

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

**Рабочая программа производственной преддипломной
практики**

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

Факультет: агротехнологический

Форма обучения: очная

Курск - 2018

Программа составлена с учетом требований:

– федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1330.

– Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301.

– Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. №1383.

– Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Курская ГСХА ПЛ 03.04.00/02-2017 от 16.10.2018 г. приказ №266-о.

Автор-составитель – к.с.-х.н., доцент Тарасов Анатолий Алексеевич

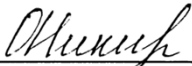
Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

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

Целью производственной преддипломной практики является формирование у обучающихся профессиональных умений и опыта самостоятельной производственно-технологической деятельности в условиях конкретного предприятия, развитие компетенций, достаточных для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в форме научного исследования или проектной разработки, направленной на решение актуальной проблемы в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

2. Задачи практики

Задачи производственной преддипломной практики:

- расширение, закрепление, систематизация и актуализация теоретических знаний, полученных в области технологии производства, хранения или переработки продукции растениеводства в условиях конкретного предприятия;
- изучение структурных подразделений, специфики и характерных особенностей технологических процессов в условиях предприятия;
- обучение навыкам научного исследования (проектирования) в лабораторных и производственных условиях предприятия;
- выбор объектов исследования (проектной разработки) и разработка методов исследования (проектирования);
- сбор, систематизация и обобщение экспериментального и справочного материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы;
- предварительный анализ полученных в ходе исследования (проектирования) материалов.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная преддипломная практика входит в вариативную часть блока «Практики» рабочей учебной программы, разработанной на основе основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Производственная преддипломная практика является завершающим этапом практической подготовки учащихся, предусмотренной рабочей учебной программой, и проводится на 4-м курсе в 8-м семестре.

Функциональное предназначение практики – подготовка к производственно-технологической деятельности обучающегося в условиях профильного предприятия на основе изучения и анализа конкретной производственной задачи и ее решения путем совершенствования и

оптимизации за счет подбора соответствующих вариантов, методов и способов исследования или проектирования, реализованных в рамках подготовки выпускной квалификационной работы. Непосредственное участие обучающихся в решении проблем совершенствования и оптимизации технологических процессов производства, хранения и переработки продукции растениеводства в условиях конкретного предприятия позволяет не только углубить и закрепить полученные ранее знания, но и приобрести опыт производственно-технологической деятельности.

Для эффективного прохождения производственной преддипломной практики, обучающиеся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» предварительно должны успешно освоить циклы дисциплин, позволяющих формировать соответствующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Востребованными дисциплинами являются «Философия» и «Правоведение», входящие в цикл гуманитарных дисциплин. Также необходимо предварительно изучить циклы естественнонаучных дисциплин, таких как «Математика», «Ботаника», «Биохимия растений», «Генетика растений и животных», «Микробиология», «Экология» и другие дисциплины. Эффективному прохождению производственной преддипломной практики будут способствовать также знания, полученные при изучении дисциплин «Экономическая теория» и «Информационные технологии». Особое значение имеют предварительные знания, полученные при изучении цикла технологических дисциплин, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства.

Обучающиеся к началу производственной преддипломной практики должны иметь представление об особенностях организации и ведения технологических процессов производства, хранения и переработки продукции растениеводства и о принципах работы технологических машин и оборудования. Обучающиеся должны также обладать навыками работы на персональном компьютере в программах: Word, Excel, PowerPoint и других.

Предварительно обучающиеся согласовывают с руководителем от образовательного учреждения тему выпускной квалификационной работы, которая должна быть направлена на решение конкретной проблемы, актуальной для предприятия, где они проходят производственную преддипломную практику. Тема выпускной квалификационной работы и перечень подлежащих к разработке в работе вопросов оформляются в виде индивидуального задания, которое обучающиеся получают заранее от руководителя выпускной квалификационной работы. С руководителем выпускной квалификационной работы от образовательного учреждения согласовываются также объекты, и подбирается методика исследования (проектирования). После собеседования с руководителем практики от предприятия объекты и методы исследования (проектирования) могут уточняться и корректироваться, в связи с конкретными

условиями, сложившимися на предприятии. В результате непосредственного участия в решении конкретных производственных проблем предприятия под руководством опытных профессионалов, закрепленных от предприятия, в процессе производственной преддипломной практики обучающиеся получают ценный практический опыт производственно-технологической деятельности, позволяющий им реализоваться и утвердиться в своей будущей профессии. Полученный в ходе исследования производственной проблемы в условиях предприятия материал используется для формирования отчета о прохождении производственной преддипломной практики, а также выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

4. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная практика.

Тип практики – преддипломная практика.

Способ проведения практики – стационарная (в пределах г. Курска) и выездная (за пределами г. Курска). Производственная преддипломная практика проводится в условиях профильных предприятий, функциональная деятельность которых связана с производством, хранением и (или) переработкой продукции растениеводства.

Форма проведения практики – дискретная.

Место производственной преддипломной практики выбирается обучающимся самостоятельно, с учетом того, что выбранное предприятие для прохождения практики должно соответствовать профилю производств, связанных с непосредственным выращиванием, хранением или переработкой продукции растениеводства.

Основными базовыми предприятиями производственной преддипломной практики являются:

Предприятие/организация	Реквизиты и сроки действия договора
1. ООО «Управляющая компания ПРОДИМЕКС-Сахар»	ОГРН 1083668019434 от 8 мая 2008 г. ИНН/КПП 3666152386 / 366201001 Юридический адрес 394016, Воронежская область, город Воронеж, Московский проспект, 19б, офис 13 31.12.2021
2. ЗАО «Курский КХП» г. Курск	ОГРН 1024600937866 от 16 июля 2002 г. ИНН/КПП 4630001280 / 463201001 Юридический адрес 305025, Курская область, город Курск, Магистральный проезд, 22 г 31.12.2022
3. ООО «Краснояружский сахарник» Краснояружский	ОГРН 1063116004874 от 16 августа 2006 г. ИНН/КПП 3113001360 / 311301001

- | | |
|---|--|
| район Белгородской области | Юридический адрес 309421, Белгородская область, Краснояружский район, поселок Красная Яруга, Полевая улица, 1
31.12.2021 |
| 4. АО «Проект «Свежий хлеб» г. Курск | ОГРН 1054639134450 от 13 октября 2005 г. ИНН/КПП 4632057513 / 463201001
Юридический адрес 305040, Курская область, город Курск, улица 50 лет Октября, 169
31.12.2018 |
| 5. ООО «Курские элеваторы» Золотухинский район | ОГРН 1027704001181 от 5 августа 2002 г. ИНН/КПП 7704242841 / 460701001
Юридический адрес 306020, Курская область, Золотухинский район, рабочий поселок Золотухино, улица Куйбышева, дом 42
31.12.2021 |
| 6. ООО «Хохольский сахарный завод» Хохольский район Воронежская область | ОГРН 1093668000360 от 12 января 2009 г. ИНН/КПП 3631007557 / 363101001
Юридический адрес 396840, Воронежская область, Хохольский район, рабочий поселок Хохольский, улица Ленина, 2
31.12.2021 |
| 7. ООО «ПК Кристалл-Лефортово» г. Курск | ОГРН 1074632016634 от 18 октября 2007 г. ИНН/КПП 4632085239 / 463201001
Юридический адрес 305004, Курская область, город Курск, улица Халтурина, 16
08.06.2018 |
| 8. АО «Гарант» Беловский район Курская область | ОГРН 1024600783030 от 29 ноября 2002 г. ИНН/КПП 4601001895 / 460101001
Юридический адрес 307917, Курская область, Беловский район, село Вишнево
31.12.2018 |
| 9. ОАО «Елань-Коленовский сахарный завод» Новохопёрский район Воронежская область | ОГРН 1033690000805 от 10 декабря 2003 г. ИНН/КПП 3617006819 / 361701001
Юридический адрес 397431, Воронежская область, Новохоперский район, рабочий поселок Елань-Коленовский, проспект Кольцова, 1
31.12.2021 |
| 10. ООО «АгроТерра Элеваторы» Курская область | ОГРН 1077758953766 от 10 августа 2007 г. ИНН/КПП 7727623219 / 460401001
Юридический адрес 306800, Курская |

- область, Горшеченский район, рабочий поселок Горшечное, улица Мира, 66, офис 3
31.12.2018
11. ООО «Черноземье» г. Курск ОГРН 1103128003032 от 1 апреля 2010 г.
ИНН/КПП 3128076256 / 463201001
Юридический адрес 305003, Курская область, город Курск, улица Бойцов 9 Дивизии, 179а
31.12.2018
12. СПК «Откормсовхоз Кшенский» Советский район Курская область ОГРН 1024600838822 от 21 октября 2002 г.
ИНН/КПП 4621002488 / 462101001
Юридический адрес 306600, Курская область, Советский район, рабочий поселок Кшенский, улица Откормсовхоз, 1
31.12.2018
13. АО «Суджанский маслодельный комбинат» г. Суджа Курская область ОГРН 1024600781028 от 22 июля 2002 г.
ИНН/КПП 4623000045 / 462301001
Юридический адрес 307800, Курская область, Суджанский район, город Суджа, Пионерская улица, 21
31.12.2018
14. ООО «Курскзернопром» Черемисиновский район Курская область ОГРН 1134628000143 от 2 июля 2013 г.
ИНН/КПП 4627003174 / 462701001
Юридический адрес 306440, Курская область, Черемисиновский район, поселок городского типа Черемисиново, улица Дзержинского, 20
31.12.2018
15. ООО «Зоринский сад» Обоянский район Курская область ОГРН 1154619000030 от 28 января 2015 г.
ИНН/КПП 4616009128 / 461601001
Юридический адрес 306230, Курская область, Обоянский район, город Обоянь, улица 8 Марта, дом 30
31.12.2018
16. СПК «Русь» Рыльская район Курская область ОГРН 1024600743463 от 16 октября 2002 г.
ИНН/КПП 4620005831 / 462001001
Юридический адрес 306230, Курская область, Обоянский район, город Обоянь, улица 8 Марта, дом 30
31.12.2018
17. ООО «Надежда» Рыльский район Курская область ОГРН 1024600744410 от 19 ноября 2002 г.
ИНН/КПП 4620006377 / 462001001
Юридический адрес 307334, Курская область, Рыльский район, село Кострова

- 31.12. 2018
18. ООО «Корпорация Курская хлебная база №24» г. Курск ОГРН 1024600941056 от 29 августа 2002 г. ИНН/КПП 4632021210 / 463201001
Юридический адрес 305025, Курская область, город Курск, Магистральный проезд, 18
31.12.2019
19. ООО «Агро-Колос 46» г. Курск ОГРН 1024600941056 от 29 августа 2002 г. ИНН/КПП 4632021210 / 46320100
Юридический адрес 305025, Курская область, город Курск, Магистральный проезд, 18
20. ЗАО «СК Короча» г. Короча Белгородская область ОГРН 1063120007477 от 27 февраля 2006 г. ИНН/КПП 3110009570 / 311001001
Юридический адрес 309220, Белгородская область, Корочанский район, территория ЗАО СК Короча
31.12.2018
21. ООО «Корневский элеватор» Корневский район Курская область ОГРН 1164632060449 от 23 августа 2016 г. ИНН/КПП 4610003948 / 461001001
Юридический адрес 307410, Курская область, Корневский район, поселок городского типа Корнево, улица Им Осипенко, дом 81
22. ООО «Грант» Обоянский район Курская область ОГРН 1024600733871 от 2 декабря 2002 г. ИНН/КПП 4616005130 / 461601001
Юридический адрес 306236, Курская область, Обоянский район, село Павловка
31.12.2020
23. ООО «Курскзернопром» Черемисиновский район Курская область ОГРН 1134628000143 от 2 июля 2013 г. ИНН/КПП 4627003174 / 462701001
Юридический адрес 306440, Курская область, Черемисиновский район, поселок городского типа Черемисиново, улица Дзержинского, 20
31.12.2018
24. ОАО «Льговский хлебозавод» г. Льгов ОГРН 1024600646168 от 29 октября 2002 г. ИНН/КПП 4613002332 / 461301001
Юридический адрес 307754, Курская область, город Льгов, улица М.Горького, дом 3
31.12.2018
25. ОАО «Курсксахарпром» ОГРН 1153668030174 от 9 июня 2015 г. ИНН/КПП 3611009179 / 463201001

- Юридический адрес 305001, Курская область, город Курск, Луговая Верхняя улица, дом 24 помещение 19
31.12.2025
26. ФГБНУ ВНИИСПК ОГРН 1025700696999 от 30 декабря 2002 г. ИНН/КПП 5720003188 / 572001001
Юридический адрес 302530, Орловская область, Орловский район, деревня Жилина
31.12.2023
27. АО Кондитерская фабрика «Славянка» г. Старый Оскол ОГРН 1023102361370 от 23 октября 2002 г. ИНН/КПП 3128001300 / 312801001
Юридический адрес 309514, Белгородская область, город Старый Оскол, Октябрьская улица, дом 20, офис 2
31.12.2019
28. АО «Толпино» Кореневский район ОГРН 1174632001114 от 25 января 2017 г. ИНН/КПП 4610003970 / 461001001
Юридический адрес 307442, Курская область, Кореневский район, село Толпино, дом 14 а
31.12.2019
29. ЗАО «Умалат» ОГРН 1093249000184 от 3 июня 2009 г. ИНН/КПП 3249004697 / 324501001
Юридический адрес 242440, Брянская область, Севский район, город Севск, улица Ленина, 130
31.12.2019
30. АО «Мансурово» Агрокомплекс ОГРН 1107746588718 от 26 июля 2010 г. ИНН/КПП 7728743011 / 462101001
Юридический адрес 306623, Курская область, Советский район, деревня Пожидаевка, дом 57
31.12.2019
31. ОАО «Кривец-сахар» Мантуровский район ОГРН 1034610000424 от 7 февраля 2003 г. ИНН/КПП 4614002688 / 461401001
Юридический адрес 307024, Курская область, Мантуровский район, село Сейм
31.12.2019
32. ООО «Солнечный край» Кореневский район ОГРН 1113123007755 от 3 июня 2011 г. ИНН/КПП 3123282142 / 461001001
Юридический адрес 307410, Курская область, Кореневский район, поселок городского типа Коренево, улица им

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

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики – продолжительность 12 недель, трудоемкость 144 часа.

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

В ходе производственной преддипломной практики у обучающихся формируются следующие **знания**:

- современных достижений в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- актуальных проблем производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- методов научного исследования, планирования и ведения эксперимента, проектирования объектов и процессов;
- технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- принципов и методов планирования, организации и управления процессами производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- стандартов и других нормативных документов на продукцию растениеводства;
- методов контроля качества сырья и готовой продукции, качества ведения технологических процессов;
- принципов работы технологических машин и оборудования;
- методов расчета экономической эффективности производства, хранения и переработки продукции растениеводства;

умения:

- работать с нормативной и производственной документацией в условиях предприятия;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для получения новой информации в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- анализировать научно-техническую информацию в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- использовать на практике современные достижения в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства;

- определять качество растительного сырья и продуктов его переработки стандартными методами;
- применять современные методы научного исследования и проектирования в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- применять полученные знания в управлении и улучшении технологическими процессами;
- эксплуатировать технологическое оборудование, использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства;
- рассчитывать экономическую эффективность производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- анализировать экспериментальную и справочную информацию, делать аргументированные выводы;

владения:

- практическими навыками ведения технологических процессов производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- методами оценки качества сырья и готовой продукции, ведения технологических процессов;
- современными методами организации и ведения научного исследования (проектирования) технологических объектов и процессов;
- навыками улучшения качества сырья и готовой продукции;
- способами совершенствования технологических процессов производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

Обучающийся после прохождения производственной преддипломной практики должен обладать следующими **компетенциями**:

- ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию;
- ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- ПК-7 – готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

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

7. Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы практиканта	Трудоемкость в неделях/ днях
1 Организационный этап <i>1.1 Организационный (в академии)</i>	Рабочее совещание (групповое). Инструктаж по технике безопасности в академии.	1-я неделя: <i>1-й рабочий день</i>
	Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем от академии.	
<i>1.2 Организационный (на рабочем месте)</i>	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
	Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем от предприятия.	
2 Основной	Изучение и анализ статистической отчетности предприятия, нормативных документов и стандартов.	1-я неделя: <i>2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Оценка условий выполнения эксперимента (проектной разработки), обоснование схемы эксперимента (технико-экономическое обоснование проекта) по теме ВКР.	2-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Разработка методического блока для выполнения исследования (проектирования) по теме ВКР. Работа с источниками информации по методам исследования, используемым при разработке теме ВКР.	3-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Работа с источниками информации по разрабатываемой теме ВКР.	4-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Постановка и выполнение эксперимента (проектной разработки) в условиях предприятия.	5-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Сбор статистической и экспериментальной информации для выполнения ВКР, ведение сопутствующих наблюдений и учетов.	6-я, 7-я и 8-я недели: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Сбор информации и анализ экономических показателей изучаемых вариантов (разработанного проекта).	9-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>

	Сбор информации и анализ экологического состояния территории предприятия.	10-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Сбор информации и анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия.	11-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Предварительный анализ полученных результатов. Консультации со специалистами предприятия по результатам исследования (выполнения проектной разработки).	12-я неделя: <i>1,2,3-й рабочие дни</i>
3	Заключительный Оформление отчета о практике. Собеседование по итогам практики. Защита результатов прохождения практики.	12-я неделя: <i>4,5-й рабочие дни</i>

7.2 Содержание практики

1. Организационный этап

1.1 Организационный этап (в академии)

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

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

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

1.2 Организационный этап (на рабочем месте)

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

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

2. Основной этап

Изучение и анализ статистической отчетности предприятия, нормативных документов и стандартов.

Оценка технологических и экономических результатов производственной деятельности предприятия за последние годы, правил организации и ведения технологических процессов в условиях предприятия, документов и стандартов, регламентирующих производственную деятельность предприятия.

Оценка условий выполнения эксперимента (проектной разработки), обоснование схемы эксперимента (технико-экономическое обоснование проекта) по теме ВКР.

Планирование эксперимента по теме ВКР в лабораторных и производственных условиях предприятия (выполнение технико-экономического обоснования проектной разработки).

Разработка методического блока для выполнения исследования (проектирования) по теме ВКР. Работа с источниками информации по методам исследования, используемым при разработке теме ВКР.

Подбор методов для оценки показателей и параметров объектов и процессов, изучаемых в эксперименте (при проектировании). Изучение методической литературы и апробация методов в лабораторных и производственных условиях.

Работа с источниками информации по разрабатываемой теме ВКР.

Подбор, анализ и систематизация литературных и других источников информации по разрабатываемой теме ВКР. Изучение мнения различных авторов по проблемным вопросам.

Постановка и выполнение эксперимента (проектной разработки) в условиях предприятия.

Закладка опыта в лабораторных и (или) производственных условиях предприятия для изучения различных вариантов (выполнение проектной разработки для условия предприятия, позволяющей совершенствовать объект или процесс).

Сбор статистической и экспериментальной информации для выполнения ВКР, ведение сопутствующих наблюдений и учетов.

Выполнение замеров и определений показателей, проведение учетов и наблюдений за объектами и процессами по вариантам опыта (оценка результатов проектирования). Сравнение полученных результатов по перспективным вариантам с контрольным вариантом и (или) нормами.

Сбор информации и анализ экономических показателей изучаемых вариантов (разработанного проекта).

Разработка нормативной базы для экономических расчетов, определение статей затрат и приходной части экономического баланса, расчет прибыли и уровня рентабельности по вариантам опыта (проектной разработки).

Сбор информации и анализ экологического состояния территории предприятия.

Изучение и анализ данных по экологическому состоянию территории предприятия в связи с его производственной деятельностью, разработка природоохранных мероприятий на перспективу для улучшения экологического состояния территории предприятия.

Сбор информации и анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия.

Изучение требований нормативной документации к охране труда и технике безопасности при выполнении производственной деятельности в условиях предприятия, анализ состояния охраны труда и техники безопасности непосредственно в условиях предприятия.

Предварительный анализ полученных результатов. Консультации со специалистами предприятия по результатам исследования (выполнения проектной разработки).

Систематизация и оценка экспериментального (проектного) материала, формирование предварительных выводов. Обсуждение полученного по результатам исследования (проектирования) материала с экспертами и руководителем практики от предприятия.

3. Заключительный этап.

Оформление отчета о практике. Собеседование по итогам практики.

Подготовка отчета о производственной преддипломной практике. Анализ и обсуждение результатов исследования (проектирования) с руководителем практики от образовательного учреждения. Оформление законченного варианта отчета.

Защита результатов прохождения практики.

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

8. Технологии, используемые обучающимися на практике

При прохождении производственной преддипломной практики обучающиеся используют следующие технологии, необходимые для выполнения различных видов работ, связанных с реализацией цели и задач практики:

- диалоговые технологии, связанные с созданием коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества с персоналом предприятия в ходе постановки и решения задач практики;
- информационные технологии, связанные с использованием современных источников информации в виде электронных ресурсов информационной сети Интернет;
- производственные технологии, ориентированные на формирование видения актуальных производственных проблем в условиях предприятия и методов их решения;
- проектные технологии, связанные с планированием схемы эксперимента (технико-экономическим обоснованием и разработкой проекта совершенствования объекта или процесса) в условиях предприятия;
- научно-исследовательские технологии, связанные с постановкой эксперимента, разработкой методического блока, сбором экспериментальной информации, ее обработкой и анализом, формулировкой выводов и рекомендаций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

Для самостоятельной работы во время производственной преддипломной практики обучающиеся используют следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методические материалы по дисциплинам кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на бумажном носителе и в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Курская ГСХА, разработанные преподавателями кафедры;
- стандарты, регламентирующие требования к качеству и методы определения выращенной и сохраняемой продукции растениеводства, растительного сырья и готовой продукции, полученной после его переработки;
- Лисин П.А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / П.А. Лисин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 256 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72585>. – Загл. с экрана.

10. Формы отчетности обучающихся о практике

По итогам производственной преддипломной практики обучающиеся представляют письменный отчет о прохождении практики в условиях конкретного предприятия. К отчету прилагается заполненная и заверенная подписями следующая документация: индивидуальное задание на практику (приложение А), совместный рабочий график (план) проведения практики (приложение Б), аттестационный лист практики (приложение В) и краткий отзыв предприятия о работе обучающегося.

Отчет о прохождении практики оформляется в соответствии с требованиями руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2014). Общий объем отчета 15-25 страниц.

Структура отчета согласовывается практикантом с руководителем практики от академии и руководителем практики от организации. Примерная структура отчета следующая:

Титульный лист.

Содержание.

Введение (цель, место, дата начала и продолжительность практики).

1 Характеристика экспериментальной базы (или предприятия, где выполняется проектная разработка).

2 Объекты и условия проведения эксперимента (выполнения проектной разработки).

3 Методы исследования.

4 Предварительный анализ полученных результатов.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения (копии технологических схем, карт, справочной информации, учетно-аналитического материала).

На титульном листе отчета оценка и подпись руководителя практики от предприятия не предусмотрена. После титульного листа в отчете размещается индивидуальное задание на практику, и затем – совместный рабочий график (план) проведения практики. В конце отчета размещается аттестационный лист практики, и за ним – краткий отзыв предприятия о работе обучающегося.

Отчет о прохождении практики должен быть индивидуальным и написан практикантом на месте прохождения практики. В нем должны быть отражены вопросы, предварительно согласованные с руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет должен быть иллюстрирован фактическими материалами, собранными практикантом непосредственно на предприятии. Подготовленный отчет подписывается практикантом и сдается на проверку руководителю практики от предприятия. По итогам практики и результатам проверки отчета руководитель практики от предприятия заполняет и заверяет аттестационный лист, оформляет и заверяет подписью краткий отзыв предприятия о работе практиканта. После проверки отчета руководителем практики от образовательного учреждения он регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Перед защитой отчета руководитель практики от образовательного учреждения проводит собеседование с практикантом о результатах практики. Оценка по результатам прохождения производственной преддипломной практики выставляется после защиты отчета на кафедре в последний рабочий день практики, и фиксируется в протоколе.

11. Оценочные материалы

11.1 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-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Экономическая теория	Экономическая теория	Экономическая теория Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правоведение	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Стандартизация и сертификация с.-х. продукции Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР

ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию	Философия	Философия	Основы научных исследований Физико-химические методы исследования Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуни-кационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Информационные технологии	Информационные технологии	Информационные технологии Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Математика Химия: неорганическая и аналитическая Биохимия растений Опасные и вредные организмы Ботаника	Химия: органическая и физколлоидная Генетика растений и животных Экология Микробиология	Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Оборудование перерабатывающих производств	Технология бродильных производств Консервирование и виноделие Технология хлебопекарного производства Технология производства крупы Технология производства муки Технология переработки маслосемян Технология хранения и переработки сахарной свеклы	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая практика

		Санитария и гигиена на предприятиях отрасли	Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ПК-7 – готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Химия: неорганическая и аналитическая Химия: органическая и физколлоидная Микробиология	Биохимия с.-х. продукции Основы научных исследований Физико-химические методы исследования Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Стандартизация и сертификация с.-х. продукции Основы биотехнологии переработки с.-х. продукции Технохимический контроль с.-х. сырья и продуктов переработки Технохимический контроль на комбикормовых заводах Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Производство продукции растениеводства Производство продукции животноводства Введение в производство и технологию переработки сельскохозяйственной продукции Основы товароведения продукции растениеводства	Консервирование и виноделие Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Технология переработки маслосемян Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология макаронного производства Государственное инспектирование качества хлебопродуктов	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ПК-10 – готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве	Оборудование перерабатывающих производств	Технология и оборудование кондитерского производства	Система управления технологическими процессами Проектирование перерабатывающих производств

<p>переработке продукции растениеводства и животноводства</p>			<p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР</p>
<p>ПК-14 – способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Оборудование перерабатывающих производств</p>	<p>Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР</p>

11.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</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-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Культура мышления	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономических основ производства, хранения и переработки продукции растениеводства; - специфики и возможностей использования экономических знаний в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки продукции растениеводства; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами экономического анализа различных вариантов производственной деятельности в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства. 			Демонстрирует способность к критическому анализу, оценке и синтезу новых и сложных идей.
ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правовая культура	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовых норм действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере производства, хранения и переработке продукции 			Правильно применяет правовые нормы в профессионально

		<p>растениеводства;</p> <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативно-правовые знания в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства. 			<p>м контексте.</p> <p>Самостоятельно находит необходимые нормативные документы, резюмирует, анализирует и интерпретирует их положения.</p>
<p>ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Культура мышления</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфики познавательной деятельности и творческой работы; - основных методов и средств познания и самоконтроля; - принципов и подходов организации профессиональной деятельности; - методов самосовершенствования; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; - адекватно воспринимать информацию; - использовать различные формы и методы саморазвития и самоконтроля; - критически оценивать свои достоинства и недостатки; - уметь организовать свой труд во взаимодействии с другими членами 			<p>Демонстрирует способность к критическому анализу, оценке и синтезу новых и сложных идей.</p>

		<p>организации;</p> <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей её достижения; - навыками самоконтроля, системой знаний, способствующих интеллектуальному развитию, повышению культурного уровня и корректному выполнению профессиональных действий; - навыками самостоятельной и творческой работы. 			
<p>ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных понятий об информации; - основ информационной и библиографической культуры; - общей характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, технических и программных средств реализации информационных процессов; - основ защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну и методов защиты информации; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные системы и средства вычислительной техники в решении задач сбора, передачи, хранения и обработки экономической информации; 			<p>Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработки сельском хозяйстве</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - работать в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией; - применять информационные системы для решения задач в профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами обработки экономической информации; - методами решения экономических задач с помощью автоматизированных информационных систем; - методами защиты информации. 			<p>нной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности.</p>
<p>ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных понятий математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, необходимых для формализации технологических процессов, планирования эксперимента и анализа экспериментальных данных; - физических и биохимических основ технологических процессов производства, хранения и переработки продукции растениеводства; - основ построения современных технологических процессов производства, хранения и переработки 			<p>Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике</p>

		<p>продукции растениеводства;</p> <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы математического анализа и моделирования для решения технологических задач; - выполнять подбор и расчет технологического оборудования для предприятий по хранению и переработке продукции растениеводства; - использовать законы и методы естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач; - методами контроля и оценки качества исходного растительного сырья и готовой продукции. 			<p>производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности.</p>
ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторов, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества продукции растениеводства при хранении; - принципов хранения сельскохозяйственной продукции; - основных типов и видов хранилищ, их устройства и правил эксплуатации; - основного оборудования, 			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными

		<p>используемого при хранении продукции растениеводства, а также продуктов ее переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии хранения продукции растениеводства; - путей сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении; - критериев оценки технологической эффективности переработки растениеводческой продукции; - технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения; - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции растениеводства; - организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции растениеводства; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения; - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой 			<p>. 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>
--	--	--	--	--	--

		продукции; - навыками хранения и переработки продукции растениеводства.			
ПК-7 – готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Техническое и технологическое мышление	знания: - нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; - основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья; - основных понятий по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; - факторов, влияющих на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; умения: - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; - отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и			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

		<p>продуктов его переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; - производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции; - методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. 			<p>правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности.</p>
<p>ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторов формирования урожайности и качества плодов, овощей и других сельскохозяйственных культур; - этапов и особенностей технологий производства плодов, овощей, продукции растениеводства; - принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции; - методов оценки качества продукции растениеводства; 			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными.</p> <p>Способен</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - особенностей плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта хранения и переработки; - основных технологических процессов, происходящих при хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства; - классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - технологий переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - критериев оценки результатов производства, хранения и технологической эффективности переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства; - производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - реализовывать технологии хранения плодов и овощей, продукции растениеводства; - проводить количественно-качественный учет продукции при хранении; - оценивать качество и безопасность 			<p>критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности.</p>
--	--	--	--	--	---

		<p>исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - оценивать результаты производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации производства плодов, овощей, другой продукции растениеводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве плодов и овощей, продукции растениеводства; - методами оценки урожайности и качества плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - навыками реализации технологий хранения плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - навыками реализации технологий переработки плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - навыками использования средств механизации при производстве, хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - методами контроля процессов и 			
--	--	--	--	--	--

		качества продукции при хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства.			
ПК-10 – готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологических процессов, реализуемых с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - классификации по функциональных признаков машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - устройства и принципы работы машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве; - принципов автоматического управления технологическими процессами; - правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - требований к техническому состоянию машин, оборудования, механических и автоматических устройств, 			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

		<p>используемых в сельскохозяйственном производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил регулировки и обслуживания машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых для производства и переработки сельскохозяйственной продукции; - основных критериев работоспособности и надежности машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить основные технико-экономические характеристики средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства; - использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции растениеводства; - производить контроль качества работ, выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве; - повышать качество работ, 		<p>правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности.</p>
--	--	---	--	---

		<p>выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве, и надежность механизмов при их эксплуатации;</p> <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства; - навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - методами управления технологическими процессами при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции с помощью средств механизации и автоматизации; - методами контроля эффективности работы используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции средств механизации. 			
ПК-14 – способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - причин и источников возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствий; - мер по предупреждению 			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и

<p>производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>		<p>чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ физиологии человека и рациональных условий деятельности; - анатомо-физических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и опасных факторов; - основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий; - оценивать и предотвращать развитие аварий, катастроф, стихийных бедствий; - разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности; - выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития; - основными методами защиты 		<p>современными производственными технологиями, в том числе инновационными . Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности.</p>
---	--	--	--	--

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

11.3 Шкала оценивания результатов обучения на практике и формируемых компетенций

При защите отчета

Оценка	Результаты обучения на практике (знания, умения, навыки)	Результаты освоения образовательной программы (компетенции)
«Отлично»	1) Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует 85-100 % соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в п.11.4; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и владения в типовых и нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-14 на продвинутом уровне.
«Хорошо»	1) Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 70-84 %) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в п.11.4, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, владений в нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-14 на продвинутом уровне.
«Удовлетворительно»	1) Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 55-69 %) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в п.11.4, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владений в типовых ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-14 на продвинутом уровне.
«Неудовлетворительно»	1) Содержание отчета о практике не соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 55 %) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших ситуациях, не обладает необходимыми	У обучающегося не сформированы компетенции ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-14 на продвинутом уровне.

	умениями и владениями.	
--	------------------------	--

Критерии соответствия отчета предъявляемым требованиям

<i>Результаты выполнения и защиты отчета (знания, умения, владения)</i>	<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>
<p>Содержание и оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям. Дана характеристика производственной деятельности предприятия, его структурных подразделений, специфики и характерных особенностей технологических процессов. Обоснованы объекты исследования (проектирования), описаны условия проведения эксперимента (проектирования), разработана схема эксперимента (выполнено технико-экономическое обоснование проектной разработки). Определены изучаемые показатели, разработан методический блок эксперимента (проектной разработки). Проведен сбор, систематизация и обобщение экспериментального и справочного материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы. Сделан предварительный анализ полученных результатов.</p>	<p>У обучающегося сформированы компетенции ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-14 на продвинутом уровне.</p>
<p>Содержание отчета не соответствует запланированной структуре или не раскрывает сути выполненного исследования (проектной разработки). Допущены ошибки при планировании и ведении эксперимента (ошибки в проектной разработке). Результаты исследования (проектной разработки) неверно интерпретированы. В оформлении отчета имеются грубые редакционные погрешности.</p>	<p>Недостаточный уровень сформированности компетенций ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-1, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-14</p>

11.4 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 на практике (знания, умения, навыки)</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-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Культура мышления	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономических основ производства, хранения и переработки продукции растениеводства; - специфики и возможностей использования экономических знаний в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки продукции растениеводства; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами экономического анализа различных вариантов производственной деятельности в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства. 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.
ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правовая культура	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовых норм действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере производства, хранения и переработке продукции 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита

		<p>растениеводства;</p> <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативно-правовые знания в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства. 			результатов прохождения практики.
ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию	Культура мышления	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфики познавательной деятельности и творческой работы; - основных методов и средств познания и самоконтроля; - принципов и подходов организации профессиональной деятельности; - методов самосовершенствования; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; - адекватно воспринимать информацию; - использовать различные формы и методы саморазвития и самоконтроля; - критически оценивать свои достоинства и недостатки; - уметь организовать свой труд во взаимодействии с другими членами 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>организации; владения: - культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей её достижения; - навыками самоконтроля, системой знаний, способствующих интеллектуальному развитию, повышению культурного уровня и корректному выполнению профессиональных действий; - навыками самостоятельной и творческой работы.</p>			
<p>ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p>знания: - основных понятий об информации; - основ информационной и библиографической культуры; - общей характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, технических и программных средств реализации информационных процессов; - основ защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну и методов защиты информации; умения: - использовать информационные системы и средства вычислительной техники в решении задач сбора, передачи, хранения и обработки экономической информации;</p>			<p>Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - работать в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией; - применять информационные системы для решения задач в профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами обработки экономической информации; - методами решения экономических задач с помощью автоматизированных информационных систем; - методами защиты информации. 			
ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Профессиональное мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных понятий математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, необходимых для формализации технологических процессов, планирования эксперимента и анализа экспериментальных данных; - физических и биохимических основ технологических процессов производства, хранения и переработки продукции растениеводства; - основ построения современных технологических процессов производства, хранения и переработки 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>продукции растениеводства;</p> <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы математического анализа и моделирования для решения технологических задач; - выполнять подбор и расчет технологического оборудования для предприятий по хранению и переработке продукции растениеводства; - использовать законы и методы естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач; - методами контроля и оценки качества исходного растительного сырья и готовой продукции. 			
ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторов, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества продукции растениеводства при хранении; - принципов хранения сельскохозяйственной продукции; - основных типов и видов хранилищ, их устройства и правил эксплуатации; - основного оборудования, 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>используемого при хранении продукции растениеводства, а также продуктов ее переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии хранения продукции растениеводства; - путей сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении; - критериев оценки технологической эффективности переработки растениеводческой продукции; - технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения; - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции растениеводства; - организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции растениеводства; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения; - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой 			
--	--	--	--	--	--

		продукции; - навыками хранения и переработки продукции растениеводства.			
ПК-7 – готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Техническое и технологическое мышление	знания: - нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; - основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья; - основных понятий по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; - факторов, влияющих на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; умения: - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; - отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>продуктов его переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; - производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции; - методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. 			
ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторов формирования урожайности и качества плодов, овощей и других сельскохозяйственных культур; - этапов и особенностей технологий производства плодов, овощей, продукции растениеводства; - принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции; - методов оценки качества продукции растениеводства; 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<ul style="list-style-type: none"> - особенностей плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта хранения и переработки; - основных технологических процессов, происходящих при хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства; - классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - технологий переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - критериев оценки результатов производства, хранения и технологической эффективности переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства; - производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - реализовывать технологии хранения плодов и овощей, продукции растениеводства; - проводить количественно-качественный учет продукции при хранении; - оценивать качество и безопасность 			
--	--	--	--	--	--

		<p>исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - оценивать результаты производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации производства плодов, овощей, другой продукции растениеводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве плодов и овощей, продукции растениеводства; - методами оценки урожайности и качества плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - навыками реализации технологий хранения плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - навыками реализации технологий переработки плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - навыками использования средств механизации при производстве, хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - методами контроля процессов и 			
--	--	--	--	--	--

		качества продукции при хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства.			
ПК-10 – готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологических процессов, реализуемых с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - классификации по функциональных признаков машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - устройства и принципы работы машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве; - принципов автоматического управления технологическими процессами; - правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - требований к техническому состоянию машин, оборудования, механических и автоматических устройств, 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики.

		<p>используемых в сельскохозяйственном производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил регулировки и обслуживания машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых для производства и переработки сельскохозяйственной продукции; - основных критериев работоспособности и надежности машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить основные технико-экономические характеристики средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства; - использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции растениеводства; - производить контроль качества работ, выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве; - повышать качество работ, 			
--	--	---	--	--	--

		<p>выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве, и надежность механизмов при их эксплуатации;</p> <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства; - навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - методами управления технологическими процессами при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции с помощью средств механизации и автоматизации; - методами контроля эффективности работы используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции средств механизации. 			
ПК-14 – способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - причин и источников возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствий; - мер по предупреждению 			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита

<p>производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>		<p>чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ физиологии человека и рациональных условий деятельности; - анатомо-физических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и опасных факторов; - основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий; - оценивать и предотвращать развитие аварий, катастроф, стихийных бедствий; - разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности; - выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития; - основными методами защиты 		<p>результатов прохождения практики.</p>
---	--	--	--	--

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

**Вопросы для зачета с оценкой
(проверка знаний, умений, владений)**

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения на практике (знания, умения, навыки)</i>	<i>Вопросы для зачета с оценкой (проверка знаний, умений, владений)</i>
ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в	Культура мышления	знания: - экономических основ производства, хранения и переработки продукции	1. Какие факторы оказывают влияние на экономические результаты производственной деятельности предприятия?

<p>различных сферах жизнедеятельности</p>		<p>растениеводства; - специфики и возможностей использования экономических знаний в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства; умения: - определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки продукции растениеводства; владения: - методами экономического анализа различных вариантов производственной деятельности в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства.</p>	<p>2. По каким критериям оценивают экономическую эффективность производственной деятельности предприятия? 3. Назовите статьи затрат связанные с производством, хранением или переработкой продукции растениеводства в условиях предприятия. 4. Как определяется себестоимость производства, хранения или переработки продукции растениеводства в условиях предприятия? 5. Как определяется прибыль (убыток) и рентабельность производственной деятельности предприятия?</p>
<p>ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>Правовая культура</p>	<p>знания: - правовых норм действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере производства, хранения и переработке продукции растениеводства; умения: - использовать нормативно-правовые знания в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства; владения: - навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в сфере производства, хранения и переработки</p>	<p>1. Как на государственном уровне стимулируется и регулируется производство качественного и экологически безопасного растительного сырья? 2. Как нормируется количественно-качественный учет продукции растениеводства при хранении? 3. Каким образом на государственном уровне стимулируется и регулируется переработка растительного сырья в качественную готовую продукцию? 4. Как регламентируются правила по охране труда и технике безопасности при выполнении работ по производству, хранению и переработке продукции растениеводства? 5. Какой правовой механизм используется для снижения вредного воздействия предприятий,</p>

		продукции растениеводства.	связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства на окружающую природную среду?
ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию	Культура мышления	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфики познавательной деятельности и творческой работы; - основных методов и средств познания и самоконтроля; - принципов и подходов организации профессиональной деятельности; - методов самосовершенствования; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; - адекватно воспринимать информацию; - использовать различные формы и методы саморазвития и самоконтроля; - критически оценивать свои достоинства и недостатки; - уметь организовать свой труд во взаимодействии с другими членами организации; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей её достижения; - навыками самоконтроля, системой знаний, способствующих 	<p>1. Какие знания, умения и навыки, полученные в вузе, были использованы в процессе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия?</p> <p>2. Какие новые знания, умения и навыки были сформированные в процессе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия?</p> <p>3. Какие задачи индивидуального задания были решены в процессе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия?</p> <p>4. Какая самостоятельная работа была проделана в процессе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия?</p> <p>5. Какие достоинства и недостатки можно отметить в ходе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия?</p>

		интеллектуальному развитию, повышению культурного уровня и корректному выполнению профессиональных действий; - навыками самостоятельной и творческой работы.	
ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Профессиональное мышление	знания: - основных понятий об информации; - основ информационной и библиографической культуры; - общей характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, технических и программных средств реализации информационных процессов; - основ защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну и методов защиты информации; умения: - использовать информационные системы и средства вычислительной техники в решении задач сбора, передачи, хранения и обработки экономической информации; - работать в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией; - применять информационные системы для решения задач в профессиональной деятельности с учетом основных	1. Какие источники информации и информационно-коммуникативные технологии были использованы при разработке методического блока и написании отчета по производственной преддипломной практике? 2. Какие методы и средства были использованы при сборе экспериментального и справочного материала в процессе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия? 3. Какая нормативная информация используется в условиях предприятия для организации и ведения технологических процессов выращивания, хранения и (или) переработке продукции растениеводства в условиях предприятия? 4. Какие методы, средства и системы были использованы при обработке и анализе информации, полученной в ходе производственной преддипломной практики в условиях предприятия? 5. Какие задачи производственной преддипломной практики в условиях предприятия решались на основе использования собранной экспериментальной и справочной информации?

		<p>требований информационной безопасности;</p> <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами обработки экономической информации; - методами решения экономических задач с помощью автоматизированных информационных систем; - методами защиты информации. 	
<p>ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных понятий математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, необходимых для формализации технологических процессов, планирования эксперимента и анализа экспериментальных данных; - физических и биохимических основ технологических процессов производства, хранения и переработки продукции растениеводства; - основ построения современных технологических процессов производства, хранения и переработки продукции растениеводства; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы математического анализа и моделирования для решения технологических задач; - выполнять подбор и расчет технологического оборудования для предприятий по хранению и 	<ol style="list-style-type: none"> 1. На каких физических, физико-химических, химических, биохимических и (или) биологических основах построены процессы производства, хранения и (или) переработки продукции растениеводства в условиях предприятия? 2. Какова последовательность организации и ведения технологических процессов производства, хранения и (или) переработки продукции растениеводства в условиях предприятия? 3. Какие принципы реализованы в основе работы производственного технологического оборудования и машин в условиях предприятия? 4. Какие методы используются для контроля и оценки качества семян, растительного сырья и готовой продукции в условиях предприятия? 5. Какие методы математической статистики были использованы при формализации технологических процессов, планировании эксперимента и обработки экспериментальных данных во время производственной преддипломной практики в условиях

		<p>переработке продукции растениеводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать законы и методы естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач; - методами контроля и оценки качества исходного растительного сырья и готовой продукции. 	предприятия?
ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторов, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества продукции растениеводства при хранении; - принципов хранения сельскохозяйственной продукции; - основных типов и видов хранилищ, их устройства и правил эксплуатации; - основного оборудования, используемого при хранении продукции растениеводства, а также продуктов ее переработки; - технологии хранения продукции растениеводства; - путей сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие факторы влияют на потери массы и качества продукции растениеводства при хранении? 2. Какие принципы положены в основу хранения сельскохозяйственной продукции? 3. Какие способы и режимы используют при хранении продукции растениеводства? 4. Какие критерии используются для оценки технологической эффективности переработки продукции растениеводства? 5. Как оценивают технологическую эффективность работы технологического оборудования при хранении и переработке продукции растениеводства?

		<ul style="list-style-type: none"> - критериев оценки технологической эффективности переработки растениеводческой продукции; - технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения; - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции растениеводства; - организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции растениеводства; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения; - методами оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке растениеводческой продукции; - навыками хранения и переработки продукции растениеводства. 	
<p>ПК-7 – готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие факторы влияют на качество выращенной продукции, растительного сырья и (или) готовой продукции, вырабатываемой в условиях предприятия? 2. Какие требования предъявляются к качеству

<p>переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>		<ul style="list-style-type: none"> - основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья; - основных понятий по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; - факторов, влияющих на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; - отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; - производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию; 	<p>растениеводческой продукции и (или) растительному сырью в условиях предприятия?</p> <p>3. Как отбирают образцы для оценки качества продукции растениеводства в условиях предприятия?</p> <p>4. Какие методы используют для оценки качества выращенной продукции, растительного сырья и (или) готовой продукции в условиях предприятия?</p> <p>5. Какие мероприятия используются для повышения качества выращиваемой продукции, растительного сырья и (или) готовой продукции в условиях предприятия?</p>
---	--	--	---

		<p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции; - методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. 	
ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторов формирования урожайности и качества плодов, овощей и других сельскохозяйственных культур; - этапов и особенностей технологий производства плодов, овощей, продукции растениеводства; - принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции; - методов оценки качества продукции растениеводства; - особенностей плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта хранения и переработки; - основных технологических процессов, происходящих при хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства; - классификации, устройства и 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие факторы влияют на урожайность и качество выращиваемой продукции, на выход и качество продукции растениеводства при ее хранении и (или) переработке в условиях предприятия? 2. Каковы особенности продукции растениеводства как объекта производства, хранения и (или) переработки в условиях предприятия? 3. Какие технологические операции, и в какой последовательности используются при производстве, хранении и (или) переработке в условиях предприятия? 4. Какие технологические машины и (или) оборудование используются при производстве, хранении и (или) переработке продукции растениеводства в условиях предприятия, каков принцип их работы? 5. Как оценивают технологическую и

		<p>принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологий переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - критериев оценки результатов производства, хранения и технологической эффективности переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства; - производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - реализовывать технологии хранения плодов и овощей, продукции растениеводства; - проводить количественно-качественный учет продукции при хранении; - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения; - реализовывать технологии переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; - оценивать результаты производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства; 	<p>экономическую эффективность производства, хранения и (или) переработки продукции растениеводства в условиях предприятия?</p>
--	--	--	---

		<p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации производства плодов, овощей, другой продукции растениеводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве плодов и овощей, продукции растениеводства; - методами оценки урожайности и качества плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - навыками реализации технологий хранения плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - навыками реализации технологий переработки плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - навыками использования средств механизации при производстве, хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства; - методами контроля процессов и качества продукции при хранении и переработке плодов, овощей, другой продукции растениеводства. 	
ПК-10 – готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции	Техническое и технологическое мышление	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологических процессов, реализуемых с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке 	<p>1. Чем механизация технологических процессов при производстве, хранении и (или) переработке продукции растениеводства отличается от их автоматизации?</p> <p>2. Какие технологические процессы</p>

<p>растениеводства животноводства</p>	<p>и</p>	<p>сельскохозяйственной продукции; - классификации по функциональным признакам машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - устройства и принципы работы машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве; - принципов автоматического управления технологическими процессами; - правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - требований к техническому состоянию машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве; - правил регулировки и обслуживания машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых для производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p>	<p>производства, хранения и (или) переработки продукции растениеводства реализуются в условиях предприятия с помощью средств механизации и автоматизации? 3. Какие технологические машины, оборудование, механические и автоматические устройства и средства используются в условиях предприятия при производстве, хранении и (или) переработке продукции растениеводства? 4. Какие принципы заложены в основу работы машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в условиях предприятия при производстве, хранении и (или) переработке продукции растениеводства? 5. Как регулируют, обслуживают и контролируют качество работ, выполняемых в условиях предприятия с помощью средств механизации и автоматизации при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства?</p>
---	----------	--	---

		<p>- основных критериев работоспособности и надежности машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;</p> <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить основные технико-экономические характеристики средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства; - использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции растениеводства; - производить контроль качества работ, выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве; - повышать качество работ, выполняемых с использованием средств механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве, и надежность механизмов при их эксплуатации; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования средств механизации и автоматизации при 	
--	--	--	--

		<p>выполнении технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; - методами управления технологическими процессами при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции с помощью средств механизации и автоматизации; - методами контроля эффективности работы используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции средств механизации. 	
<p>ПК-14 – способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - причин и источников возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий, их последствий; - мер по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; - основ физиологии человека и рациональных условий деятельности; - анатомо-физических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и опасных факторов; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие опасные факторы в условиях предприятия требуют особого внимания в плане охраны труда и технике безопасности при производстве, хранении и (или) переработке продукции растениеводства? 2. Каково вредное действие опасных факторов на организм человека возможно при несоблюдении мер по охране труда и технике безопасности в условиях предприятия? 3. Какие требования к охране труда и технике безопасности предъявляются при выращивании, хранении и (или) переработке продукции растениеводства в условиях предприятия?

	<p>- основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать источники, причины аварий, катастроф, стихийных бедствий; - оценивать и предотвращать развитие аварий, катастроф, стихийных бедствий; - разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности; - выбирать методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды; <p>владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития; - основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. 	<p>4. Какие мероприятия по охране труда и технике безопасности при выращивании, хранении и (или) переработке продукции растениеводства используются в условиях предприятия?</p> <p>5. Какие производственные процессы в условиях предприятия связаны с загрязнением окружающей среды, и какие применяются природоохранные мероприятия?</p>
--	--	--

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

Оценка знаний, умений, владений, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной преддипломной практикой, осуществляется *в форме текущего контроля и промежуточной аттестации*.

Текущий контроль проводится в течение практики и организуется с помощью оценочных материалов, формы которых указаны в п. 11.4.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой в 8-м семестре.

Зачет проводится в форме проверки отчета и 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. Цыбикова Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / Г.Ц. Цыбикова. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 92 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>.

2. Шевченко В.А. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебник / В.А. Шевченко, И.П. Фирсов, А.М. Соловьев. – Санкт-Петербург: Лань, 2014. – 400 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50171>.

Дополнительная литература

1. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 204 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90162>.

2. Вобликов Е.М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс]: учебник / Е.М. Вобликов. – Санкт-Петербург: Лань, 2010. – 376 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4133>.

3. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 432 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76267>.

4. Земсков В.И. Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.И. Земсков, И.Ю. Александров. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 252 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107293>.

5. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»: / сост. А.А. Тарасов [и др.]. – Курск: Изд-во Курской ГСХА, 2014. – 63 с.

6. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. А.А.Тарасов. – Курск: Курская ГСХА, 2017. – 234 с. – Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

7. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.И. Манжесов [и др.]. – Санкт-Петербург Лань, 2018. – 624 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>.

8. Торики В.Е. Производство продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Е. Торики, О.В. Мельникова. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 512 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93781>.

9. Щеколдина Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 208 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95136>.

Ресурсы сети «Интернет»

1. Российский агропромышленный сервер «Агросервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://agroserver.ru>.

2. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mcsx.ru>.

3. Официальный сайт справочно-правовой системы «Гарант» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>.

4. Официальный сайт справочно-правовой системы «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.consultant.ru.

5. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost>.

6. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gks.ru>.

7. Официальный сайт электронного фонда правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>.

8. Электронная библиотечная система «BOOK.ru» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.book.ru>.

9. Электронная библиотечная система «КнигаФонд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>.

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

11. Электронная библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com>.

12. Электронная библиотечная система «Юрайт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/catalog/281B66C0-2AA2-474F-9DC9-84FE01C4D95B/legendarnye-knigi-469>.

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

- мультимедийные технологии: персональные компьютеры, ноутбуки, проекторы, комплекты презентаций, учебные фильмы;
- дистанционная форма консультаций во время прохождения производственной преддипломной практики и подготовки отчета, которая обеспечивается за счет выхода в глобальную сеть Интернет в поисковые системы Яндекс, Google, Bing, Mail.ru и другие;
- компьютерные технологии и программные продукты: Office, Windows, Word, MS Excel, PowerPoint и другие;
- справочно-правовые системы: «Гарант», «Консультант Плюс»
- электронные библиотечные системы (ЭБС): «BOOK.ru», «КнигаФонд», «Консультант студента», «Лань», «Юрайт».

14. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения производственной преддипломной практики необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

- специализированные лаборатории кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Курская ГСХА, оснащенные лабораторным оборудованием и оргтехникой;
- профильные базовые предприятия по производству, хранению и переработке продукции растениеводства, используемые современные технологии, укомплектованные квалифицированными кадрами, современными техническими средствами и технологическим оборудованием.

15. Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

здоровья обучающихся. Выбор мест 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 организации, Академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

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

Факультет агротехнологический

Индивидуальное задание на практику

Обучающемуся (-щейся) _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Кафедра: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Название практики: Производственная преддипломная практика

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: Данные статистической отчетности предприятия, источники информации по разрабатываемой теме, средства реализации эксперимента или проектной разработки

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: Отчет по производственной преддипломной практике в печатном и электронном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Рабочее совещание (групповое). Инструктаж по технике безопасности в академии.
2	Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем от академии.
3	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем от предприятия.
4	Изучение и анализ статистической отчетности, характеризующей производственную деятельность предприятия.
5	Оценка условий выполнения эксперимента (проектной разработки), уточнение и конкретизация выбранных объектов исследования по теме ВКР
6	Разработка методического блока для выполнения исследования по теме ВКР
7	Работа с источниками информации по теме ВКР
8	Постановка и выполнение эксперимента (проектной разработки) в условиях предприятия
9	Сбор статистической и экспериментальной информации для выполнения ВКР
10	Сбор информации и анализ экономических показателей производственной деятельности предприятия
11	Сбор информации и анализ экологического состояния территории предприятия
12	Сбор информации и анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия
13	Предварительный анализ полученных результатов
14	Оформление отчета о практике
15	Защита результатов прохождения практики
-	Планируемые результаты (освоение компетенций)
-	ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-14

Руководитель практики от академии

«__» _____ 201__ г.

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

Задание принял к исполнению

«__» _____ 201__ г.

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
Совместный рабочий график (план)
проведения производственной преддипломной практики

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

Обучающийся (-щаяся) _____

(фамилия, имя, отчество)

Срок прохождения практики с _____ по _____ (12 недель)		
№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы практиканта	Трудоемкость в неделях/днях
1 Организационный этап <i>1.1 Организационный (в академии)</i>	Рабочее совещание (групповое). Инструктаж по технике безопасности в академии.	1-я неделя:
	Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем от академии.	<i>1-й рабочий день</i>
<i>1.2 Организационный (на рабочем месте)</i>	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
	Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем от предприятия.	
2 Основной	Изучение и анализ статистической отчетности предприятия, нормативных документов и стандартов.	1-я неделя: <i>2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Оценка условий выполнения эксперимента (проектной разработки), обоснование схемы эксперимента (технико-экономическое обоснование проекта) по теме ВКР.	2-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Разработка методического блока для выполнения исследования (проектирования) по теме ВКР. Работа с источниками информации по методам исследования, используемым при разработке теме ВКР.	3-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Работа с источниками информации по разрабатываемой теме ВКР.	4-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Постановка и выполнение эксперимента (проектной разработки) в условиях предприятия.	5-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Сбор статистической и экспериментальной информации для выполнения ВКР, ведение сопутствующих наблюдений и учетов.	6-я, 7-я и 8-я недели: <i>1,2,3,4, 5-й рабочие дни</i>
	Сбор информации и анализ экономических показателей изучаемых вариантов (разработанного проекта).	9-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Сбор информации и анализ экологического состояния территории предприятия.	10-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Сбор информации и анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия.	11-я неделя: <i>1,2,3,4,5-й рабочие дни</i>
	Предварительный анализ полученных результатов. Консультации со специалистами предприятия по результатам исследования (выполнения проектной разработки).	12-я неделя: <i>1,2,3-й рабочие дни</i>
3 Заключительный	Оформление отчета о практике. Собеседование по итогам практики. Защита результатов прохождения практики.	12-я неделя: <i>4,5-й рабочие дни</i>

Согласовано:

Руководитель практики
от академии

_____ (дата) _____ (Ф.И.О.) _____ (должность) _____ (подпись)

Руководитель практики
от предприятия

_____ (дата) _____ (Ф.И.О.) _____ (должность) _____ (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Аттестационный лист по практике

_____ Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на _____ курсе по направлению подготовки 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,
профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции
растениеводства» успешно прошел производственную преддипломную
практику с _____ г. по _____ г. в объеме
_____ недель

_____ Наименование и место прохождения практики

Оценка качества реализации компетенций, формируемых в результате
прохождения практики

Этапы работ, согласно выданному заданию	Компетенции	Качество выполнения работ
1 Организационный	ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-14	
2 Основной		
3 Заключительный		

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

«___» _____ 20___ г.

Рецензия (отзыв)
на программу производственной преддипломной практики
направления подготовки 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля
«Технология производства, хранения и переработки продукции
растениеводства», очной формы обучения, реализуемую
в ФГБОУ ВО Курская ГСХА

Целью производственной преддипломной практики направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства», очной формы обучения является формирование у обучающихся профессиональных умений и опыта самостоятельной производственно-технологической деятельности в условиях конкретного предприятия. Кроме того, производственная преддипломная практика должна способствовать развитию компетенций, достаточных для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в форме научного исследования или проектной разработки, направленной на решение актуальной проблемы в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

Как часть основной профессиональной образовательной программы высшего образования производственная преддипломная практика является завершающим этапом обучения, и проводится после освоения учащимися программ теоретического и практического курсов. Она дает возможность обучающимся самостоятельно использовать приобретенные навыки в своей профессиональной деятельности, работать с литературными и другими источниками информации, использовать нормативные правовые документы в своей будущей профессии, провести научное исследование или выполнить проектную разработку в области своей будущей профессии. В результате производственной преддипломной практики углубляются теоретические знания обучающихся в сфере будущей профессиональной деятельности, осваиваются практические навыки профессиональной деятельности, а также приобретаются умения и навыки в области различных методов и методик проведения исследований или проектирования.

Реализация программы практики позволяет сформировать у обучающихся знания, умения, владения и необходимые компетенции, позволяющие ему успешно выполнить и защитить выпускную квалификационную работу, и в дальнейшем эффективно выполнять производственно-технологическую деятельность в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

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

Исполнительный директор
ЗАО «Курский комбинат хлебопродуктов»



А.Ю. Тулупов

Рецензия (отзыв)

на программу производственной преддипломной практики направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства», очной формы обучения, реализуемую в ФГБОУ ВО Курская ГСХА

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

В программе развернуты цель и задачи практики, место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы, виды, тип, способ и формы проведения практики, указаны базовые предприятия как объекты практики, планируемые результаты обучения при прохождении практики в виде формируемых знаний, умений, владений и компетенций, показана структура и содержание практики. Сформулированы требования к форме отчетности обучающихся по завершению практики, критерии и шкала оценивания результатов практики.

Программа производственной преддипломной практики построена методически грамотно, нацелена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний, полученных при изучении теоретического и практического курса специальных дисциплин, на формирование у обучающихся научно-исследовательских и проектно-исследовательских творческих подходов к решению производственных проблем в своей будущей профессиональной деятельности.

Считаем, что рецензируемая программа производственной преддипломной практики для обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» очной формы обучения соответствует всем требованиям, предъявляемым к данного рода программам, и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Генеральный директор
ООО «Курские элеваторы»



А.И. Полянский