

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.

Программа производственной преддипломной практики

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

Факультет: агротехнологический

Форма обучения: очная

Программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования направления подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. №1330;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04. 2017г. № 301

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

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Протокол № 12 от «18» июня 2018 г.

Заведующий кафедрой



М.Г. Асадова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета
Протокол № 7 от «22 июня 2018 г.

Председатель методической комиссии



О.В. Никитина

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы практики**

Программа рассмотрена и одобрена на 2018-2019 учебный год.

Протокол № 12 заседания кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции от «18» июня 2018 г

Заведующий кафедрой



М.Г. Асадова

1 Цель практики

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 животноводства.

2 Задачи практики

Задачи производственной преддипломной практики:

- расширение, закрепление, систематизация и актуализация теоретических знаний, полученных в области технологии производства, хранения или переработки продукции животноводства в условиях конкретного предприятия;
- изучение структурных подразделений, специфики и характерных особенностей технологических процессов в условиях предприятия;
- обучение владениям 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, как и все практики, входит в вариативную часть блока «Практики» основной профессиональной образовательной программы *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*. Производственная преддипломная практика является завершающим этапом практической подготовки обучающихся 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 животноводства в условиях конкретного предприятия

позволяет не только углубить и закрепить полученные ранее знания, но и приобрести опыт производственно-технологической деятельности.

Производственной преддипломной практике предшествует изучение таких дисциплин, как: Безопасность жизнедеятельности, Введение в производство и технологию переработки сельскохозяйственной продукции, Химия органическая и физколлоидная, Производство продукции животноводства, Оборудование перерабатывающих производств, Микробиология пищевых продуктов, Технология хранения и переработки продукции животноводства, Технология переработки продукции птицеводства, Производство мясных и молочных продуктов для детского питания и другие дисциплины, предусмотренные рабочим учебным планом.

Обучающиеся к началу производственной преддипломной практики должны иметь представление об особенностях организации и ведения технологических процессов производства, хранения и переработки продукции животноводства 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 и способ проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

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 животноводства.

Форма проведения практики – дискретная.

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

Основными базовыми предприятиями производственной преддипломной практики являются:

Основными базами практик для обучающихся являются:

1. ООО «Псельское» Беловский район Курская область
2. ООО «Торговый дом «Курская птицефабрика» Курский район Курская область
3. ООО «Сырная долина» Курский район Курская область
4. ООО МПК «Соловей» Курский район Курская область
5. ООО АПК «Красная поляна» Железногорский район Курская область
6. ООО «Минотавр» Курский район Курская область
7. ООО «Молочный Дом» Октябрьский район Курская область
8. ООО «Белая птица - Курск» Горшеченский район Курская область
9. ООО КМК «Гордость Провинции» Коньшевский район Курская область
10. Мясоперерабатывающее предприятие «Нива Черноземья» г. Железногорск
11. ЗАО «Суджанский мясокомбинат» г. Суджа
12. АО «Надежда» г. Суджа
13. ООО «Курское молоко» г. Курск
14. ОАО «Курский хладокомбинат» г. Курск
15. Курский филиал ОАО «Губкинский мясокомбинат» г. Курск

- | | | |
|-----|---|--------------------------------------|
| 16. | ООО «Курский молочный завод» | г. Курск |
| 17. | ООО «Курский молочный комбинат» | г. Курск |
| 18. | ООО «Глобал Трейд» | г. Щигры |
| 19. | Железногорский филиал ООО «Предо» | г. Железногорск |
| 20. | АО «Льговский молочно-консервный комбинат» | г. Льгов |
| 21. | Филиал ООО «Курск-молоко» - «Рыльский сыродел» | г. Рыльск |
| 22. | АО «Суджанский маслодельный комбинат» | г. Суджа |
| 23. | ООО «Дмитриевский молочно-перерабатывающий комбинат» | г. Дмитриев |
| 24. | Комбинат АО «ОРК» (Объединенная рыбная компания) | г. Железногорск |
| 25. | ООО «Кривецкие колбасы» | Мантуровский район Курская область |
| 26. | ООО ТК «Подлесное» | Курский район Курская область |
| 27. | ООО МПК «Полянское» | Курский район Курская область |
| 28. | ООО «КРАЗ» | Курский район Курская область |
| 29. | ООО «Агропромкомплектация-Курск» ООО «Курский мясоперерабатывающий завод» | Железногорский район Курская область |
| 30. | ООО «Промконсервы» | Касторенский район Курская область |
| 31. | ОАО «Луч» | Поныровский район Курская область |
| 32. | ООО «Молочный калейдоскоп» | Курский район Курская область |
| 33. | ООО КМ «Лико» | Курский район Курская область |

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

5 Объем и продолжительность практики

Объем практики – 18 зачетных единиц, продолжительность – 12 недель.

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:

- проблематики, закономерностей экономического роста и его техногенных, социально-экономических и гуманитарных эффектов;
- основных понятий и содержания теоретических подходов маркетинга;
- прав и обязанностей человека и гражданина;
- принципов и подходов организации профессиональной деятельности;
- основных методов и средств познания и самоконтроля;
- общей характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, технических и программных средства реализации информационных процессов;
- основных понятий математического анализа, теорий 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 животноводства;
- основ построения современных технологических процессов производства, хранения и переработки продукции животноводства.
- классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;
- принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции;
- технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента.
- 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;
- требований к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования;
- правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;

- факторов формирования выхода и качества продукции животноводства;
- особенностей сырья животного происхождения как объекта переработки;
- технологических процессов, реализуемых с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- требований к техническому состоянию машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых в сельскохозяйственном производстве;
- основных средств и методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

умения:

- характеризовать экономические закономерности и тенденции;
- выделять техногенные, социально-экономические и гуманитарные последствия экономического роста;
- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности;
- использовать различные формы и методы саморазвития и самоконтроля;
- уметь организовать свой труд во взаимодействии с другими членами организации.
- 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 методы математического анализа и моделирования для решения технологических задач;
- выполнять подбор и расчет технологического оборудования для предприятий по хранению и переработке продукции животноводства;
- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;
- подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства;
- организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции животноводства;
- использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности;
- принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
- производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию.
- настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сель-

скохозяйственного производства;

- обнаруживать и устранять неисправности в работе машин и оборудования;
- использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства;
- реализовывать технологии хранения, производства и переработки продукции животноводства;
- производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства;
- 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.

владения:

- навыками описания и обобщения наблюдаемых экономических закономерностей и явлений, а также последствий экономического развития;
- способностью использовать экономические знания в профессиональной деятельности;
- навыками работы с маркетинговой информацией, постановки цели и выбору путей ее достижения в сфере маркетинговой деятельности.
- навыками реализации норм права; приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов
- культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей её достижения;
- навыками самоконтроля, системой общепрофессиональных знаний, способствующих интеллектуальному развитию, повышению культурного уровня и корректному выполнению профессиональных действий;
- навыками самостоятельной, творческой работы.
- методами обработки экономической информации;
- методами решения экономических задач с помощью автоматизированных информационных систем.
- современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач;
- современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства;
- навыками хранения и переработки продукции животноводства.
- уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции;
- методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа;
- базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях;
- навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- навыками выполнения технологических операций переработки сельско-

хозяйственного сырья;

- навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий;
- методами оценки выхода и качества продукции животноводства;
- навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;
- основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

компетенции:

ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

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

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 – способность 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 – способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ПК- 5 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

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

ПК-8 – готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;

ПК-9 – готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

ПК-10 – готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;

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

7 Структура и содержание практики

Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы практиканта	Трудоемкость в неделях/днях
1 Организационный этап <i>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.	
1.2 Организационный (на рабочем месте)	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
	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
	Работа с источниками информации по разрабатываемой теме ВКР.	4-я неделя
	Постановка и выполнение эксперимента (проектной разработки) в условиях предприятия.	5-я неделя
	Сбор статистической и экспериментальной информации для выполнения ВКР, ведение сопутствующих наблюдений и учетов.	6-я, 7-я и 8-я недели
	Сбор информации и анализ экономических показателей изучаемых вариантов (разработанного проекта).	9-я неделя
	Сбор информации и анализ экологического состояния территории предприятия.	10-я неделя
	Сбор информации и анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия.	11-я неделя
	Предварительный анализ полученных результатов. Консультации со специалистами предприятия по результатам исследования (выполнения проектной разработки).	12-я неделя: <i>1,2-й рабочие дни</i>
	3 Заключительный	Оформление отчета о практике. Собеседование по итогам практики.
Защита результатов прохождения практики.		Последний рабочий день практики

Содержание практики

1 Организационный этап

Организационный этап (в академии)

Рабочее совещание (групповое). Инструктаж по технике безопасности в академии: 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, вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятиях по производству, хранению и переработке продукции животноводства.

Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем от академии: определение объектов и методов исследования (проектирования) при собеседовании с руководителем практики от академии, с учетом особенностей предприятия (Приложение А и В).

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: основные источники выбросов загрязняющих веществ в результате производственной деятельности предприятия. Перечень и количество загрязняющих веществ, разрешенных к выбросу в окружающую среду, класс из опасности. 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 об-

разовательного учреждения. Оформление законченного варианта отчета. Беседа по содержанию практики (см. в п.11.4).

Защита результатов прохождения практики: рассмотрение документов (перечень см. в п.10), после проверки отчета руководителем, если имеются замечания, то обучающийся их устраняет. Затем обучающийся защищает отчет на кафедре перед комиссией (не менее трех преподавателей) в последний день практики.

8 Технологии, используемые обучающимися на практике

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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся используют следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методические материалы по дисциплинам кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на бумажном носителе и в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Курская ГСХА, разработанные преподавателями кафедры;

- курс лекций по профессиональным дисциплинам;

- методические указания для выполнения лабораторных и практических работ;

- стандарты, регламентирующие требования к качеству и методы определения показателей качества сырья животного происхождения и готовой продукции, полученной после его переработки.

10 Формы отчетности обучающихся о практике

По итогам производственной преддипломной практики обучающиеся представляют оформленный *отчет о производственной преддипломной практике и электронную его копию*.

В отчете содержится индивидуальное задание на практику (Приложение А), совместный рабочий график (план) проведения производственной практики (Приложение Б).

В конце отчета руководитель от предприятия заполняет аттестационный лист по практике (Приложение В), пишет отзыв о работе обучающегося и заверяет их подписью.

Отчет о производственной практике оформляется на предприятии в последние дни практики в объеме не более 30 страниц компьютерного текста на листах формата А 4. Отчет должен быть аккуратно оформлен согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2014).

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

Титульный лист

Содержание

Введение

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

2 Объекты и условия проведения эксперимента (выполнения проектной разработки)

3 Методы исследования

4. Экологическое состояние территории предприятия

5. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности

6 Предварительный анализ полученных результатов

Заключение

Список использованных источников

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

Отчет о прохождении практики должен быть индивидуальным и написан обучающимися на месте прохождения практики. В нем должны быть отражены вопросы, предварительно согласованные с руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Подготовленный отчет подписывается обучающимися и сдается на проверку руководителю практики от предприятия, который заверяет его подписью на титульном листе. После проверки от-

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

11 Фонд оценочных средств

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

<i>Компетенции</i>	<i>Этапы/уровни формирования компетенций</i>		
	<i>Начальный этап/Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/Продвинутый уровень</i>
ОК-3 -способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Экономическая теория	Экономическая теория	Экономическая теория Производственная преддипломная 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 Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР
ОК-7- способностью к самоорганизации и самообразованию	Философия	Философия	Основы научных исследований Методы анализа и оценки сырья животного происхождения Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР
ОПК – 1 -способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом	Информационные технологии	Информационные технологии	Информационные технологии Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР

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	Математика Химия: неорганическая и аналитическая	Химия: органическая и физколлоидная Генетика растений и животных Экология	Основы научных исследований Методы анализа и оценки сырья животного происхождения Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР
ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Оборудование перерабатывающих производств Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Технология производства и первичной переработки продуктов животноводства в фермерских хозяйствах Основы кролиководства и пушно-го звероводства	Технология переработки молока и молочных продуктов Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов Технология переработки продукции птицеводства Технология производства сыров Производственная технологическая Производственная преддипломная 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 Химия пищи	Микробиология пищевых продуктов Биохимия с.-х. продукции Безопасность пищевого сырья и продуктов питания Основы научных исследований Методы анализа и оценки сырья животного происхождения	Стандартизация и сертификация с.-х. продукции Гигиена предприятий по производству продукции животноводства Гигиена предприятий по переработке продукции животноводства Стандартизация и экспертиза продукции животноводства Технохимический контроль мясных и молочных продуктов Производственная технологическая Производственная

			преддипломная Подготовка и защита ВКР
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Оборудование перерабатывающих производств	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности	Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая Производственная преддипломная 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 Товароведение продукции животноводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства	Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Производство мясных и молочных продуктов для детского питания Технология производства мясных консервов Технология товарного рыбоводства Технология индустриального рыбоводства Технология производства сыров Сырье и материалы рыбной промышленности Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР
ПК-10- готовностью использовать механиче-	Оборудование перерабатывающих про-	Технологическое оборудование	Сырье и материалы рыбной промышлен-

ские и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	изводств	предприятий мясной промышленности Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности	ности Производственная по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности Производственная технологическая Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР
ПК-14- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Безопасность жизнедеятельности	Оборудование перерабатывающих производств	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности Производственная технологическая Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результаты освоения образовательной программы (компетенции)	Показатели сформированности компетенций	Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)	Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования		
			Начальный этап/ Пороговый уровень	Основной этап/ Базовый уровень	Завершающий этап/ Продвинутый уровень
ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Культура мышления	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проблематики, закономерностей экономического роста и его техногенных, социально-экономических и гуманитарных эффектов; – основных понятий и содержания теоретических подходов маркетинга; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеризовать экономические закономерности и тенденции; – выделять техногенные, социально-экономические и гуманитарные последствия экономического роста; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками описания и обобщения наблюдаемых экономических закономерностей и явлений, а также последствий экономического развития; – способностью использовать экономические знания в профессиональной деятельности; – навыками работы с маркетинговой информацией, постановки цели и выбору путей ее достижения в сфере маркетинговой деятельности. 			Демонстрирует способность к критическому анализу, оценке и синтезу новых и сложных идей

<p>ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>Правовая культура</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – прав и обязанностей человека и гражданина <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками реализации норм права; приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов 			<p>Правильно применяет правовые нормы в профессиональном контексте. 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"> – принципов и подходов организации профессиональной деятельности; – основных методов и средств познания и самоконтроля. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; – использовать различные формы и методы саморазвития и самоконтроля; – 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 			<p>Демонстрирует способность к критическому анализу, оценке и синтезу новых и сложных идей</p>

		<p>выбору путей её достижения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками самоконтроля, системой общепрофессиональных знаний, способствующих интеллектуальному развитию, повышению культурного уровня и корректному выполнению профессиональных действий; – навыками самостоятельной, творческой работы. 			
<p>ОПК-1 – способность 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"> – общей характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, технических и программных средства реализации информационных процессов; <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; – работать в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами обработки экономической информации; – методами решения экономических задач с помощью автоматизированных информационных систем. 			<p>Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>

<p>ОПК-2 – способность 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 животноводства; – основ построения современных технологических процессов производства, хранения и переработки продукции животноводства. <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 животноводства; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач; – современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животно- 			<p>Самостоятельно осуществляет связь основных законов взаимодействия общества и природы, правильно находит и использует микробиологические и биохимические технологии в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уверенно ориентируется в вопросах охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
--	----------------------------------	--	--	--	---

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

					безопасности жизнедеятельности
ПК-7 – готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; – основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья; – основных понятий по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; – факторов, влияющих на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; – методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; – санитарных требований к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; – отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; – оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой про- 			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение

		<p>дукции животного происхождения;</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; - современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства; 			<p>по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
<p>ПК-8 – готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. - классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства; - требований к эксплуатационным 			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том чис-</p>

		<p>свойствам технологических машин и оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства; – обнаруживать и устранять неисправности в работе машин и оборудования; – использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства; <p>Владения:</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; – навыками выполнения технологических операций переработки сельскохозяйственного сырья; 			<p>ле 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>
ПК-9 – готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, про-	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – факторов формирования выхода и качества продукции животноводства; – принципов и технологий хране- 			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с произ-

<p>дукции растениеводства и животноводства</p>		<p>ния сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - особенностей сырья животного происхождения как объекта переработки; - классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства; - технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии хранения, производства и переработки продукции животноводства; - производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства; - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий; - методами оценки выхода и качества продукции животноводства; - навыками хранения и переработки продукции животноводства; 		<p>водством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>
--	--	---	--	--

		<p>навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;</p>			
<p>ПК-10 – готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологических процессов, реализуемых с помощью механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; – классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства; – 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; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства; – использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке 			<p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и мо-</p>

		<p>продукции животноводства;</p> <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства; – навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; 			жет правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ПК-14 – способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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"> – 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> <p>основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>			Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реа-

					лизировать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности
--	--	--	--	--	---

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

Оценка	Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)	Результаты освоения образовательной программы (компетенции)
«Отлично»	Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует 85-100% соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в таблице п.11.2; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и владения в типовых и нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: ОК-3; ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-14 на продвинутом уровне
«Хорошо»	Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, владений в нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: ОК-3; ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-14 на продвинутом уровне
«Удовлетворительно»	Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 55%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владений в типовых ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: ОК-3; ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-14 на продвинутом уровне
«Неудовлетворительно»	Содержание отчета о практике не соответствует предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 55%) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и владениями.	У обучающегося не сформированы компетенции ОК-3; ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-14

Критерии соответствия отчета предъявляемым требованиям

<i>Результаты выполнения и защиты отчета о практике (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. Руководитель от предприятия заполнил аттестационный лист по практике, где отразил владение обучающегося компетенциями, закрепленными за практикой, и написал положительный отзыв о работе обучающегося, заверил их подписью.</p>	<p>У обучающегося сформированы компетенции: ОК-3; ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; 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-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-14</p>

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

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения на практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Формы контрольных заданий для зачета</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Культура мышления	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проблематики, закономерностей экономического роста и его техногенных, социально-экономических и гуманитарных эффектов; – основных понятий и содержания теоретических подходов маркетинга; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеризовать экономические закономерности и тенденции; – выделять техногенные, социально-экономические и гуманитарные последствия экономического роста; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками описания и обобщения наблюдаемых экономических закономерностей и явлений, а также последствий экономического развития; – способностью использовать экономические знания в профессиональной деятельности; – навыками работы с маркетинговой информацией, постановки цели и выбору путей ее достижения в сфере маркетинговой деятельности. 			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.
ОК-4 – способностью ис-	Правовая	Знания:			Устное собеседо-

пользовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	культура	<ul style="list-style-type: none"> – прав и обязанностей человека и гражданина Умения: – ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности; Владения: – навыками реализации норм права; приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов 			вание по вопросам зачета. Защита отчета о практике.
ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию	Культура мышления	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципов и подходов организации профессиональной деятельности; – основных методов и средств познания и самоконтроля. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; – использовать различные формы и методы саморазвития и самоконтроля; – 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 общепрофессиональных знаний, 			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.

		способствующих интеллектуальному развитию, повышению культурного уровня и корректному выполнению профессиональных действий; – навыками самостоятельной, творческой работы.			
ОПК-1 – способность 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: – общей характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, технических и программных средства реализации информационных процессов; 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; Владения: – методами обработки экономической информации; – методами решения экономических задач с помощью автоматизированных информационных систем.			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.
ОПК-2 – способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин	Профессиональное мышление	Знания: – основных понятий математического анализа, теории вероятностей и			Устное собеседование по вопросам зачета.

<p>плен в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования</p>		<p>математической статистики, необходимых для формализации технологических процессов, планирования эксперимента и анализа экспериментальных данных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – физических и биохимических основ технологических процессов производства, хранения и переработки продукции животноводства; – основ построения современных технологических процессов производства, хранения и переработки продукции животноводства. <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 животноводства; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач; – современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства; 			<p>Защита отчета о практике.</p>
<p>ПК-5 – готовность реализовывать технологии хранения</p>	<p>Техническое и технологиче-</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификации, устройства и 			<p>Устное собеседование по вопро-</p>

и переработки продукции растениеводства и животноводства	ское мышление	<p>принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции; – технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения; – подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства; – организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции животноводства; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства; – навыками хранения и переработки продукции животноводства. 			сам зачета. Защита отчета о практике.
ПК-7 – готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативной и законодательной базы, используемой для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; – основных требований нормативной документации, регламентирующей 			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.

		<p>показатели качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения; - 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 			
--	--	---	--	--	--

		<p>законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа; – базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; – современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства; 			
<p>ПК-8 – готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. – классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства; – требований к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования; – правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации 			<p>Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.</p>

		<p>сельскохозяйственного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обнаруживать и устранять неисправности в работе машин и оборудования; - использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства; <p>Владения:</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; - навыками выполнения технологических операций переработки сельскохозяйственного сырья; 			
ПК-9 – готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторов формирования выхода и качества продукции животноводства; - принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции; - методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - особенностей сырья животного происхождения как объекта переработки; - классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и пере- 			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.

		<p>работки продукции животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – реализовывать технологии хранения, производства и переработки продукции животноводства; – производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства; – оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий; – методами оценки выхода и качества продукции животноводства; – навыками хранения и переработки продукции животноводства; <p>навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;</p>			
ПК-10 – готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства	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 сельскохозяйст- 			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.

и животноводства		<p>венной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства; - 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; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства; - использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства; - навыками регулирования заданных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и ав- 			
------------------	--	---	--	--	--

		томатизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;			
ПК-14 – способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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"> – 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> <p>основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>			Устное собеседование по вопросам зачета. Защита отчета о практике.

Вопросы для зачета
(проверка знаний, умений, владений и компетенций)

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения на практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Вопросы для зачета (проверка знаний, умений, владений)</i>
ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Культура мышления	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проблематики, закономерностей экономического роста и его техногенных, социально-экономических и гуманитарных эффектов; – основных понятий и содержания теоретических подходов маркетинга; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеризовать экономические закономерности и тенденции; – выделять техногенные, социально-экономические и гуманитарные последствия экономического роста; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками описания и обобщения наблюдаемых экономических закономерностей и явлений, а также последствий экономического развития; – способностью использовать экономические знания в профессиональной деятельности; – навыками работы с маркетинговой информацией, постановки цели и выбору путей ее достижения в сфере 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие факторы оказывают влияние на экономические результаты производственной деятельности предприятия? 2. По каким критериям оценивают экономическую эффективность производственной деятельности предприятия? 3. Назовите статьи затрат связанные с производством, хранением или переработкой продукции животноводства в условиях предприятия. 4. Как определяется себестоимость производства, хранения или переработки продукции животноводства в условиях предприятия? 5. Как определяется прибыль (убыток) и рентабельность производственной деятельности предприятия?

		маркетинговой деятельности.	
ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Правовая культура	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – прав и обязанностей человека и гражданина <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов в различных сферах деятельности; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками реализации норм права; приемами принятия необходимых мер защиты законных прав и интересов 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Расскажите об основных видах деятельности предприятия. 2 Назовите основные права и обязанности гражданина РФ? 3 Проанализируйте основные меры защиты законодательных прав и интересов? 4 Охарактеризуйте деятельность организации с позиции уставных норм и правил.
ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию	Культура мышления	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципов и подходов организации профессиональной деятельности; – основных методов и средств познания и самоконтроля. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; – использовать различные формы и методы саморазвития и самоконтроля; – 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; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие знания, умения и владения, полученные в вузе, были использованы в процессе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия? 2. Какие новые знания, умения и владения были сформированы в процессе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия? 3. Какие задачи индивидуального задания были решены в процессе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия? 4. Какая самостоятельная работа была проделана в процессе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия? 5. Какие достоинства и недостатки можно отметить в ходе прохождения производственной преддипломной практики в условиях предприятия?

		<ul style="list-style-type: none"> – навыками самоконтроля, системой общепрофессиональных знаний, способствующих интеллектуальному развитию, повышению культурного уровня и корректному выполнению профессиональных действий; – навыками самостоятельной, творческой работы. 	
ОПК-1 – способность 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	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общей характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, технических и программных средства реализации информационных процессов; <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; – работать в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами обработки экономической информации; – методами решения экономических задач с помощью автоматизированных информационных систем. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие источники информации 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 производства, хранения и (или) переработке продукции животноводства 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?
ОПК-2 – способность ис-	Профессио-	Знания:	1. На каких физических и биохимических осно-

<p>пользовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования</p>	<p>нальное мышление</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 животноводства; – основ построения современных технологических процессов производства, хранения и переработки продукции животноводства. <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 животноводства; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач; – современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства; 	<p>вах построены процессы производства, хранения и (или) переработки продукции животноводства в условиях предприятия?</p> <p>2. Какова последовательность организации и ведения технологических процессов производства, хранения и (или) переработки продукции животноводства в условиях предприятия?</p> <p>3. Какие принципы реализованы в основе работы производственного технологического оборудования и машин в условиях предприятия?</p> <p>4. Какие методы используются для контроля и оценки качества сырья животного происхождения и готовой продукции в условиях предприятия?</p> <p>5. Какие методы математической статистики были использованы при формализации технологических процессов, планировании эксперимента и обработки экспериментальных данных во время производственной преддипломной практики в условиях предприятия?</p>
--	-------------------------	---	--

<p>ПК-5 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства; – принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции; – технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения; – подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства; – организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции животноводства; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства; – навыками хранения и переработки продукции животноводства. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Расскажите об основных видах деятельности предприятия. 2 Какой ассортимент вырабатываемой продукции на предприятии? 3 Перечислите название основных технологических линий, аппаратов, агрегатов, используемых на предприятии. 4 Каково назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.)? 5 Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции? 6 Какое используется на предприятии сырье и показатели его качества (если хранение или переработка)? 7 Перечислите слабые места в работе технологических линий. 8 Предложите пути совершенствования технологических процессов переработки сырья животного происхождения. 9 Сделайте анализ недостатков и предложите мероприятия по их устранению.
<p>ПК-7 – готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с</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 основные требования нормативной документации, регламентируют показатели качества сырья? 2 Что такое стандартизация сельскохозяйственной продукции?

<p>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; – оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения; – принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; – производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию. 	<p>3 Дайте понятие сертификации сельскохозяйственной продукции?</p> <p>4 Какие методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки вы знаете?</p> <p>5 Назовите основные методы определения качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки?</p> <p>6 Каким образом производят отбор проб и подготовку образцов для лабораторного анализа?</p>
--	--	---	---

		<p>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; – современными методами контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животноводства; 	
ПК-8 – готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. – классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства; – требований к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования; – правил безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции; <p>Умения:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Используемые на предприятии режимы ведения технологических процессов. 2 Дайте классификацию технологического оборудования по функциональным свойствам. 3 Перечислите требования к эксплуатационным свойствам технологических машин и оборудования. 4 Какие вы знаете правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки с.-х. сырья. 5 Перечислите методы контроля качества производственных процессов. 6 Расскажите об основных видах деятельности предприятия. 7 Перечислите название основных технологических линий, аппаратов, агрегатов, используемых на предприятии.

		<ul style="list-style-type: none"> – настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства; – обнаруживать и устранять неисправности в работе машин и оборудования; – использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства; <p>Владения:</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; – навыками выполнения технологических операций переработки сельскохозяйственного сырья; 	<p>8 Каково назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.)?</p> <p>9 Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции?</p> <p>10 Перечень и содержание основной документации, которая ведется на предприятии.</p>
<p>ПК-9 – готовность 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 выхода и качества продукции животноводства; – принципов и технологий хранения сельскохозяйственной продукции; – методов оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; – особенностей сырья животного происхождения как объекта переработки; – классификации, устройства и 	<p>1 Назовите плановую и фактическую производительность предприятия, его основную специализацию.</p> <p>2 Перечислите этапы и особенности технологий производства продукции животноводства.</p> <p>3 Отметьте особенности сырья животного происхождения, как объекта хранения и переработки.</p> <p>4 Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, готовой продукции, вспомогательных мате-</p>

		<p>принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – реализовывать технологии хранения, производства и переработки продукции животноводства; – производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства; – оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий; – методами оценки выхода и качества продукции животноводства; – навыками хранения и переработки продукции животноводства; <p>навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства;</p>	<p>риалов, воды, производственных процессов, личной гигиены работников.</p> <p>5 Какие вы можете перечислить факторы формирования выхода и качества продукции животноводства.</p> <p>6 Какие используются принципы и технологии хранения сельскохозяйственной продукции на предприятии?</p> <p>7 Какое используется оборудование для хранения и переработки продукции животноводства на предприятии?</p>
ПК-10 – готовность использовать механические и автоматические устройства при	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологических процессов, реализуемых с помощью механических и 	1 Какие используются механические и автоматические устройства на предприятии при производстве и переработке сельскохозяйственной

<p>производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>		<p>автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации, устройства и принципов работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства; - 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; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - настраивать и обслуживать средства механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства; - использовать средства механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования средств механизации и автоматизации при выполнении технологических процессов производства, переработки и хранения продукции животноводства; - навыками регулирования задан- 	<p>продукции?</p> <p>2 Дайте оценку основных технико-экономических средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции?</p> <p>3 Какие правила безопасной эксплуатации машин, оборудования, механических и автоматических устройств, используемых при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции вы знаете?</p>
--	--	---	--

		ных режимов работ и технического обслуживания средств механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;	
ПК-14 – способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Техническое и технологическое мышление	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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"> – 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> <p>основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>	<p>1 Назовите основные причины и источники возникновения аварий, катастроф, стихийных бедствий и их возможные последствия?</p> <p>2 Какие основные меры по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения?</p> <p>3 Каким образом по вашему мнению можно оценить и предотвратить аварии, катастрофы, стихийные бедствия?</p> <p>4 Какие основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий вы знаете?</p> <p>5 Какие исследования проводят для установления причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития?</p>

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

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

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

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

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

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

Основные учебники и учебные пособия

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

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

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

Дополнительная литература

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

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

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

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

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

Интернет

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

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

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

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

14 Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения производственной 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 животноводства, 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 заявлению проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

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

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

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 животноводства

Кафедра: технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Название практики: производственная преддипломная

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

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

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Рабочее совещание
2	Инструктаж по технике безопасности
3	Изучение и анализ статистической отчетности предприятия, нормативных документов и стандартов
4	Оценка условий выполнения эксперимента (проектной разработки), обоснование схемы эксперимента (технико-экономическое обоснование проекта) по теме ВКР
5	Разработка методического блока для выполнения исследования (проектирования) по теме ВКР.
	Работа с источниками информации по методам исследования, используемым при разработке теме ВКР.
6	Работа с источниками информации по разрабатываемой теме ВКР.
7	Постановка и выполнение эксперимента (проектной разработки) в условиях предприятия.
8	Сбор статистической и экспериментальной информации для выполнения ВКР, ведение сопутствующих наблюдений и учетов.
9	Сбор информации и анализ экономических показателей изучаемых вариантов (разработанного проекта).
10	Сбор информации и анализ экологического состояния территории предприятия.
11	Сбор информации и анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия.
12	Предварительный анализ полученных результатов
13	Оформление отчета о практике
14	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
«__» _____ 20__ г.

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

Задание принял к исполнению
обучающийся группы

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 20__ г.

**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 животноводства»

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>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.	
1.2 Организационный (на рабочем месте)	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 (техно-экономическое обоснование проекта) по теме ВКР.	2-я неделя
	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
	Работа с источниками информации по разрабатываемой теме ВКР.	4-я неделя
	Постановка и выполнение эксперимента (проектной разработки) в условиях предприятия.	5-я неделя
	Сбор статистической и экспериментальной информации для выполнения ВКР, ведение сопутствующих наблюдений и учетов.	6-я , 7-я и 8-я недели
	Сбор информации и анализ экономических показателей изучаемых вариантов (разработанного проекта).	9-я неделя
	Сбор информации и анализ экологического состояния территории предприятия.	10-я неделя
	Сбор информации и анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия.	11-я неделя
	Предварительный анализ полученных результатов. Консультации со специалистами предприятия по результатам исследования (выполнения проектной разработки).	12-я неделя: <i>1,2-й рабочие дни</i>
3 Заключительный	Оформление отчета о практике. Собеседование по итогам практики.	12-я неделя: <i>3-4-й рабочие дни</i>
	Защита результатов прохождения практики.	Последний рабочий день практики

Согласовано:

Руководитель практики
от академии

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

Руководитель практики
от предприятия

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

Аттестационный лист по практике

Ф.И.О. обучающегося _____

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

Наименование и место прохождения практики _____

Оценка качества реализации компетенций, формируемых в результате прохождения практики

Этапы работ, согласно выданному заданию	Компетенции	Качество выполнения работ
1 Организационный	ОК-3; ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-14	
2 Основной		
3 Заключительный		

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

« _____ » _____ 20 _____ г.