

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

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

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

**Программа производственной  
технологической практики**

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

Факультет: агротехнологический

Форма обучения: очная

Created by free version of DocuFreezer


Программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования направления подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 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. 2017г. № 301


Автор-составитель – к.б.н., Смоленкова Ольга Викторовна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии 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» июня 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 животноводства на основе современных технологий;
- формирование профессиональных компетенций, необходимых для планирования, организации, совершенствования производства, хранения и переработки продукции животноводства, 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 обучающимся проверить свою подготовленность к выполнению профессиональной деятельности непосредственно в производственных условиях, углубить имеющиеся теоретические знания и приобрести практические умения и владения в области производства и переработки продукции животноводства. Соответственно, для эффективного прохождения производственной практики обучающиеся должны иметь достаточную теоретическую подготовку, то есть обладать системными знаниями в области производства, хранения и переработки продукции животноводства.

Производственной технологической практике предшествует изучение таких дисциплин, как: Безопасность жизнедеятельности, Введение в производство и технологию переработки сельскохозяйственной продукции, Химия органическая и физколлоидная, Производство продукции животноводства, Оборудование перерабатывающих производств, Микробиология пищевых продуктов, Технология хранения и переработки продукции животноводства,

Технология переработки продукции птицеводства, Производство мясных и молочных продуктов для детского питания 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, цеха), 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.

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 – стационарная и выездная.

Производственная технологическая практика проводится в условиях профильных предприятий, функциональная деятельность которых связана с производством, хранением и (или) переработкой продукции животноводства.

*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 производством и переработкой продукции животноводства.

Основными базами практик для обучающихся являются:

1. ООО «Псельское» Беловский район Курская область
2. ООО «Торговый дом «Кур- Курский район Курская область

	ская птицефабрика»	
3.	ООО «Сырная долина»	Курский район Курская область
4.	ООО МПК «Соловей»	Курский район Курская область
5.	ООО АПК «Красная поляна»	Железногорский район Курская область
6.	ООО «Минотавр»	Курский район Курская область
7.	ООО «Молочный Дом»	Октябрьский район Курская область
8.	ООО «Белая птица - Курск»	Горшеченский район Курская область
9.	ООО КМК «Гордость Про- винции»	Коньшевский район Курская область
10.	Мясоперерабатывающее предприятие «Нива Чернозе- мья»	г. Железногорск
11.	ЗАО «Суджанский мясоком- бинат»	г. Суджа
12.	АО «Надежда»	г. Суджа
13.	ООО «Курское молоко»	г. Курск
14.	ОАО «Курский хладокомби- нат»	г. Курск
15.	Курский филиал ОАО «Губ- кинский мясокомбинат»	г. Курск
16.	ООО «Курский молочный за- вод»	г. Курск
17.	ООО «Курский молочный комбинат»	г. Курск
18.	ООО «Глобал Трейд»	г. Щигры
19.	Железногорский филиал ООО «Предо»	г. Железногорск
20.	АО «Льговский молочно- консервный комбинат»	г. Льгов
21.	Филиал ООО «Курск- молоко» - «Рыльский сыро- дел»	г. Рыльск
22.	АО «Суджанский маслодель- ный комбинат»	г. Суджа
23.	ООО «Дмитриевский молоч- но-перерабатывающий ком- бинат»	г. Дмитриев
24.	Комбинат АО «ОРК» (Обье- диненная рыбная компания)	г. Железногорск
25.	ООО «Кривецкие колбасы»	Мантуровский район Курская область
26.	ООО ТК «Подлесное»	Курский район Курская область
27.	ООО МПК «Полянское»	Курский район Курская область
28.	ООО «КРАЗ»	Курский район Курская область
29.	ООО «Агропромкомплекта- ция-Курск» ООО «Курский	Железногорский район Курская область

	мясоперерабатывающий завод»	
30.	ООО «Промконсервы»	Касторенский район Курская область
31.	ОАО «Луч»	Поныровский район Курская область
32.	ООО «Молочный калейдоскоп»	Курский район Курская область
33.	ООО КМ «Лико»	Курский район Курская область

Объектами производственной технологической практики могут быть также профильные предприятия, связанные с производством, хранением и (или) переработкой продукции животноводства, 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 у обучающихся формируются следующие

### **знания:**

- прав и обязанностей человека и гражданина;
- приемов первой помощи и основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- микробиологических процессов при получении продуктов питания на основе сырья животного происхождения;
- химического состава продукции животноводства и ее пищевой ценности;
- требований к качеству и безопасности сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов к качеству продукции животноводства;
- основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- основных процессов производства продукции животноводства и методов оценки качества продукции животноводства;
- классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;
- принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции;
- технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента;
- требований к качеству плодов и овощей, предназначенных для переработки;

- основного оборудования, используемого при хранении продукции животноводства, а также продуктов ее переработки;
- особенностей плодов и овощей как объектов переработки;
- нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья;
- основных требований нормативной документации, регламентирующих 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;
- требований к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;
- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- факторов формирования выхода и качества продукции животноводства;
- особенностей сырья животного происхождения как объекта переработки;
- технологических процессов, реализуемых с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- требований к техническому состоянию машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;
- систем обработки почв, видов и форм удобрений, условий их эффективного применения;
- способов защиты растений от сорных растений и вредных организмов;
- научных основ сбалансированного кормления животных, роли отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ животных;

**умения:**

- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности;
- использовать приемы первой помощи и применять методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;
- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;

- 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.:
- осуществлять сдачу-приемку продукции животноводства, квалифицированно учитывать факторы, влияющие на продуктивность животных;
- адаптировать базовые технологии производства продукции животноводства к современным требованиям переработчиков.
- подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства;
- организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции животноводства;
- оценивать качество плодов и овощей, предназначенных для переработки;
- использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности;
- принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
- производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию.

- настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;
- обнаруживать и устранять неисправности в работе машин и оборудования;
- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства;
- реализовывать технологии хранения, производства и переработки продукции животноводства;
- производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства;
- распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур;
- определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах, составлять рационы для животных;

**владения:**

- навыками реализации норм права; приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов;
- приемами использования средств защиты от негативных воздействий социальной среды на человека;
- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;
- навыками контроля качества исходного сырья и готовой продукции животноводства;

- основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий;
- навыками хранения и переработки продукции животноводства.
- методами оценки качества плодов и овощей, подаваемых в переработку;
- 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;
- навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- навыками выполнения технологических операций переработки сельскохозяйственного сырья;
- методами оценки выхода и качества продукции животноводства;
- навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;
- навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов;
- методами контроля полноценности кормления животных с использованием результатов зоотехнических и биохимических методов анализа кормов.

**компетенции:**

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

ОК-9 – способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

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

ОПК-6 – готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её 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

### Структура практики

<b>№ п/п и название этапа практики</b>	<b>Виды/формы работы студента</b>	<b>Трудоемкость в неделях/ днях</b>
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</i>
2 Основной	Закладка опыта для написания ВКР; проведение сопутствующих наблюдений и учетов	2-5-ая недели: <i>1-й рабочий</i>

	Ознакомление с технологическими схемами предприятия	<i>день и далее в течение всей практики</i>
	Знакомство с основным производством на предприятии, цехами и участками	
	Изучение технологического процесса и оборудования для производства основного продукта	
	Оценка эффективности технологического оборудования	
	Сбор информации для ВКР по производству и хранению продукции животноводства	
	Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов	
	Совместная работа со специалистами различных подразделений предприятия	
	Участие в разработке технологической схемы производства	
	Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий)	
3 Заключительный	Систематизация собранной информации	6-я неделя:
	Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета руководителем практики от предприятия	<i>1-2-й рабочие дни</i>
	Просмотр отчета руководителем практики от академии	6-я неделя: <i>3-й рабочий день</i>
	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	6-я неделя: <i>4-й рабочий день</i>
	Защита отчета на кафедре	В последний день практики

## **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 1,2).

*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и оформление пропусков:* соблюдение правил внутреннего распорядка предприятия и техники безопасности на предприятии. Оформление на контрольно-пропускном пункте 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).

*Ознакомление с технологическими схемами предприятия:* основные и вспомогательные цеха, состоящие на балансе предприятия, их назначение, взаимосвязь в процессе производства продукции.

*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 для производства основного продукта:* технологические операции, оборудование и режимы для производства. Подготовка сырья животного происхождения, вспомогательных материалов к переработке; переработка животноводческого сырья; хранение готовой продукции. Используемое сырье; рецептура; режимы, способы и приемы переработки животноводческого сырья, технические средства реализации; подготовка сырья к переработке; технологические режимы подготовительных процессов; принципы, методы, приемы и способы переработки сырья; технологические схемы процессов переработки; 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 по производству и хранению продукции животноводства:* определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований. Объектами исследований могут быть: технологии производства; режимы, способы и приемы хранения; продолжительность 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 (технологов, мастеров цеха, инженеров, специалистов по монтажу оборудования и автоматизации, лаборантов).

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

*Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий):* расчет производится согласно данному виду продукции, с учетом потерь при производстве. Рассчитывается необходимое количество сырья и материалов для производства.

### **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 (перечень см. в п. 10), беседа по содержанию практики и представленных обучающимся документов (см. вопросы для собеседования в п.11.4).

*Просмотр отчета руководителем практики от академии:* совместный анализ отчета по практике.

*Утверждение отчета руководителем практики от предприятия:* проверка отчета руководителем от предприятия и его оценка по пятибалльной системе. Оформление руководителем практики от предприятия характеристики и аттестационного листа на студента (Приложение 3).

*Защита отчета на кафедре:* после проверки отчета руководителем, если имеются замечания, то обучающийся их устраняет. Затем обучающийся защищает отчет на кафедре перед комиссией (не менее трех преподавателей) в последний день практики.

## **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;
- *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;
- курс лекций по профессиональным дисциплинам;
- методические указания для выполнения лабораторных и практических работ;
- стандарты, регламентирующие требования к качеству и методы определения показателей качества сырья животного происхождения 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, совместный рабочий график (план) проведения производственной практики.

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 30 страниц компьютерного текста на листах формата А 4. 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 сырье 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

Подготовленный отчет подписывается обучающимися и сдается на проверку руководителю практики от предприятия, который заверяет его подписью на титульном листе. Отчет проверяет научный руководитель. Отдельные разделы при необходимости дорабатываются (указываются руководителем). После проверки отчета руководителем практики от образовательного

учреждения он регистрируется в специальном журнале на кафедре, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Перед защитой отчета руководитель практики от образовательного учреждения проводит собеседование с обучающимся о результатах практики. Оценка по результатам прохождения производственной технологической практики выставляется после защиты на кафедре.

## 11 Фонд оценочных средств

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

<i>Компетенции</i>	<i>Этапы/уровни формирования компетенций</i>		
	<i>Начальный этап/Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/Продвинутый уровень</i>
ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правоведение	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Стандартизация и сертификация с.-х. продукции <b>Производственная технологическая</b> Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР
ОК-9 – готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности <b>Производственная технологическая</b> Подготовка и защита ВКР
ОПК-5 – способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	Кормопроизводство	Кормопроизводство	Кормопроизводство Технология приготовления кормов Комбикорма и кормосмеси Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности <b>Производственная технологическая</b> Подготовка и защита ВКР
ОПК-6 – готовность	Химия: органиче-	Технология хране-	Безопасность пище-

оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	ская и физколлоидная Биохимия с.-х. продукции	ния и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	вого сырья и продуктов питания Производственная подготовка к получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности <b>Производственная технологическая</b> Подготовка и защита ВКР
ОПК-9 – владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности	Оборудование перерабатывающих производств Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности <b>Производственная технологическая</b> Подготовка и защита ВКР
ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Производство продукции растениеводства Производство продукции животноводства	Производство продукции растениеводства Производство продукции животноводства	Кормление животных молочного направления Кормление животных мясного направления Учебная по получению первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции растениеводства Учебная по получению первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции животноводства <b>Производственная технологическая</b> Подготовка и защита ВКР
ПК-5 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растение-	Оборудование перерабатывающих производств Технология хранения и переработки	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хране-	Технология переработки молока и молочных продуктов Технология переработки и хранения мя-

водства и животноводства	продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	ния и переработки продукции животноводства Технология производства и первичной переработки продуктов животноводства в фермерских хозяйствах Основы кролиководства и пушного звероводства	са и мясных продуктов Технология переработки продукции птицеводства Технология производства сыров <b>Производственная технологическая</b> Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР
ПК-6 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Оборудование перерабатывающих производств	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	<b>Производственная технологическая</b> Подготовка защита ВКР
ПК-7 – готовность 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 Химия пищи	Микробиология пищевых продуктов Биохимия с.-х. продукции Безопасность пищевого сырья и продуктов питания Основы научных исследований Методы анализа и оценки сырья животного происхождения	Стандартизация и сертификация с.-х. продукции Гигиена предприятий по производству продукции животноводства Гигиена предприятий по переработке продукции животноводства Стандартизация и экспертиза продукции животноводства Технохимический контроль мясных и молочных продуктов <b>Производственная технологическая</b> Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР
ПК-8 – готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Оборудование перерабатывающих производств	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности	Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности <b>Производственная технологическая</b> Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР

<p>ПК-9 – готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Земледелие с основами почвоведения и агрохимии          Производство продукции растениеводства          Производство продукции животноводства          Введение в производство и технологию переработки сельскохозяйственной продукции          Товароведение продукции животноводства</p>	<p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства          Технология хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>Технология хранения и переработки продукции растениеводства          Технология хранения и переработки продукции животноводства          Производство мясных и молочных продуктов для детского питания          Технология производства мясных консервов          Технология товарного рыбоводства          Технология индустриального рыбоводства          Технология производства сыров          Сырье и материалы рыбной промышленности          Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  <b>Производственная технологическая</b>          Производственная преддипломная          Подготовка и защита ВКР</p>
<p>ПК-10 – готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Оборудование перерабатывающих производств</p>	<p>Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности          Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности</p>	<p>Сырье и материалы рыбной промышленности          Производственная по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности  <b>Производственная технологическая</b>          Производственная преддипломная          Подготовка и защита ВКР</p>
<p>ПК-11 – готовность принять участие в</p>	<p>Земледелие с основами почвоведения</p>	<p>Производство продукции растениевод-</p>	<p>Учебная по получению первичных про-</p>

разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	и агрохимии	ства	фессиональных умений и навыков в производстве продукции растениеводства Производственная по получению и профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности <b>Производственная технологическая</b> Подготовка и защита ВКР
ПК-12 – способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Кормопроизводство	Кормопроизводства	Технология приготовления кормов Комбикорма и кормосмеси Производственная по получению и профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности <b>Производственная технологическая</b> Подготовка и защита ВКР
ПК-13 – готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Кормопроизводство	Кормопроизводство	Кормопроизводство Учебная по получению первичных профессиональных умений и навыков в технологии хранения и переработки продукции животноводства <b>Производственная технологическая</b> Подготовка и защита ВКР
ПК-14 – способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Безопасность жизнедеятельности	Оборудование перерабатывающих производств	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности <b>Производственная технологическая</b> Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР

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

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правовая культура	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– прав и обязанностей человека и гражданина</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками реализации норм права; приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов</li> </ul>			<p>Правильно применяет правовые нормы в профессиональном контексте.</p> <p>Самостоятельно находит необходимые нормативные документы, резюмирует, анализирует и интерпретирует их положения</p>
ОК-9 – готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Культура мышления	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приемов первой помощи и основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>			<p>Демонстрирует способность к критическому анализу, оценке и синтезу новых и сложных идей</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать приемы первой помощи и применять методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приемами использования средств защиты от негативных воздействий социальной среды на человека;</li> </ul>			
ОПК-5 – способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	Профессиональное мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– микробиологических процессов при получении продуктов питания на основе сырья животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>			Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ОПК-6 – готовность оценивать качество сельскохо-	Профессиональное мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– химического состава</li> </ul>			Самостоятельно осуществляет

<p>зайственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>		<p>продукции животноводства и ее пищевой ценности;          – требований к качеству и безопасности сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов к качеству продукции животноводства.  <b>Умения:</b>          – оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;  <b>Владения:</b>          – навыками контроля качества исходного сырья и готовой продукции животноводства;</p>			<p>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>ОПК-9 – владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p><b>Знания:</b>          – основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.  <b>Умения:</b>          – выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p>			<p>Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul>			<p>переработки сельскохозяйственной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных процессов производства продукции животноводства и методов оценки качества продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять сдачу-приемку продукции животноводства, квалифицированно учитывать факторы, влияющие на продуктивность животных;</li> <li>- адаптировать базовые технологии производства продукции животноводства к современным требованиям переработчиков.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками реализации производства продукции жи-</li> </ul>			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии произ-</p>

		<p>вотноводства на основе современных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>			<p>водства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
<p>ПК-5 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> <li>- подбирать оптималь-</li> </ul>			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать тех-</p>

		<p>ные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> <li>- навыками хранения и переработки продукции животноводства.</li> </ul>			<p>нологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
<p>ПК-6 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований к качеству плодов и овощей, предназначенных для переработки;</li> <li>- основного оборудования, используемого при хранении продукции животноводства, а также продуктов ее переработки;</li> <li>- особенностей плодов и овощей как объектов переработки;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество плодов и овощей, предназначенных для переработки;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></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</p>

		– методами оценки качества плодов и овощей, подаваемых в переработку;			безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ПК-7 – готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Техническое и технологическое мышление	<b>Знания:</b> – 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 сельскохозяйст-			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее

		<p>венного сырья и продуктов его переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;</li> <li>- отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности;</li> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> <li>- принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продук-</li> </ul>			<p>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>цию.</p> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа;</li> <li>- базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях;</li> <li>- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>			
ПК-8 – готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента.</li> <li>- классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- требований к эксплуатационным свойствам</li> </ul>			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производ-

		<p>технологических машин и оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;</li> <li>- обнаруживать и устранять неисправности в работе машин и оборудования;</li> <li>- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> </ul>			<p>ственные 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>
--	--	--	--	--	---

		– навыками выполнения технологических операций переработки сельскохозяйственного сырья;			
ПК-9 – готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– факторов формирования выхода и качества продукции животноводства;</li> <li>– принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>– методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>– особенностей сырья животного происхождения как объекта переработки;</li> <li>– классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>– технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– реализовывать технологии хранения, производства и переработки продукции животноводства;</li> </ul>			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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий;</li> <li>- методами оценки выхода и качества продукции животноводства;</li> <li>- навыками хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;</li> </ul>			по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ПК-10 – готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологических процессов, реализуемых с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной про-</li> </ul>			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производствен-

		<p>дукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- требований к техническому состоянию машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;</li> <li>- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p>			<p>ными 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>
--	--	---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;</li> <li>- навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> </ul>			
ПК-11 – готовность 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><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систем обработки почв, видов и форм удобрений, условий их эффективного применения;</li> <li>- способов защиты растений от сорных растений и вредных организмов;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов;</li> </ul>			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, пла-

					низовать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ПК-12 – способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– микробиологических процессов при получении продуктов питания на основе сырья животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></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

		– современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;			безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ПК-13 – готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <p>– научных основ сбалансированного кормления животных, роли отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ животных;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах, составлять рационы для животных;</p> <p><b>Владения:</b></p> <p>– методами контроля полноценности кормления</p>			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее

		животных с использованием результатов зоотехнических и биохимических методов анализа кормов.			эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ПК-14 – способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>– эффективно применять средств защиты от не-</li> </ul>			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выби-

		<p>гативных воздействий на человека факторов окружающей среды.</p> <p><b>Владения:</b></p> <p>– основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>			<p>рать 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>
--	--	---	--	--	---

**Шкала оценивания результатов обучения по практике  
и формируемым компетенциям**

<b>Оценка</b>	<b>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>
<b>«Отлично»</b>	Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует 85-100% соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в таблице п.11.2; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и владения в типовых и нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: ОК-4,9; ОПК-5, 6, 9; ПК-4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 на продвинутом уровне
<b>«Хорошо»</b>	Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, владений в нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: ОК-4,9; ОПК-5, 6, 9; ПК-4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 на продвинутом уровне
<b>«Удовлетворительно»</b>	Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 55%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владений в типовых ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: ОК-4,9; ОПК-5, 6, 9; ПК-4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 на продвинутом уровне
<b>«Неудовлетворительно»</b>	Содержание отчета о практике не соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 55%) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и владениями.	У обучающегося не сформированы компетенции ОК-4,9; ОПК-5, 6, 9; ПК-4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

***Критерии соответствия отчета предъявляемым требованиям***

<b><i>Результаты выполнения и защиты отчета о практике (знания, умения, владения)</i></b>	<b><i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i></b>
<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.</p> <p>Содержание и оформление отчета соответствуют методическим рекомендациям.</p>	<p>У обучающегося сформированы компетенции: ОК-4,9; ОПК-5, 6, 9; ПК-4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 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 компетенций: ОК-4,9; ОПК-5, 6, 9; ПК-4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14</p>

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

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Формы контрольных заданий для зачета</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правовая культура	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– прав и обязанностей человека и гражданина</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками реализации норм права; приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.
ОК-9 – готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Культура мышления	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приемов первой помощи и основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать приемы первой помощи и применять методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.

		<p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приемами использования средств защиты от негативных воздействий социальной среды на человека;</li> </ul>			
<p>ОПК-5 – способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– микробиологических процессов при получении продуктов питания на основе сырья животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>			<p>Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.</p>
<p>ОПК-6 – готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– химического состава продукции животноводства и ее пищевой ценности;</li> <li>– требований к качеству и безопасности сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов к качеству продукции животноводства.</li> </ul>			<p>Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.</p>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками контроля качества исходного сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>			
ОПК-9 – владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Профессиональное мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>– эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.
ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства продукции рас-	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основных процессов производства продукции животноводства</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета.

<p>тениеводства и животноводства</p>		<p>и методов оценки качества продукции животноводства.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять сдачу-приемку продукции животноводства, квалифицированно учитывать факторы, влияющие на продуктивность животных;</li> <li>- адаптировать базовые технологии производства продукции животноводства к современным требованиям переработчиков.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий;</li> <li>- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>		<p>Защита отчета о практике.</p>
<p>ПК-5 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента.</li> </ul>		<p>Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.</p>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> <li>- подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> <li>- навыками хранения и переработки продукции животноводства.</li> </ul>			
ПК-6 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований к качеству плодов и овощей, предназначенных для переработки;</li> <li>- основного оборудования, используемого при хранении продукции животноводства, а также продуктов ее переработки;</li> <li>- особенностей плодов и овощей как объектов переработки;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество плодов и овощей, предназначенных для переработки;</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.

		<p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами оценки качества плодов и овощей, подаваемых в переработку;</li> </ul>			
<p>ПК-7 – готовность 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><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья;</li> <li>- основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья;</li> <li>- основных понятий по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- факторов, влияющих на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;</li> <li>- отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности;</li> <li>- оценивать качество и безо-</li> </ul>			<p>Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.</p>

		<p>пасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа;</li> <li>- базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях;</li> <li>- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>			
ПК-8 – готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента.</li> <li>- классификации, устройства и принципов работы машин и оборуду-</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.

		<p>дования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;</li> <li>- обнаруживать и устранять неисправности в работе машин и оборудования;</li> <li>- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- навыками выполнения техно-</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

		логических операций переработки сельскохозяйственного сырья;			
ПК-9 – готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– факторов формирования выхода и качества продукции животноводства;</li> <li>– принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>– методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>– особенностей сырья животного происхождения как объекта переработки;</li> <li>– классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>– технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– реализовывать технологии хранения, производства и переработки продукции животноводства;</li> <li>– производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>– оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.

		<p>продукции животного происхождения;</p> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий;</li> <li>- методами оценки выхода и качества продукции животноводства;</li> <li>- навыками хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;</li> </ul>			
<p>ПК-10 – готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологических процессов, реализуемых с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяй-</li> </ul>			<p>Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.</p>

		<p>ственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований к техническому состоянию машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;</li> <li>- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;</li> <li>- навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> </ul>			
ПК-11 – готовность принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систем обработки почв, видов и форм удобрений, условий их эффективного применения;</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о

и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способов защиты растений от сорных растений и вредных организмов;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов;</li> </ul>			практике.
ПК-12 – способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиологических процессов при получении продуктов питания на основе сырья животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.
ПК-13 – готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природ-	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- научных основ сбалансированного кормления животных, роли отдельных питательных и биологи-</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о

ных кормовых угодьях		<p>чески активных элементов кормов в обмене веществ животных;</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах, составлять рационы для животных;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами контроля полноценности кормления животных с использованием результатов зоотехнических и биохимических методов анализа кормов.</li> </ul>			практике.
ПК-14 – способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>- эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.

**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 (проверка знаний, умений, владений и компетенций)</i>
ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правовая культура	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– прав и обязанностей человека и гражданина</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками реализации норм права; приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов</li> </ul>	<p>1 Расскажите об основных видах деятельности предприятия.</p> <p>2 Назовите основные права и обязанности гражданина РФ?</p> <p>3 Проанализируйте основные меры защиты законодательных прав и интересов?</p> <p>4 Охарактеризуйте деятельность организации с позиции уставных норм и правил.</p>
ОК-9 – готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Культура мышления	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приемов первой помощи и основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать приемы первой помощи и применять методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приемами использования средств защиты от негативных воздействий социальной среды на человека;</li> </ul>	<p>1 Назовите основные причины возникновения возможных аварий на предприятии?</p> <p>2 Какие вы знаете средства защиты от негативных воздействий социальной среды на человека?</p> <p>3 Какими приемами выявления природных факторов риска вы овладели?</p>
ОПК-5 – способность использовать современные технологии в приготовлении	Профессиональное мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– микробиологических процессов при получении продуктов питания на основе сырья</li> </ul>	<p>1 Какие можно отметить микробиологических процессов при получении продуктов питания</p>

<p>органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>		<p>животного происхождения;</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>	<p>на основе сырья животного происхождения?</p> <p>2 Охарактеризуйте микробиологических процессов при получении продуктов питания на основе сырья животного происхождения.</p> <p>3 По каким показателям можно оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения?</p> <p>4 Какова методика подбора оптимальных режимов обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции?</p>
<p>ОПК-6 – готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– химического состава продукции животноводства и ее пищевой ценности;</li> <li>– требований к качеству и безопасности сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов к качеству продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками контроля качества исходного сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>	<p>1 Какие лаборатории имеются на предприятии?</p> <p>2 Как организуется работа лаборатории на предприятии?</p> <p>3 Какие показатели качества сырья и готовой продукции определяются в лаборатории?</p> <p>4 Какие используются методы и методики для определения качества и безопасности сырья животного происхождения 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 процес-</p>

			сы происходят при хранении и переработке продукции животноводства? 7 Перечислите факторы, влияющие на качество сырья животного происхождения и продуктов его переработки.
ОПК-9 – владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Профессиональное мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>– эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul>	<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 аварий, катастроф, стихийных бедствий?</p> <p>4. Каким образом можно распознать причины аварий, катастроф и стихийных бедствий?</p>
ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основных процессов производства продукции животноводства и методов оценки качества продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять сдачу-приемку продукции животноводства, квалифицированно учитывать факторы, влияющие на продуктивность животных;</li> <li>– адаптировать базовые технологии производства продукции животноводства к современ-</li> </ul>	<p>1 Какова технологическая направленность деятельности предприятия?</p> <p>2 Как осуществляется сдача-приемка продукции животноводства на предприятии?</p> <p>3 Какие вы знаете факторы, влияющие на продуктивность животных?</p> <p>4 Какие используются технологические процессы производства</p>

		<p>ным требованиям переработчиков.</p> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий;</li> <li>- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>	<p>продукции животноводства на предприятии?</p> <p>5 Как осуществляется проблема адаптации базовых технологий производства продукции животноводства к современным требованиям переработчиков?</p> <p>6 Перечень и содержание основной документации, которая ведется на предприятии.</p> <p>7 Дайте оценку мероприятий по организации безотходной переработки с/х продукции.</p> <p>8 Назовите основные методы контроля и оценки качества продукции животноводства.</p>
<p>ПК-5 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> <li>- подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- организовывать и проводить процессы</li> </ul>	<p>1 Расскажите об основных видах деятельности предприятия.</p> <p>2 Какой ассортимент вырабатываемой продукции на предприятии?</p> <p>3 Перечислите название основных технологических линий, аппаратов, агрегатов, используемых на предприятии.</p> <p>4 Каково назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.)?</p> <p>5 Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции?</p> <p>6 Какое используется на предпри-</p>

		<p>хранения и переработки продукции животноводства;</p> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> <li>– навыками хранения и переработки продукции животноводства.</li> </ul>	<p>ятии сырье и показатели его качества (если хранение или переработка)?</p> <p>7 Перечислите слабые места в работе технологических линий.</p> <p>8 Предложите пути совершенствования технологических процессов переработки сырья животного происхождения.</p> <p>9 Сделайте анализ недостатков и предложите мероприятия по их устранению.</p>
ПК-6 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требований к качеству плодов и овощей, предназначенных для переработки;</li> <li>– основного оборудования, используемого при хранении продукции животноводства, а также продуктов ее переработки;</li> <li>– особенностей плодов и овощей как объектов переработки;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество плодов и овощей, предназначенных для переработки;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами оценки качества плодов и овощей, подаваемых в переработку;</li> </ul>	<p>1 Назовите основные требования к качеству плодов и овощей, предназначенных для переработки?</p> <p>2 Какой ассортимент продукции вырабатывается на предприятии с использованием плодов и овощей где вы проходили практику?</p> <p>3 Какими методами контроля параметров переработки плодов и овощей вы овладели?</p>
ПК-7 – готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья;</li> <li>– основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья;</li> <li>– основных понятий по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;</li> </ul>	<p>1 Какие основные требования нормативной документации, регламентируют показатели качества сырья?</p> <p>2 Что такое стандартизация сельскохозяйственной продукции?</p> <p>3 Дайте понятие сертификации сельскохозяйственной продук-</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторов, влияющих на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>- санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;</li> <li>- отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности;</li> <li>- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> <li>- принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа;</li> <li>- базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях;</li> <li>- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>	<p>ции?</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>
ПК-8 – готовность эксплуа-	Техническое и техно-	<b>Знания:</b>	1 Используемые на предприятии

<p>тировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>логическое мышление</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента.</li> <li>- классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>- требований к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;</li> <li>- обнаруживать и устранять неисправности в работе машин и оборудования;</li> <li>- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- навыками выполнения технологических операций переработки сельскохозяйственного сырья;</li> </ul>	<p>режимы ведения технологических процессов.</p> <p>2 Дайте классификацию технологического оборудования по функциональным свойствам.</p> <p>3 Перечислите требования к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования.</p> <p>4 Какие вы знаете правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки с.-х. сырья.</p> <p>5 Перечислите методы контроля качества производственных процессов.</p> <p>6 Расскажите об основных видах деятельности предприятия.</p> <p>7 Перечислите название основных технологических линий, аппаратов, агрегатов, используемых на предприятии.</p> <p>8 Каково назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.)?</p> <p>9 Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции?</p> <p>10 Перечень и содержание основной документации, которая ведется на предприятии.</p>
<p>ПК-9 – готовность реализо-</p>	<p>Техническое и техно-</p>	<p><b>Знания:</b></p>	<p>1 Назовите плановую и фактиче-</p>

<p>вывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>логическое мышление</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– факторов формирования выхода и качества продукции животноводства;</li> <li>– принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>– методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</li> <li>– особенностей сырья животного происхождения как объекта переработки;</li> <li>– классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>– технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– реализовывать технологии хранения, производства и переработки продукции животноводства;</li> <li>– производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>– оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий;</li> <li>– методами оценки выхода и качества продукции животноводства;</li> <li>– навыками хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>– навыками использования средств меха-</li> </ul>	<p>скую производительность предприятия, его основную специализацию.</p> <p>2 Перечислите этапы и особенности технологий производства продукции животноводства.</p> <p>3 Отметьте особенности сырья животного происхождения, как объекта хранения и переработки.</p> <p>4 Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов, воды, производственных процессов, личной гигиены работников.</p> <p>5 Какие вы можете перечислить факторы формирования выхода и качества продукции животноводства.</p> <p>6 Какие используются принципы и технологии хранения сельскохозяйственной продукции на предприятии?</p> <p>7 Какое используется оборудование для хранения и переработки продукции животноводства на предприятии?</p>
---	----------------------------	--	---

		низации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;	
ПК-10 – готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологических процессов, реализуемых с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>– классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</li> <li>– правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</li> <li>– требований к техническому состоянию машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства;</li> <li>– использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;</li> <li>– навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и</li> </ul>	<p>1 Какие используются механические и автоматические устройства на предприятии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции?</p> <p>2 Дайте оценку основных технико-экономических средств механизации 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>

		переработке сельскохозяйственной продукции;	
ПК-11 – готовность 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><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– систем обработки почв, видов и форм удобрений, условий их эффективного применения;</li> <li>– способов защиты растений от сорных растений и вредных организмов;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов;</li> </ul>	<p>1 Расскажите о системах обработки почвы, видах и формах удобрений, условиях их эффективного применения.</p> <p>2 Перечислите методы защиты растений от сорной растительности, болезней и вредных организмов.</p> <p>3 По каким признакам можно распознать сорные растения, болезни и вредителей сельскохозяйственных культур?</p>
ПК-12 – способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– микробиологических процессов при получении продуктов питания на основе сырья животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;</li> </ul>	<p>1 Какой ассортимент вырабатываемой продукции на предприятии?</p> <p>2 Перечислите оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.</p> <p>3 Какие микробиологические процессы протекают при получении продуктов питания на основе сырья животного происхождения?</p>
ПК-13 – готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– научных основ сбалансированного кормления животных, роли отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ животных;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>	<p>1 Какие основы сбалансированного кормления животных вы знаете?</p> <p>2 Каково значение энергопротеинового отношения в обмене веществ животных?</p> <p>3 Какую роль играют минеральные</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах, составлять рационы для животных;</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами контроля полноценности кормления животных с использованием результатов зоотехнических и биохимических методов анализа кормов.</li> </ul>	<p>вещества в организме животных?</p> <p>4 Как определяют нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах?</p> <p>5 Охарактеризуйте методы контроля полноценности кормления животных с использованием результатов зоотехнических и биохимических методов анализа кормов.</p>
ПК-14 – способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Техническое и технологическое мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>– эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды.</li> </ul> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</li> </ul>	<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>

**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 в 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 учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

**Основные учебники и учебные пособия**

1. Бессарабов Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4314>

2. Забодалова Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90159>

3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>

**Дополнительная литература**

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С.А. Бредихин. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 412 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103138>

2. Бредихина О.В. Научные основы производства рыбопродуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.В. Бредихина, С.А. Бредихин, М.В. Новикова. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71705>

3. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58746>

4. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : учеб. пособие для вузов. Ч. 1: Оборудование для уоя и первичной обработки / В. И. Ивашов. - Москва: Колос, 2001. - 552 с.
5. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. В двух частях: учеб. пособие для вузов. Ч. 2: Оборудование для переработки мяса / В. И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 464 с.: ил.
6. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Москва: Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50274>
7. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] / В.И. Криштафович, В.М.[ и др.] ; под общ. ред. В.И. Криштафович. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107914>
8. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71724>
9. Помозова В.А. Технология пищевых концентратов, консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы. В 3-х частях. Ч. 2. Технология консервов из плодово-ягодного сырья, мяса и рыбы [Электронный ресурс]: учеб. пособие — Электрон. дан. — Кемерово: КемГИПП, 2008. — 222 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4624>
10. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн.1: Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с.
11. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн.2: Технология мясных продуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с.: ил.
12. Сафронова Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности [Электронный ресурс]: учеб. / Т.М. Сафронова, В.М. Дацун, С.Н. Максимова. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 336 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5095>
13. Смирнова И.А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие [Электронный ресурс]: учеб. пособие — Кемерово: КемГИПП, 2014. — 132 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60198>
14. Технология молока и молочных продуктов: учебник для вузов / Г.Н. Крусь [и др.]. - Москва: КолосС, 2008. - 455 с.: ил.
15. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учеб.- метод. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.Ю. Сарбатова [и др.]. — Ставрополь: СтГАУ, 2007. — 116 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5725>

## Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

### Интернет

1. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mcx.ru>
2. Официальный сайт справочно-правовой системы «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Официальный сайт журнала «Переработка молока» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru>
4. Официальный сайт журнала «Молочная промышленность» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://moloprom.ru>
5. Официальный сайт журнала «Животноводство России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.zzr.ru>
6. Официальный сайт журнала «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodprom.ru>
7. Официальный сайт библиотеки ГОСТов и нормативных документов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://libgost.ru>
8. Официальный сайт журнала «Мясная индустрия» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://meatind.ru>
9. Официальный сайт журнала «Мясные технологии» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meatbranch.com>
10. Официальный сайт журнала «Молочное и мясное скотоводство» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.skotovodstvo.com>
11. Официальный сайт информационно-аналитического журнала «Партнер: мясопереработка» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://partner-journal.jimdo.com/ru>
12. Официальный сайт журнала «Пчеловодство» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://beejournal.ru>
13. Официальный сайт ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность, молочная промышленность, масложировая индустрия: масла и жиры, рыба) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://sfera.fm>
14. Официальный сайт журнала «Рыба и морепродукты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fish-seafood.ru>
15. Официальный сайт Центрального управления по рыбохозяйственной экспертизе и нормативам по сохранению, воспроизводству водных биологических ресурсов и акклиматизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://tsuren.ru>
16. Официальный сайт федерального научного центра животноводства – ВИЖ имени академика Л.К. Эрнста [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.vij.ru>
17. Официальный сайт журнала «Эксперт. Оборудование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.obo.ru/?lang=ru&option=jurnal&task=list&mid=10>
18. Официальный сайт журнала «Сыроделие и маслоделие» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke>

19. Официальный сайт журнала «Молочная река» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://milk.meat-milk.ru>
20. Официальный сайт Молочного союза предприятий молочной отрасли России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dairyunion.ru>
21. Официальный сайт журнала «Птица и птицепродукты» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.vniipp.ru/publications/journal>
22. Филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.vniipp.ru>
23. Официальный сайт АНО «Российская система качества» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://roskachestvo.gov.ru>
24. Официальный сайт журнала «Рациональное питание, пищевые добавки и биостимуляторы» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://journal-nutrition.ru/ru>
25. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.gost.ru>
26. Официальный сайт АНО «Российская система качества» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://roskachestvo.gov.ru>
27. Официальный сайт научно-практического журнала «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp/archive>

### **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 продукции животноводства, 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 заявлению проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор места прохождения практики 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 организацию, 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 практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся 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 животноводства

Кафедра: технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Название практики: \_\_\_\_\_ производственная технологическая

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: Данные статистической отчетности предприятия, источники информации для разрабатываемой темы, 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
-	<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>
-	ОК-4; 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись) / (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание принял к исполнению  
обучающийся группы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись) / (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## 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 животноводства»

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (6 недели)

№ 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</i>
2 Основной	Закладка опыта для написания ВКР; проведение сопутствующих наблюдений и учетов	2-5-ая недели: <i>1-ий рабочий день и далее в течение всей практики</i>
	Ознакомление с технологическими схемами предприятия	
	Знакомство с основным производством на предприятии, цехами и участками	
	Изучение технологического процесса и оборудования для производства основного продукта	
	Оценка эффективности технологического оборудования	
	Сбор информации для ВКР по производству и хранению продукции животноводства	
	Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов	
	Совместная работа со специалистами различных подразделений предприятия	
	Участие в разработке технологической схемы производства	
	Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий)	
3 Заключительный	Систематизация собранной информации	6-я неделя: <i>1-2-й рабочие дни</i>
	Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета руководителем практики от предприятия	
	Просмотр отчета руководителем практики от академии	6-я неделя: <i>3-й рабочий день</i>
	Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	6-я неделя: <i>4-й рабочий день</i>
	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

обучающегося на курсе по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» успешно прошел производственную технологическую практику с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ в объеме \_\_\_\_\_ недель

#### Наименование и место прохождения практики

Оценка качества реализации компетенций, формируемых в результате прохождения практики

Этапы работ, согласно выданному заданию	Компетенции	Качество выполнения работ
1 Организационный	ОК-4; 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.