» г. Курск 305025, Курская область, город Курск, Магистральный проезд, 18
31.12.2019
 19. ООО "АГРО – КОЛОС 46" г. КУРСК 305025, Курская область, город Курск, Магистральный проезд, 18
 20. ЗАО «СК Короча» г. Короча Белгородская область 309220, Белгородская область, Корочанский район, территория ЗАО Ск

- Короча
31.12.2018
21. ООО «Кореневский элеватор» 307410, Курская область, Кореневский район, поселок городского типа Коренево, улица Им Осипенко, дом 81
Кореневский район Курская область
31.12.2018
22. ООО «Грант» Обоянский район Курская область 306236, Курская область, Обоянский район, село Павловка
31.12.2020
23. ООО «Курскзернопром» 306440, Курская область, Черемисиновский район, поселок городского типа Черемисиново, улица Держинского, 20
Курск Черемисиновский район Курская область
31.12.2018
24. ОАО «Льговский хлебозавод» 307754, Курская область, город Льгов, г. Льгов улица М.Горького, дом 3
31.12.2018
25. ОАО «Курсксахарпром» 305001, Курская область, город Курск, Луговая Верхняя улица, дом 24
помещение 19
31.12.2025
26. ФГБНУ ВНИИСПК 302530, Орловская область, Орловский район, деревня Жилина
31.12.2023
27. АО Кондитерская фабрика «Славянка» г. Старый Оскол 309514, Белгородская область, город Старый Оскол, Октябрьская улица, дом 20, офис 2
31.12.2019
28. АО «Толпино» Кореневский район 307442, Курская область, Кореневский район, село Толпино, дом 14 а
31.12.2019
29. ЗАО «Умалат» 242440, Брянская область, Севский район, город Севск, улица Ленина, 130
31.12.2019
30. АО Агрокомплекс «Мансурово» 306623, Курская область, Советский район, деревня Пожидаевка, дом 57
31.12.2019
31. ОАО «Кривец-сахар» 307024, Курская область, Мантуровский район, село Сейм
Мантуровский район

	31.12.2019
32. ООО «Солнечный край»	307410, Курская область, Кореневский район, поселок городского типа
Кореневский район	Коренево, улица им Святого Серафима Саровского, дом 10
	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 – 9 зачетных единиц, продолжительность – 6 недель.

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

В ходе производственной технологической практики формируются следующие

знания:

- принципов взаимодействия в коллективе, обеспечивающие эффективность работы;
- прав и обязанностей человека и гражданина;
- причин и источников возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствий;
- основ физиологии человека и рациональных условий деятельности;
- мер по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения;
- основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- анатомо-физических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и опасных факторов;
- приемов первой помощи и основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности;
- значения и роли продукции растениеводства в народном хозяйстве;
- основных факторов жизни растений, определяющих урожайность сельскохозяйственных культур;
- биологических особенностей сельскохозяйственных культур и особенностей их роста и развития;

- закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных растений;
- этапов и особенностей современных технологий производства продукции растениеводства.
- 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.
- факторов, влияющих на сохранность, а также на потери массы и качества продукции растениеводства при хранении и пути их сокращения;
- 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;
- технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента.
- особенностей плодов и овощей как объектов хранения;
- принципы и технологии послеуборочной обработки и хранения плодов и овощей;
- требований к качеству плодов и овощей, предназначенных для хранения и переработки;
- оптимальных параметров хранения плодов и овощей различного ассортимента;
- основных типов и видов хранилищ, их устройство и правила эксплуатации;
- способов и режимов хранения плодов и овощей;
- особенностей плодов и овощей как объектов переработки;
- ассортимента вырабатываемой продукции и технологии переработки плодов и овощей.
- нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья;
- основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья;
- основных понятий по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- факторов, влияющих на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его

переработки;

- санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях;
- технологических процессов, используемых при переработке сельскохозяйственного сырья;
- классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- 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;
- научных основ севооборотов и систем земледелия;
- основных технологии производства кормов;
- основы биологических процессов при переработке пищевого сырья;
- химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов;
- содержания питательных и антипитательных факторов в отдельных кормах и кормовых смесях;
- нормированного кормления животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния.

умения:

- устанавливать позитивные отношения во взаимодействии с другими членами коллектива;
- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности;
- распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- оценивать и предотвращать развитие аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности;
- выбирать и эффективно применять методы защиты персонала и населения от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды, возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- использовать приемы первой помощи и применять методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- 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;

- подбирать сорта и реализовывать технологии возделывания сельскохозяйственных культур;
- составлять схемы севооборотов;
- осуществлять технологический контроль и оценивать качество проводимых полевых работ;
- оценивать состояние сельскохозяйственных культур в конкретные фазы развития;
- производить расчет доз удобрений и выбирать способы внесения различных удобрений на планируемый урожай сельскохозяйственных культур;
- организовать обоснованные мероприятия по борьбе с сорняками, болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур;
- адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства к условиям конкретного агроландшафта;
- проводить учет урожая и определять его качество.
- подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции растениеводства;
- организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции растениеводства.
- оценивать качество плодов и овощей, предназначенных для хранения и переработки;
- подбирать оптимальные принципы и режимы хранения плодов и овощей;
- контролировать параметры хранения плодов и овощей и изменять их при отклонении от нормы;
- оценивать изменение массы и качества плодов и овощей в процессе хранения;
- подбирать оптимальные режимы и перерабатывать плоды и овощи в продукцию различного ассортимента.
- использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности;
- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
- производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию.
- оценить основные технико-экономические характеристики технологического оборудования и выбрать оптимальные;
- 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.

- разрабатывать схемы севооборотов и системы обработки почв;
- распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур.
- применять микробиологические технологии в производстве кормов и продуктов питания;
- подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;
- распознавать растения различных хозяйственно-ботанических групп и прогнозировать их кормовые достоинства;
- оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество и формулировать заключение об их пригодности для кормления животных;
- определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах, составлять рационы для животных.

вадения:

- навыками взаимодействия в коллективе в ходе творческого решения профессиональных задач;
- методами российского права;
- приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов;
- навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития;
- основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
- планировать мероприятия по защите работников, обучающихся и населения в чрезвычайных ситуациях.
- навыками контроля и управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки;
- основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
- навыками реализации производства продукции растениеводства на основе современных технологий;
- методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства;
- методами оценки продуктивности возделываемых;
- современными методами контроля и оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения;
- методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой продукции;
- навыками хранения и переработки продукции растениеводства.
- методами оценки качества плодов и овощей, закладываемых на хранение или подаваемых в переработку;
- методами контроля параметров хранения и переработки плодов и овощей
- уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции;

- методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа;
- базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях;
- методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
- навыками составления схем севооборотов и систем обработки почвы;
- методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов.
- технологией приготовления кормов и переработки сельскохозяйственной продукции;
- навыками работы с культурами микроорганизмов;
- методами оценки качества сырья и готовой продукции
- техникой определения основных показателей химического состава кормов.

компетенции:

ОК-4-способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

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

ОК-9-готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

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-9-владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

ПК-4-готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства

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

ПК-6-готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей

ПК-7-готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

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

ПК-13- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

ПК-14-способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

7. Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в неделях/ днях
1 Организационный этап	Согласование плана производственной технологической практики с руководителем практики от предприятия	1-ая неделя: <i>1-2-ой рабочие дни</i>
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и оформление пропусков	
	Знакомство с производственными участками предприятия	1-ая неделя: <i>3-5-ый рабочие дни и далее в течение всей практики</i>
2 Основной	Закладка опыта для написания ВКР; проведение сопутствующих наблюдений и учетов (по возможности)	2-ая -5-ая неделя: <i>1-ий рабочий день и далее в течение всей практики</i>
	Знакомство с основным производством на предприятии, цехами и участками	
	Изучение технологического процесса и оборудования	
	Оценка эффективности технологического оборудования	

	Сбор информации для ВКР	
	Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов	
	Совместная работа со специалистами различных подразделений предприятия	
	Участие в разработке технологической схемы производства	
	Сбор информации по экономической эффективности производства	
3 Заключительный	Систематизация собранной информации	6-я неделя: 1-5 рабочие дни
	Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета руководителем практики от предприятия	
	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	
	Защита отчета на кафедре	В последний день практики

7.2 Содержание практики

1 Организационный этап

Согласование плана производственной технологической практики с руководителем практики от предприятия: уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы и индивидуального задания при прохождении производственной технологической практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии (Приложение А,Б).

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и оформление пропусков: Соблюдение правил внутреннего распорядка предприятия и техники безопасности на предприятии. Оформление на КПП пропуска.

Знакомство с производственными участками предприятия: функциональное назначение, связь с другими подразделениями, кадры, технические средства (оборудование), и материалы, документация.

2 Основной этап

Закладка опыта для написания ВКР; проведение сопутствующих наблюдений и учетов: выбор объектов исследования (расчетной разработки) и исследуемых (разрабатываемых) показателей, определение сроков проведения исследований (выполнения разработки) и составление календарного плана проведения наблюдений и учетов, выбор методов исследования (выполнения разработки)

Знакомство с основным производством на предприятии, цехами и участками: объемы сырья и продукции; объемы сохраняемого или

перерабатываемого сырья различного ассортимента, техническими средствами реализации технологических процессов и другой техникой.

Изучение технологического процесса и оборудования. Технологические операции, оборудование и режимы для производства. Подготовка растительного сырья к (хранению) переработке; (хранение) переработка растительного сырья; хранение готовой продукции. Используемое сырье; рецептура; режимы, способы и приемы хранения урожая, технические средства реализации; подготовка растительного сырья к переработке; технологические схемы подготовительных процессов; принципы, методы, приемы и способы переработки растительного сырья; технологические схемы процессов переработки растительного сырья; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; операции в цехе готовой продукции; реализация готовой продукции.

Оценка эффективности технологического оборудования: рассчитывается как отношение числа готовых изделий к числу изделий, которые можно было бы изготовить за то же время в идеальных условиях на идеальном оборудовании; учитывается производительность оборудования, изучение исходных условий функционирования предприятия; установление изменений в работе оборудования; необходимо в каждую рабочую смену регистрировать переходы оборудования из рабочего в нерабочее состояние и наоборот, устранение

Сбор информации для ВКР: Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований. Объектами исследований могут быть: технологии производства; 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.

Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов: выполнение различных анализов под строгим наблюдением лаборанта, их расчет и занесение в специальный журнал.

Совместная работа со специалистами различных подразделений предприятия: работа со специалистами разного профиля (химиков-технологов, инженеров, специалистов по монтажу оборудования и автоматизации, технологов).

Участие в разработке технологической схемы производства: Разработка комплекса взаимосвязанных процессов, обеспечивающих получение требуемых продуктов нужного качества при минимальной себестоимости.

Сбор информации по экономической эффективности производства. Анализ результативности хозяйственной деятельности предприятия. Уровень эффективности предприятия (рентабельно или нерентабельно).

3 Заключительный этап

Систематизация собранной информации: Написание основных разделов отчета по производственной практике, в соответствии с содержанием практики.

Предварительный анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета руководителем практики от предприятия: рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленных студентом документов (см. вопросы для собеседования в п.11.4).

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 на кафедре.

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 технологической практики используются:

- *диалоговые технологии*, связанные с созданием коммуникативной среды, расширением пространства, сотрудничества в ходе постановки и решения производственных задач;

- *проектные технологии*, направленные на формирование критического и творческого мышления, умения работать с информацией и реализовывать собственные проекты в рамках магистерских диссертаций;

- *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 технологической практики 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 технологической практики обучающийся представляет оформленный *отчет о производственной технологической 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 20 - 30 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 Характеристика предприятия

2 Используемое на предприятии сырьё и показатели его качества

3 Ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии и ее выход (для перерабатывающих предприятий)

4 Методы определения показателей качества сырья и готовой продукции

5 Используемые на предприятии технологические схемы, процессы, режимы, способы и оборудование

6 Основные экономические показатели деятельности предприятия

Заключение

Список использованных источников

Отчет подписывается обучающимся, затем руководителем практики от предприятия, который ставит оценку 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

Компетенции	Этапы/уровни формирования компетенций		
	Начальный этап/Пороговый	Основной этап/Базовый	Завершающий этап/Продвинутый

	<i>уровень</i>	<i>уровень</i>	<i>уровень</i>
ОК-4 -способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правоведение	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Стандартизация и сертификация с.-х. продукции Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ОК-6 -способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Социология	Социология	Социология Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая практика Подготовка и защита ВКР
ОК-9- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности Производственная технологическая практика Подготовка и защита ВКР
ПК-4 -готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Производство продукции растениеводства Производство продукции животноводства	Производство продукции растениеводства Производство продукции животноводства	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владений в производстве продукции растениеводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владений в производстве продукции животноводства Производственная технологическая практика 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	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР

		сахарной свеклы Санитария и гигиена на предприятиях отрасли	
ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Оборудование перерабатывающих производств	Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Технология хранения и переработки продукции растениеводства	Консервирование и виноделие Производственная технологическая практика Подготовка защита ВКР
ПК-7- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Химия: неорганическая и аналитическая Химия: органическая и физколлоидная Микробиология	Биохимия с.-х. продукции Основы научных исследований Физико-химические методы исследования Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Стандартизация и сертификация с.-х. продукции Основы биотехнологии переработки с.-х. продукции Технохимический контроль с.-х. сырья и продуктов переработки Технохимический контроль на комбикормовых заводах 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 производства Проектирование перерабатывающих производств Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства,	Земледелие с основами почвоведения и	Консервирование и виноделие	Технология хранения и переработки продукции растениеводства

хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>агрехимии</p> <p>Производство продукции растениеводства</p> <p>Производство продукции животноводства</p> <p>Введение в производство и технологию переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Основы товароведения продукции растениеводства</p>	<p>Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей</p> <p>Технология переработки маслосемян</p> <p>Технология хранения и переработки сахарной свеклы</p> <p>Технология макаронного производства</p> <p>Государственное инспектирование качества хлебопродуктов</p>	<p>Технология хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> <p>Производственная технологическая практика</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Подготовка и защита ВКР</p>
ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Оборудование перерабатывающих производств	Технология и оборудование кондитерского производства	<p>Система управления технологическими процессами</p> <p>Проектирование перерабатывающих производств</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> <p>Производственная технологическая практика</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Подготовка и защита ВКР</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	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	<p>Производство продукции растениеводства</p> <p>Защита растений</p> <p>Химические средства защиты растений</p> <p>Биологический метод защиты растений</p>	<p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и владений в производстве продукции растениеводства</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> <p>Производственная технологическая практика</p> <p>Подготовка и защита ВКР</p>
ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Кормопроизводство	<p>Кормопроизводство</p> <p>Система управления технологическими процессами</p> <p>Проектирование перерабатывающих производств</p>	<p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> <p>Производственная технологическая практика</p> <p>Подготовка и защита ВКР</p>
ПК-13- готовностью применять технологии	Кормопроизводство	Кормопроизводство	<p>Кормопроизводство</p> <p>Учебная практика по</p>

производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях			получению первичных профессиональных умений и владений в производстве продукции животноводства Производственная технологическая практика Подготовка и защита ВКР
ПК-14- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Безопасность жизнедеятельности	Оборудование перерабатывающих производств	Производственная технологическая практика Производственная преддипломная 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 сфорсированности 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-4 -способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правовая культура	Знания: - прав и обязанностей человека и гражданина; Умения: - ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности; Владения: - методами российского права. - приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов.			Правильно применяет правовые нормы в профессиональном контексте. Самостоятельно находит необходимые нормативные документы, резюмирует, анализирует и интерпретирует их положения
ОК-6 -способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Культура коммуникации	Знания: – принципов взаимодействия в коллективе, обеспечивающие эффективность работы. Умения: – устанавливать позитивные отношения во взаимодействии с другими членами коллектива; Владения: – навыками взаимодействия в коллективе в ходе творческого решения профессиональных задач.			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.
ОК-9- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Правовая культура	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемов первой помощи и основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; – правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать приемы первой помощи и применять методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; – планировать мероприятия по защите работников, обучающихся и населения в чрезвычайных ситуациях. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемами использования средств защиты от негативных воздействий социальной среды на человека. 			Правильно применяет правовые нормы в профессиональном контексте. Самостоятельно находит необходимые нормативные документы, резюмирует, анализирует и интерпретирует их положения
ОПК – 5 -способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной	Профессиональное мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основ биологических процессов при переработке пищевого сырья; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество сырья и готовой продукции. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами оценки качества 			Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в

продукции.		сырья и готовой продукции.			практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Профессиональное мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество продукции растениеводства, результаты ее хранения и переработки по биохимическим показателям; – квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками контроля качества растительного сырья и продуктов его 			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>переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки. 			
<p>ОПК – 9- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - причин и источников возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствий; - мер по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; - основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий; - выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. 			<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>ПК-4 -готовностью реализовывать технологии</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значения и роли продукции растениеводства в народном хозяйстве; 			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством,</p>

<p>производства продукции растениеводства и животноводства</p>		<ul style="list-style-type: none"> - основных факторов жизни растений, определяющих урожайность сельскохозяйственных культур; - биологических особенностей сельскохозяйственных культур и особенностей их роста и развития; - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных растений; - этапов и особенностей современных технологий производства продукции растениеводства. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать сорта и реализовывать технологии возделывания сельскохозяйственных культур; - составлять схемы севооборотов; - осуществлять технологический контроль и оценивать качество проводимых полевых работ; - оценивать состояние сельскохозяйственных культур в конкретные фазы развития; - производить расчет доз удобрений и выбирать способы внесения различных удобрений на планируемый урожай сельскохозяйственных культур; - организовать обоснованные мероприятия по борьбе с сорняками, болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур; - адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства к условиям 		<p>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>конкретного агроландшафта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить учет урожая и определять его качество. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации производства продукции растениеводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства; - методами оценки продуктивности возделываемых; - методами контроля и оценки качества продукции растениеводства. 			
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 			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>растительного сырья в продукцию различного ассортимента.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения; - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой продукции; - навыками хранения и переработки продукции растениеводства. 			
ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностей плодов и овощей как объектов хранения; - технологии послеуборочной обработки плодов и овощей; - требований к качеству плодов и овощей, предназначенных для хранения и переработки; - принципов хранения плодов и овощей; 			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать

		<ul style="list-style-type: none"> - факторов, влияющих на сохранность, а также потери массы и качества плодов и овощей при хранении; - оптимальных параметров хранения плодов и овощей различного ассортимента; - основных типов и видов хранилищ, их устройство и правила эксплуатации; - основного оборудования, используемого при хранении продукции растениеводства и животноводства, а также продуктов ее переработки; - способов и режимов хранения плодов и овощей; - особенностей плодов и овощей как объектов переработки; - ассортимента вырабатываемой продукции и технологии переработки плодов и овощей. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество плодов и овощей, предназначенных для хранения и переработки; - подбирать оптимальные принципы и режимы хранения плодов и овощей; - контролировать параметры хранения плодов и овощей и изменять их при отклонении от нормы; - оценивать изменение массы и качества плодов и овощей в процессе хранения; - подбирать оптимальные 			<p>наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
--	--	--	--	--	--

		<p>режимы и перерабатывать плоды и овощи в продукцию различного ассортимента.</p> <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами оценки качества плодов и овощей, закладываемых на хранение или подаваемых в переработку; – методами контроля параметров хранения и переработки плодов и овощей 			
<p>ПК-7- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; – основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья; – основных понятий по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; – факторов, влияющих на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; – методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; – санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями 			<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>нормативной и законодательной базы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; - производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции; - методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки 			
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологических процессов, используемых при переработке сельскохозяйственного сырья; - классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, 			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать

сырья		<p>используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		<p>производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
-------	--	--	--	---

		<p>при переработке сельскохозяйственного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - повышать качество готовой продукции и надежность работы технологического оборудования в процессе его эксплуатации. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 			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

		<p>сырья растительного происхождения как объекта хранения и переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения; - реализовывать технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации 		<p>переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
--	--	---	--	--

		<p>производства плодов, овощей, другой продукции растениеводства на основе современных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 при производстве, хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства. 			
<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>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 			<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>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 			<p>Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
ПК-11- готовностью принять участие в	Техническое и технологическое	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научных основ севооборотов и 			<p>Уверенно владеет техническими вопросами,</p>

<p>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>мышление</p>	<p>систем земледелия. Умения: – разрабатывать схемы севооборотов и системы обработки почв; – распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур. Владения: – навыками составления схем севооборотов и систем обработки почвы; – методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов.</p>			<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>ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания: – основных технологии производства кормов; – основы биологических процессов при переработке пищевого сырья. Умения: – 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.</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>

		<p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологией приготовления кормов и переработки сельскохозяйственной продукции; - навыками работы с культурами микроорганизмов; - методами оценки качества сырья и готовой продукции. 			<p>продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
ПК-13- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов; - содержания питательных и антипитательных факторов в отдельных кормах и кормовых смесях; - нормированного кормления животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать растения различных хозяйственно-ботанических групп и прогнозировать их кормовые достоинства; - оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество и формулировать заключение об их пригодности для кормления животных; - определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах, составлять рационы для животных. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техникой определения основных показателей химического 			<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>

<p>ПК-14- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>состава кормов.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - причин и источников возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствия; - мер по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; - основ физиологии человека и рациональных условий деятельности; - анатомо-физических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и опасных факторов; - основных средствах и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий; - оценивать и предотвращать развитие аварий, катастроф, стихийных бедствий; - разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности; - выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды. 			<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>
--	---	---	--	--	---

		Владения: – навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития; – основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.			
--	--	---	--	--	--

11.3 Шкала оценивания результатов обучения по практике и формируемых компетенций

Оценка	Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)	Результаты освоения образовательной программы (компетенции)
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует 100% соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в таблице п.11.2; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и навыки в типовых и нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ОК-4, ОК-6, ОК-9, ОПК-5, ОПК – 6, ОПК-9, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14 на продвинутом уровне
«Хорошо»	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, владений в нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ОК-4, ОК-6, ОК-9, ОПК-5, ОПК – 6, ОПК-9, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14 на продвинутом уровне
«Удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владений в типовых ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ОК-4, ОК-6, ОК-9, ОПК-5, ОПК – 6, ОПК-9, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14 на продвинутом уровне
«Неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50%) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и навыками.	Недостаточный уровень сформированности компетенциями ОК-4, ОК-6, ОК-9, ОПК-5, ОПК – 6, ОПК-9, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14

Критерии соответствия отчета предъявляемым требованиям

<i>Результаты выполнения и защиты отчета по практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)-</i>
<p>Выполнены все предусмотренные программой практики задания. 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 и печатью. Содержание и оформление отчета соответствуют методическим рекомендациям.</p>	<p>У обучающегося сформированы компетенции ОК-4, ОК-6, ОК-9, ОПК-5, ОПК – 6, ОПК-9, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14</p>
<p>Выполнены менее 50 % предусмотренных программой практики заданий или содержание отчета не соответствует предъявляемым требованиям. В оформлении имеются грубые редакционные погрешности.</p>	<p>Недостаточный уровень сформированности компетенции ОК-4, ОК-6, ОК-9, ОПК-5, ОПК – 6, ОПК-9, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14</p>

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

Результаты освоения образовательной программы (компетенции)	Показатели сформированности компетенций	Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)	Формы контрольных заданий		
			Начальный этап/ Пороговый уровень	Основной этап/ Базовый уровень	Завершающий этап/ Продвинутый уровень
ОК-4 -способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правовая культура	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прав и обязанностей человека и гражданина; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами российского права. - приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов. 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.
ОК-6 -способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Культура коммуникации	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов взаимодействия в коллективе, обеспечивающие эффективность работы. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать позитивные отношения во взаимодействии с другими членами коллектива; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками взаимодействия в коллективе в ходе творческого решения профессиональных задач. 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.
ОК-9- готовностью пользоваться основными	Правовая культура	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемов первой помощи и 			Подготовка отчетных

<p>методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>		<p>основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать приемы первой помощи и применять методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - планировать мероприятия по защите работников, обучающихся и населения в чрезвычайных ситуациях. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами использования средств защиты от негативных воздействий социальной среды на человека. 			<p>материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.</p>
<p>ОПК – 5 -способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ биологических процессов при переработке пищевого сырья; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество сырья и готовой продукции. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки качества сырья и готовой продукции. 			<p>Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.</p>
<p>ОПК – 6- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химического состава продукции растениеводства и ее пищевую ценность; - биохимических процессов, происходящих при хранении и 			<p>Подготовка отчетных материалов о практике. Защита</p>

показателей и определять способ ее хранения и переработки		<p>переработке продукции растениеводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество продукции растениеводства, результаты ее хранения и переработки по биохимическим показателям; - квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля качества растительного сырья и продуктов его переработки; - навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки. 			результатов прохождения практики.
ОПК – 9- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Профессиональное мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - причин и источников возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствий; - мер по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; - основных средств и методов защиты производственного персонала и 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий; - выбрать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. 			
ПК-4 -готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значения и роли продукции растениеводства в народном хозяйстве; - основных факторов жизни растений, определяющих урожайность сельскохозяйственных культур; - биологических особенностей сельскохозяйственных культур и особенностей их роста и развития; - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных растений; - этапов и особенностей современных технологий производства продукции растениеводства. <p>Умения:</p>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<ul style="list-style-type: none"> - подбирать сорта и реализовывать технологии возделывания сельскохозяйственных культур; - составлять схемы севооборотов; - осуществлять технологический контроль и оценивать качество проводимых полевых работ; - оценивать состояние сельскохозяйственных культур в конкретные фазы развития; - производить расчет доз удобрений и выбирать способы внесения различных удобрений на планируемый урожай сельскохозяйственных культур; - организовать обоснованные мероприятия по борьбе с сорняками, болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур; - адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства к условиям конкретного агроландшафта; - проводить учет урожая и определять его качество. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации производства продукции растениеводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства; - методами оценки 			
--	--	--	--	--	--

		<p>продуктивности возделываемых;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами контроля и оценки качества продукции растениеводства. 			
<p>ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 			<p>Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.</p>

		<p>продукции растениеводства.</p> <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения; - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой продукции; - навыками хранения и переработки продукции растениеводства. 			
ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностей плодов и овощей как объектов хранения; - технологии послеуборочной обработки плодов и овощей; - требований к качеству плодов и овощей, предназначенных для хранения и переработки; - принципов хранения плодов и овощей; - факторов, влияющих на сохранность, а также потери массы и качества плодов и овощей при хранении; - оптимальных параметров хранения плодов и овощей различного ассортимента; - основных типов и видов хранилищ, их устройство и правила эксплуатации; - основного оборудования, используемого при хранении продукции растениеводства и животноводства, а также продуктов ее 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способов и режимов хранения плодов и овощей; - особенностей плодов и овощей как объектов переработки; - ассортимента вырабатываемой продукции и технологии переработки плодов и овощей. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество плодов и овощей, предназначенных для хранения и переработки; - подбирать оптимальные принципы и режимы хранения плодов и овощей; - контролировать параметры хранения плодов и овощей и изменять их при отклонении от нормы; - оценивать изменение массы и качества плодов и овощей в процессе хранения; - подбирать оптимальные режимы и перерабатывать плоды и овощи в продукцию различного ассортимента. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки качества плодов и овощей, закладываемых на хранение или подаваемых в переработку; - методами контроля параметров хранения и переработки плодов и овощей 			
ПК-7- готовностью реализовывать качество и	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативной и законодательной базы, используемой для оценки 			Подготовка отчетных материалов о

<p>безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>		<p>качества и безопасности сельскохозяйственного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья; – основных понятий по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; – факторов, влияющих на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; – методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; – санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; – отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; – определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; – принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; – производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию. <p>Владения:</p>			<p>практике. Защита результатов прохождения практики.</p>
--	--	--	--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции; – методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа; – базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; – методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки 			
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологических процессов, используемых при переработке сельскохозяйственного сырья; – классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; – 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; 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>– правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 			
--	--	---	--	--	--

		<p>конечного продукта при переработке сельскохозяйственного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами управления технологическими процессами при переработке сельскохозяйственного сырья. 			
<p>ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства плодов и овощей, 			<p>Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.</p>

		<p>продукции растениеводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения; - реализовывать технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 при производстве, 			
--	--	---	--	--	--

		хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства.			
ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>переработке продукции растениеводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить контроль качества работ, выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 			
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	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – научных основ севооборотов и систем земледелия. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать схемы севооборотов и системы обработки почв; – распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками составления схем севооборотов и систем обработки почвы; – методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов. 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.
ПК-12- способностью	Техническое и	Знания:			Подготовка

<p>использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p>технологическое мышление</p>	<p>– основных технологии производства кормов; – основы биологических процессов при переработке пищевого сырья. Умения: – 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. Владения: – технологией приготовления кормов и переработки сельскохозяйственной продукции; – навыками работы с культурами микроорганизмов; – методами оценки качества сырья и готовой продукции.</p>			<p>отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.</p>
<p>ПК-13- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания: – химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов; – содержания питательных и антипитательных факторов в отдельных кормах и кормовых смесях; – нормированного кормления животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния. Умения: – распознавать растения различных хозяйственно-ботанических</p>			<p>Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.</p>

		<p>групп и прогнозировать их кормовые достоинства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество и формулировать заключение об их пригодности для кормления животных; – определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах, составлять рационы для животных. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – техникой определения основных показателей химического состава кормов. 			
ПК-14- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – причин и источников возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствия; – мер по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; – основ физиологии человека и рациональных условий деятельности; – анатомо-физических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и опасных факторов; – основных средствах и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать источники, 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>причины аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать и предотвращать развитие аварий, катастроф, стихийных бедствий; - разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности; - выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития; - основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. 			
--	--	---	--	--	--

**Вопросы для зачета
(проверка знаний, умений, владений 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, владений и компетенций)</i>
ОК-4 -способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правовая культура	Знания: - прав и обязанностей человека и гражданина; Умения: - ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности; Владения: - методами российского права. - приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов.	1 Расскажите об основных видах деятельности предприятия 2 Назовите основные права и обязанности гражданина РФ? 3 Проанализируйте основные меры защиты законодательных прав и интересов? 4 Охарактеризуйте деятельность организации с позиции уставных норм и правил. 5 Какие особенности были выявлены Вами на практике?
ОК-6 -способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Культура коммуникации	Знания: – принципов взаимодействия в коллективе, обеспечивающие эффективность работы. Умения: – устанавливать позитивные отношения во взаимодействии с другими членами коллектива; Владения: – навыками взаимодействия в коллективе в ходе творческого решения профессиональных задач.	1. Как складывались взаимоотношения в коллективе предприятия, на базе которого вы прошли практику? 2 Чувствовали вы поддержку работников предприятия во время прохождения практики. 3 Численный состав и структура работников.
ОК-9- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала	Правовая культура	Знания: – приемов первой помощи и основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий,	1 Прокомментируйте результаты проведенного Вами анализа мероприятий по охране труда и безопасности

и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий		<p>катастроф, стихийных бедствий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать приемы первой помощи и применять методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - планировать мероприятия по защите работников, обучающихся и населения в чрезвычайных ситуациях. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами использования средств защиты от негативных воздействий социальной среды на человека. 	<p>жизнедеятельности на предприятии?</p> <p>2. Назовите основные причины возникновения возможных аварий на предприятии?</p> <p>3. Какие вы знаете средства защиты от негативных воздействий социальной среды на человека?</p> <p>4. Какими приемами выявления природных факторов риска вы овладели?</p> <p>5. Охарактеризуйте природные и техногенные причины чрезвычайных ситуаций?</p>
ОПК – 5 -способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	Профессиональное мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ биологических процессов при переработке пищевого сырья; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество сырья и готовой продукции. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки качества сырья и готовой продукции. 	<p>1. Дайте производственно техническую характеристику предприятия, на базе которого проходили практику.</p> <p>2. Назовите специализацию предприятия, ассортимент и объем вырабатываемой продукции.</p> <p>3. Расскажите технологию производства растениеводческой продукции.</p> <p>4. Назовите основные технологические линии, аппараты, агрегаты; их назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.);</p> <p>5. Оценка мероприятий по организации безотходной переработки с/х продукции.</p> <p>6. Какие рецептуры приготовления комбикормов разработаны на предприятии?</p> <p>7. Какие современные технологии применяются при хранении и переработке с.х. продукции?</p>
ОПК – 6- готовность	Профессиональное	Знания:	1. Какие лаборатории имеются на

<p>оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>	<p>мышление</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество продукции растениеводства, результаты ее хранения и переработки по биохимическим показателям; - квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля качества растительного сырья и продуктов его переработки; - навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки. 	<p>предприятия?</p> <p>2 Организация работы лаборатории на предприятии</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>5 По каким основным показателям качества оценивают пищевую ценность продуктов?</p> <p>6 Какие биохимические процессы, происходят при хранении и переработке продукции растениеводства?</p> <p>7 Перечислите факторы, влияющие на качество растительного сырья.</p> <p>8 Перечислите факторы, влияющие на качество готовых продуктов переработки</p>
<p>ОПК – 9- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - причин и источников возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствий; - мер по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; - основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, 	<p>1 Каковы основные причины и источники возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий?</p> <p>2 Какие вы знаете меры по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения?</p> <p>3 Какие вы знаете средства и методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий</p>

		<p>стихийных бедствий.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий; - выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. 	<p>аварий, катастроф, стихийных бедствий?</p> <p>4. Каким образом можно распознать причины аварий, катастроф и стихийных бедствий?</p>
<p>ПК-4 -готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значения и роли продукции растениеводства в народном хозяйстве; - основных факторов жизни растений, определяющих урожайность сельскохозяйственных культур; - биологических особенностей сельскохозяйственных культур и особенностей их роста и развития; - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных растений; - этапов и особенностей современных технологий производства продукции растениеводства. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать сорта и реализовывать технологии возделывания сельскохозяйственных культур; - составлять схемы севооборотов; - осуществлять технологический контроль и оценивать качество проводимых полевых 	<p>1 Какова по вашему мнению роль продукции растениеводства и животноводства в народном хозяйстве?</p> <p>2 Как определяют урожайность сельскохозяйственных культур?</p> <p>3 Что необходимо для формирования продуктивности сельскохозяйственных растений?</p> <p>4 Каковы особенности кормления животных и птицы различных производственных групп в зависимости от принятой технологии?</p> <p>5 Какие сорта зерновых культур (пшеница, ячмень и т.д.) вы знаете??</p> <p>6 Оцените качество проводимых полевых работ в хозяйстве, котором вы проходили практику?</p> <p>7 какие севообороты используют на предприятии где вы проходили практику?</p> <p>8Как проводить учет урожая и определять его качество?</p> <p>9 Каким образом осуществляется</p>

		<p>работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать состояние сельскохозяйственных культур в конкретные фазы развития; - производить расчет доз удобрений и выбирать способы внесения различных удобрений на планируемый урожай сельскохозяйственных культур; - организовать обоснованные мероприятия по борьбе с сорняками, болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур; - адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства к условиям конкретного агроландшафта; - проводить учет урожая и определять его качество. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации производства продукции растениеводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства; - методами оценки продуктивности возделываемых; - методами контроля и оценки качества продукции растениеводства. 	<p>комплексная оценка животных и птиц?</p> <p>10 Как определяют назначение животных и птиц?</p> <p>11 Какие методы управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства и животноводства вы знаете?</p> <p>12 Назовите методы контроля и оценки качества продукции растениеводства и животноводства которые вы знаете</p>
<p>ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Расскажите об основных видах деятельности предприятия 2. Перечислите название основных технологических линий, аппаратов, агрегатов; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.); 3. Как проходит расфасовка, упаковка,

		<p>также продуктов ее переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии хранения продукции растениеводства ; - путей сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении; - технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения; - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой продукции; - навыками хранения и переработки продукции растениеводства. 	<p>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> <p>.</p>
<p>ПК-6- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностей плодов и овощей как объектов хранения; - технологии послеуборочной обработки плодов и овощей; - требований к качеству плодов и овощей, предназначенных для хранения и переработки; - принципов хранения плодов и овощей; - факторов, влияющих на сохранность, а 	<p>1 Какие необходимы основные условия для хранения плодов и овощей?</p> <p>2 Назовите основные требования к качеству плодов и овощей, предназначенных для хранения и переработки?</p> <p>3 Назовите основные типы и виды хранилищ, их устройство ?</p> <p>4 Какой ассортимент продукции</p>

		<p>также потери массы и качества плодов и овощей при хранении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальных параметров хранения плодов и овощей различного ассортимента; - основных типов и видов хранилищ, их устройство и правила эксплуатации; - основного оборудования, используемого при хранении продукции растениеводства и животноводства, а также продуктов ее переработки; - способов и режимов хранения плодов и овощей; - особенностей плодов и овощей как объектов переработки; - ассортимента вырабатываемой продукции и технологии переработки плодов и овощей. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество плодов и овощей, предназначенных для хранения и переработки; - подбирать оптимальные принципы и режимы хранения плодов и овощей; - контролировать параметры хранения плодов и овощей и изменять их при отклонении от нормы; - оценивать изменение массы и качества плодов и овощей в процессе хранения; - подбирать оптимальные режимы и перерабатывать плоды и овощи в продукцию различного ассортимента. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки качества плодов и овощей, закладываемых на хранение или подаваемых в переработку; - методами контроля параметров хранения и переработки плодов и овощей 	<p>вырабатывается на предприятии где вы проходили практику?</p> <p>5 Как оценить изменение массы и качества плодов и овощей в процессе хранения?</p> <p>6 Дайте классификацию способов и режимов хранения плодов и овощей ?</p> <p>7 Какими методами контроля параметров хранения и переработки плодов и овощей вы овладели?</p>
ПК-7- готовностью	Техническое и	Знания:	1 Какие основные требования

<p>реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>технологическое мышление</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; - основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья; - основных понятий по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; - факторов, влияющих на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; - отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; - производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной 	<p>нормативной документации, регламентируют показатели качества сырья?</p> <p>2 Что такое стандартизация сельскохозяйственной продукции?</p> <p>3 Дайте понятие сертификации сельскохозяйственной продукции?</p> <p>4 Какие методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки вы знаете?</p> <p>5 Назовите основные методы определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки?</p> <p>6 Каким образом производят отбор проб и подготовку образцов для лабораторного анализа?</p>
---	---------------------------------	---	--

		<p>сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки 	
<p>ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологических процессов, используемых при переработке сельскохозяйственного сырья; - классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить основные технико-экономические характеристики технологического оборудования и выбрать оптимальные; - настраивать технологическое оборудование; 	<p>1 Дайте характеристику технологических процессов, используемых при переработке сельскохозяйственного сырья на предприятии где проходили практику.</p> <p>2 Классифицируйте по функциональным признакам машины и оборудование, используемое при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>3 Перечислите требования при эксплуатации технологических машин и оборудования.</p> <p>4 На чем основывается принцип работы конкретного технологического оборудования.</p> <p>5 Какие параметры технологических машин и оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья регулируются?</p> <p>6 Перечислите правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>1 Какие факторы формируют урожайность и качество плодов, овощей и других 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>

		<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения; - реализовывать технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<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>- навыками реализации технологий хранения и переработки плодов, овощей, другой продукции растениеводства;</p> <p>- навыками использования средств механизации при производстве, хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства.</p>	
<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>Знания:</p> <p>- технологических процессы, реализуемые с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- устройств и принципы работы машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;</p> <p>- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Умения:</p> <p>- оценить основные технико-экономические характеристики средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции растениеводства;</p> <p>- производить контроль качества работ, выполняемых с использованием средств</p>	<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 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>механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве.</p> <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
<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>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – научных основ севооборотов и систем земледелия. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать схемы севооборотов и системы обработки почв; – распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками составления схем севооборотов и систем обработки почвы; – методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов. 	<p>1 Расскажите о системах обработки почвы, видах и формах удобрений, условиях их эффективного применения.</p> <p>2 Перечислите методы и способы воспроизводства плодородия почвы.</p> <p>3 Расскажите о схемах севооборотов на предприятии</p> <p>4 Как определяют гранулометрический состав, влажность, плотность и физическую спелость почвы?</p> <p>5 Перечислите методы защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов.</p> <p>6 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</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основных технологии производства кормов; – основы биологических процессов при переработке пищевого сырья. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять микробиологические 	<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.</p>

продукции		<p>технологии в производстве кормов и продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; - оценивать качество сырья и готовой продукции. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологией приготовления кормов и переработки сельскохозяйственной продукции; - навыками работы с культурами микроорганизмов; - методами оценки качества сырья и готовой продукции. 	<p>животных.</p> <p>3 Какие виды комбикормов бывают? Дайте их характеристику.</p>
ПК-13- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов; - содержания питательных и антипитательных факторов в отдельных кормах и кормовых смесях; - нормированного кормления животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать растения различных хозяйственно-ботанических групп и прогнозировать их кормовые достоинства; - оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество и формулировать заключение об их пригодности для кормления животных; - определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах, составлять рационы для животных. <p>Владения:</p>	<p>1 Охарактеризуйте ботанический состав сенокосов и пастбищ, луговое и полевое кормопроизводство</p> <p>2 Каким образом составляют схему зеленого конвейера с учетом природно-климатических условий?</p> <p>3 Как отбирают пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализа?</p> <p>4 Кто и каким образом проводит органолептическую оценку кормов?</p> <p>5 Как определяют суточную, месячную, сезонную и годовую потребность животных в кормах?</p> <p>6 Охарактеризуйте методы контроля полноценности кормления животных с использованием результатов зоотехнических и биохимических методов анализа кормов .</p>

		– техникой определения основных показателей химического состава кормов.	
ПК-14- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – причин и источников возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствия; – мер по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; – основ физиологии человека и рациональных условий деятельности; – анатомо-физических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и опасных факторов; – основных средствах и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий; – оценивать и предотвращать развитие аварий, катастроф, стихийных бедствий; – разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности; – выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; – эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития; – основными методами защиты 	<p>1 Назовите основные причины и источники возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий и их возможные последствия?</p> <p>2 Какие основные меры по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения?</p> <p>3 Каким образом по вашему мнению можно оценить и предотвратить аварии, катастрофы, стихийные бедствия?</p> <p>4 Какие основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий вы знаете?</p> <p>5 Какие исследования проводят для установления причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития?</p>

		производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	
--	--	---	--

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 технологической практикой, осуществляется *в форме текущего контроля и промежуточной аттестации*.

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

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой во 7-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 основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения 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 технологической практики 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 так же 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 так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.

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

Название практики: _____ производственная технологическая практика _____

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: данные статистической отчетности предприятия, методики исследований и определения качества, средства реализации эксперимента или проектной разработки, характеристика оборудования, НТД, ГОСТы

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет по производственной технологической практике в печатном и электронном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Рабочее совещание
2	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте
3	Изучение структуры предприятия
4	Изучение используемого на предприятии сырья и показателей его качества
5	Знакомство с ассортиментом продукции, вырабатываемой на предприятии
6	Изучение методов определения показателей качества сырья и готовой продукции
7	Изучение технологических схем работы предприятия
8	Знакомство с характеристикой и режимами работы технологического оборудования.
9	Сбор информации по основным экономическим показателям деятельности предприятия.
10	Оформление отчета о практике
11	Защита результатов прохождения практики
-	Планируемые результаты (освоение компетенций)
-	ОК-4; ОК-6; ОК-9; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-9; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14

Руководитель практики от академии

«__» _____ 20__ г.

_____/_____
(подпись) / (расшифровка подписи)

Задание принял к исполнению
обучающийся группы

«__» _____ 20__ г.

_____/_____
(подпись) / (расшифровка подписи)

Совместный рабочий график (план)**проведения производственной технологической практики**

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

ФИО

Срок прохождения практики с « » _____ .20__ г. по « » _____ .20__ г (6 недель)

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоёмкость в неделях/ днях
1 Организационный этап	Согласование плана производственной технологической практики с руководителем практики от предприятия	1-ая неделя: <i>1-2-ой рабочие дни</i>
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и оформление пропусков	
	Знакомство с производственными участками предприятия.	1-ая неделя: <i>3-5-ый рабочие дни и далее в течение всей практики</i>
2 Основной	Закладка опыта для написания ВКР; проведение сопутствующих наблюдений и учетов (по возможности)	2-ая -5-ая неделя: <i>1-ий рабочий день и далее в течение всей практики</i>
	Знакомство с основным производством на предприятии, цехами и участками.	
	Изучение технологического процесса и оборудования	
	Оценка эффективности технологического оборудования	
	Сбор информации для выполнения ВКР	
	Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов	
	Совместная работа со специалистами различных подразделений предприятия	
	Участие в разработке технологической схемы производства	
	Сбор информации по экономической эффективности производства	
3 Заключительный	Систематизация собранной информации	6-я неделя: <i>1-5 рабочие дни</i>
	Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета руководителем практики от предприятия	
	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	
	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 4 курсе по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» успешно прошел производственную технологическую практику

с « » _____ .20__ г. по « » _____ .20__ г в объеме 6 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-4; ОК-6; ОК-9; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-9; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14	
2 Основной		
3 Заключительный		

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

« » _____ 20__ г.

Рецензия (отзыв)
на программу производственной технологической практики
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

Производственная технологическая практика направлена на профессионально-практическую подготовку выпускников бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства», очной формы обучения.

Производственная технологическая практика предполагает погружение обучающихся в реальную ежедневную практическую деятельность технолога по профилю «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» непосредственно на его рабочем месте. Обучающиеся учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике работы технолога в условиях конкретного предприятия. Работая под руководством закрепленных за ними специалистов предприятия, обучающиеся принимают участие в оценке качества сырьевых ресурсов и готовой продукции, в настройке технологического оборудования и ведении технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства. При этом обучающиеся приобретают непосредственный опыт профессиональной производственной деятельности по профилю подготовки в вузе.

Рецензируемая программа производственной технологической практики составлена с учетом требований основных нормативных документов: 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.

Навыки, приобретенные в ходе производственной технологической практики, позволят обучающимся углубить знания и умения, полученные в процессе обучения. Опыт руководителей практики от предприятий поможет осмыслить достижения передовых производств, определиться с выбором темы выпу-

ской квалификационной работы и внедрить научные достижения в ходе последующей производственной преддипломной практики.

Таким образом, производственная технологическая практика создает дополнительные возможности для успешного трудоустройства после окончания обучения в вузе, закладывает основы профессиональной мобильности и востребованности в профессии.

Программа производственной технологической практики достаточно хорошо структурирована и обеспечивает функциональное планирование работ в ходе ее прохождения обучающимися. Реализация программы практики позволяет сформировать у обучающихся знания, умения, владения и компетенции, необходимые в организации и ведении технологических процессов производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

Считаем, что рецензируемая программа производственной технологической практики 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

Рецензия (отзыв)

на программу производственной технологической практики 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

Рецензируемая программа производственной технологической практики составлена 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).

Производственная технологическая практика является обязательным компонентом подготовки высококвалифицированных выпускников бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ориентирована на реализацию их профессионально-практической подготовки. Данная практика закрепляет, расширяет и углубляет знания и умения, приобретенные обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и формирует профессиональные компетенции. Реализация программы производственной технологической практики направлена на формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Практика способствует приобретению практического опыта профессиональной деятельности.

В программе практики четко обозначены ее цели и задачи, роль, место и значение организации производственной технологической практики в учебном процессе вуза, четко определены и структурированы требования к освоению содержания программы практики и критерии оценки ее результатов. Особое внимание уделяется анализу формируемых компетенций в ходе прохождения практики обучающимися. В организационно-методическом разделе программы практики определены общая трудоемкость, содержание и виды деятельности обучающихся в ходе практики, акцентировано внимание на изучение и освоение технологических процессов и оборудования, реализующих их в условиях предприятий, объектов практики. В программе внимание уделено также вопросам организации контроля на различных этапах практики, четко прописаны

требования к уровню усвоения программы практики, приведены формы отчетности. Как нормативный документ программа производственной технологической практики регламентирует деятельность руководителей практики и обучающихся при ее прохождении.

Считаем, что рецензируемая программа производственной технологической практики 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 всем требованиям, предъявляемым к данному рода программам, и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Генеральный директор
ООО «Курские элеваторы»



А.И. Полянский