

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет  
Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
ФГБОУ/ВО Ярославская ГСХА,  
(В.В. Морозов)  
«28» августа 2020 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
*наименование практики*

Уровень высшего образования бакалавриат  
*(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)*

Программа прикладного бакалавриата  
*(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)*

Направление(я) подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
*(код и наименование направления подготовки)*

Направленность (профиль) образовательной программы  
*«Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»*

Форма обучения очная  
*(очная, заочная)*

Срок получения образования по программе (бакалавриата, магистратуры, подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре) 4 года

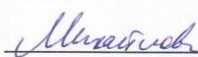
Ярославль  
2020 г.

При разработке программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в основу положены:

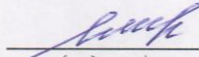
1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1330 от «12» ноября 2015 г;

2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «06» марта 2018 г. Протокол № 2. Период обучения: 2018 – 2022 гг.


**Преподаватель-разработчик:**


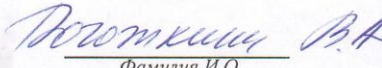
  
(подпись) ст. преподаватель Михайлова Ю.А.  
(занимаемая должность, Фамилия И.О.)

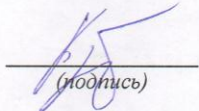
Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» «25» августа 2020 г. Протокол № 17.

И.о. заведующего кафедрой   
(подпись) к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Программа практики одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета «27» августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-методической комиссии факультета   
(подпись) Зубарева Т.Г.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:  
Отдел комплектования библиотеки   
(подпись)   
Фамилия И.О.

Декан технологического факультета   
(подпись) к.с.-х.н. Бушкарева А.С.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

№ раз-дела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения, цели и задачи практики	4
2	Перечень планируемых результатов при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3	Место практики в структуре образовательной программы	5
4	Место и время проведения практики	5
5	Объем практики	6
6	Содержание практики	6
7	Формы отчетности по практике	7
8	Методические указания для самостоятельной работы	8
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	8
9.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	8
9.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики	9
9.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	10
9.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	14
9.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	16
10	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	18
10.1	Основная учебная литература	18
10.2	Дополнительная учебная литература	18
11	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики	19
11.1	Перечень электронно-библиотечных систем	19
11.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	19
12	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	20
12.1	Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	20
12.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	20
13	Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	21
14	Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	23

## 1 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМЫ (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

**Вид практики** производственная.

**Тип практики** по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

**Способ(ы) проведения практики:** выездная на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы.

**Формы (форма) практики** непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой.

**Целями проведения производственной практики** являются закрепление приобретенных профессиональных умений и навыков путем непосредственного участия обучающегося в деятельности перерабатывающих предприятий; изучение организационной структуры предприятий и действующей в ней структуры управления; изучение особенностей строения, состояния, проведения и/или функционирования технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции; освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных, технологических и других процессов, в соответствии с профилем подготовки; приобщение обучающегося к социальной среде перерабатывающих предприятий с целью формирования общекультурных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере; закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебных практик; сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы и т.д.

**Задачами производственной практики** являются закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по технологии переработки сельскохозяйственной продукции; развитие общекультурных и профессиональных компетенций; освоение современных производственных процессов переработки продукции животноводства и растениеводства; адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности перерабатывающих предприятий различных организационно–правовых форм.

## 2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных компетенций (ПК):

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6
1	ПК-5	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	3-1 Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики	У-1 Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практи-	В-1 Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и

		ства		тики	переработки продукции растениеводства
2	ПК-6	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	3-2 Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	У-2 Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	В-2 Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики
3	ПК-9	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	3-3 Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики	У-3 Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства на практике	В-3 Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции

### 3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится к Блоку 2 «Практики» для программ бакалавриата вариативной части программы бакалавриата.

### 4 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практическая подготовка при проведении практики может быть организована непосредственно в Академии, а также в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), в том числе их структурных подразделениях, предназначенных для проведения практической подготовки, на основании договоров, заключаемых между профильными организациями и Академией.

**Место проведения производственной практики:** перерабатывающие предприятия АПК Ярославской области и других регионов РФ, соответствующих направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

При организации практической подготовки при проведении практики профильные организации создают условия для реализации практики, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Базы практики обучающихся ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА представлены на сайте ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА <http://www.yaragrovuz.ru/> в разделе «Образование».

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на 3 курсе 6 семестра.

### 5 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 15 зачетных единиц, 540 часов, 10 недель, контактная работа с обучающимися 3 часа, самостоятельная работа 537 часов.

### 6 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Формируемые компетенции	Содержание раздела в дидактических единицах	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего и промежуточного контроля
1	Подготовительный этап	ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-15	ДЕ-1. Вводное занятие. Установочная лекция. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на перерабатывающих предприятиях.	4	Дневник, индивидуальное задание
2	Практический этап	ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-15	ДЕ-2 Общая характеристика перерабатывающего предприятия. ДЕ-3 Технология переработки продукции растениеводства. ДЕ-4 Технология переработки продукции животноводства. ДЕ-5 Состояние охраны труда и техники безопасности на перерабатывающих предприятиях	468	Дневник, индивидуальное задание
3	Обработка и анализ полученной информации	ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-15	ДЕ-6 Обобщение и анализ собранного материала	38	Отчет по практике, индивидуальное задание.
4	Заключительный этап: подготовка и защита отчета по практике	ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-15	Подготовка отчета по практике	30	Отчет по практике
Итого				540	

## **7 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

По окончании прохождения практики обучающийся представляет руководителю практики от кафедры дневник прохождения практики, отчет о прохождении практики, в котором содержится информация, соответствующая программе практики и индивидуальному заданию руководителя практики на прохождение практики. Дневник практики и отчет о прохождении практики оформляются в соответствии с требованиями установленными программой практики. При заполнении дневника следует исходить из того, что полнота и своевременность записей о прохождении практики существенно облегчит составление письменного отчета по итогам практики. В отчете, как правило, должно быть отражено: содержание работы в период практики, степень выполнения индивидуального задания, выводы о том, в какой мере практика способствовала закреплению и углублению теоретических знаний, приобретению практических навыков.

Общие требования и параметры отчета: формат А4, в текстовом редакторе Word; тип шрифта: Times New Roman, размер шрифта 14; межстрочный интервал: полуторный; - размеры полей: верхнее, нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 15 мм. Все страницы должны иметь сквозную нумерацию. Первой страницей является титульный лист, второй содержание и т.д. На первой странице номер не ставится.

В характеристике профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения практики (отзыве) должны быть отражены сведения о выполнении обучающимся программы практики, об отношении практиканта к работе, об оценке его умений и навыков применять теоретические знания на практике, а так же уровень сформированности компетенций.

Отчетность по результатам прохождения практики сдается на соответствующую кафедру, ответственную за проведение практики в срок, установленный графиком прохождения практики для регистрации и проверки.

На основе анализа представленных обучающимся документов (отчет по практике, индивидуальное задание, дневник практики, отзыв руководителя практики от профильной организации) руководителем практики от ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА составляется рецензия на отчет о прохождении практики. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

По итогам промежуточной аттестации выставляется дифференцированный зачет.

Выполненные отчёты о практике после их защиты хранятся на кафедре проведения практики в соответствии с номенклатурой дел академии.

## **8 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться следующими методическими изданиями:

1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: практ. пособие для обуч. по напр. подг. 35.03.07 «ТПиПСХП» / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 72 с. – Режим доступа: <https://bibliouaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация.

## **9 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся в процессе проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, являющейся этапом формирования компетенции(й) ПК-5, ПК-6, ПК-9.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачет с оценкой.

Промежуточная аттестация практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы в форме зачета с оценкой.

### **9.1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<i>ПК-5 – Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</i>	
7	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2	Процессы и аппараты пищевых производств
6	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
7	Технология бродильных производств
7	Технология хлеба, мучных и макаронных изделий
8	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей
6, 7	Технология хранения и переработки продукции животноводства
7, 8	Частные технологии молочных продуктов
7, 8	Технология молочносодержащих продуктов
8	Частные технологии мясопродуктов
8	Технология переработки продуктов птицеводства
6	Технологии переработки плодов и овощей
6	Технология масложирового производства
<b>6</b>	<b>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<i>ПК-6 – Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей</i>	
7	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
6	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
8	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей



6	<b>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<i>ПК-9 – Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</i>	
7	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
6	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
7	Пищевые добавки
8	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей
6, 7	Технология хранения и переработки продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
5	Производство продукции растениеводства
7	Физико-химические методы анализа готового сырья
7	Физико-химические методы анализа сельскохозяйственного сырья
4	Технологическая практика
6	<b>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
1	Введение в специальность
5	Система автоматизированного проектирования перерабатывающих отраслей

## 9.2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ раздела (темы)	Наименование контролируемого раздела (подэтапа) практики (этапа)	Код контролируемой компетенции	Форма оценочных средств
1	Подготовительный этап	ПК-5, ПК-6, ПК-9	Дневник практики, индивидуальное задание
2	Практический этап	ПК-5, ПК-6, ПК-9	Дневник практики, индивидуальное задание
3	Обработка и анализ полученной информации	ПК-5, ПК-6, ПК-9	Дневник практики, индивидуальное задание
4	Заключительный этап: подготовка и защита отчета по практике	ПК-5, ПК-6, ПК-9	Дневник практики, индивидуальное задание

## 9.3 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка			повышенный (высокий)	достаточный (средний)	пороговый (ниже среднего)	недопустимый (пороговый уровень не достигнут)
				Шкалы оценивания			
			отлично/	хорошо/	удовл./	неудовл./	

1	2	3	5	зачтено 6	зачтено 7	зачтено 8	не зачтено
ПК-5	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p><b>Знать:</b> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><b>Иметь навыки и(или) владеть:</b> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><i>Знает:</i> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p><i>Способен:</i> применить полученные знания на практике</p>	<p><i>Знает:</i> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Понимает:</i> Роль типовых технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства для пищевой безопасности страны</p>	<p><i>Знает:</i> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p><i>Не знает:</i> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Не умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Не владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>
ПК-6	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p><b>Знать:</b> Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать</p>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><i>Знает:</i> Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i></p>	<p><i>Знает:</i> Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i></p>	<p><i>Знает:</i> Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i></p>	<p><i>Не знает:</i> Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики</p> <p><i>Не умеет:</i></p>



		пользовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции		практике <i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции <i>Способен:</i> применить полученные знания на практике	практике <i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции <i>Понимает:</i> Роль типовых технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства для пищевой безопасности страны	практике <i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции	практике <i>Не владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции
--	--	---	--	---	--	--	---

#### **9.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Для выполнения программы производственной практики обучающемуся выдается индивидуальное задание, содержание которого согласовывается с руководителем практики от профильной организации. На основе задания утверждается рабочий график (план), в котором указываются: содержание выполняемых работ и ожидаемые результаты. В процессе прохождения практики обучающийся заполняет ежедневно (за несколько дней) дневник о прохождении практики, в котором факт выполнения определенного задания подтверждается руководителем.

#### **Вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации (зачета с оценкой)**

**Компетенция:** ПК-5 – Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

#### **Вопросы к зачету с оценкой:**

1. Ассортимент выпускаемой продукции.
2. Характеристика качества сырья, которое используется на перерабатывающем предприятии.
3. Состав и качество готовых продуктов.

4. Нормативные документы, лежащие в основе технологии производимых продуктов, их состав.

5. Технология производства продукта с указанием технологических операций, режимов и назначений.

### **Задания для проведения зачета с оценкой:**

1. Представить технологические блок-схемы переработки продукции растениеводства и животноводства.

2. Представить формы и журналы учетно-отчетной документации.

3. Представить генеральный план перерабатывающего предприятия.

4. Представить план цеха переработки продукции растениеводства и животноводства.

5. Представить машинно-аппаратурную схему переработки продукции растениеводства и животноводства

**Компетенция:** ПК-6 – Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей

### **Вопросы к зачету с оценкой:**

1. Виды, назначения и содержания производственного контроля.

2. Периодичность производственного контроля на различных стадиях технологического процесса.

3. Механизация технологического процесса переработки плодов и овощей.

4. Устройство, назначение и принцип действия основного технологического оборудования переработки плодов и овощей.

5. Особенности взаимного размещения в производственном здании помещений основного производственного назначения (цехи, участки, лаборатории, камеры хранения готовой продукции).

### **Задания для проведения зачета с оценкой:**

1. Представить технологическое оборудование продукции переработки плодов и овощей.

2. Представить нормативные документы продукции переработки плодов и овощей.

3. Представить анализ людских и грузовых потоков относительно основного производственного корпуса.

4. Представить машинно-аппаратурную схему переработки продукции плодов и овощей.

5. Представить планы размещения технологического оборудования продукции переработки плодов и овощей.

**Компетенция:** ПК-9 – Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

### **Вопросы к зачету с оценкой:**

1. Контроль движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по ходу технологического процесса.

2. Формы и правила заполнения журналов учетно-отчетной документации.

3. Методики материальных расчетов, лежащих в основе заполнения учетно-отчетной документации.

4. Генеральный план перерабатывающего предприятия.

5. Описание территории предприятия (размеры, рельеф местности, удаленность от дорог).

### **Задания для проведения зачета с оценкой:**

1. Представить рецептуру переработки продукции растениеводства и животноводства.
2. Представить проведение химических анализов сырья и готовой продукции.
3. Представить нормативы расхода воды, пара, холода и электроэнергии на переработки продукции растениеводства и животноводства.
4. Представить перечень зданий и сооружений, расположенных на территории предприятия.
5. Представить должностные инструкции технолога, мастер производственного участка, лаборанта.

## **9.5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Контроль освоения практики и оценка знаний обучающихся на зачете с оценкой производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

При оценке знаний и умений, приобретённых обучающимися в период прохождения практик, учитывается системность, полнота и правильность ответов, понимание изученного теоретического и практического материала, уровень речевого оформления ответа.

### **Критерии оценивания результатов обучения**

Результаты выполнения и защиты отчета по производственной практике оцениваются «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и заносятся в зачетную книжку обучающегося, протокол защиты отчета по практике, ведомость.

<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Критерии оценивания компетенций (результатов)</b>	<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Отчёт по практике	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и рекомендациям;</li> <li>– степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования</li> <li>– соблюдение требований к оформлению</li> <li>– грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета</li> <li>– полнота, точность, ар-</li> </ul>	<b>«отлично» (зачтено)</b>	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать

	<p>гументированность ответов во время защиты отчета</p>		<p>с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать выводы и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.</p>
		<p><b>«хорошо» (зачтено)</b></p>	<p>Оценку «хорошо» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы исследования, сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета.</p>
		<p><b>«удовлетворительно» (зачтено)</b></p>	<p>Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации;</p>

			имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.
		<b>«неудовлетворительно» (не зачтено)</b>	Оценки «неудовлетворительно» или «не зачтено» заслуживает обучающийся, не выполнивший программу практики и представивший отчет, выполненный на крайне низком уровне; требования к оформлению отчета не соблюдены.

## 10 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 10.1 ОСНОВНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Занько Н.Г., Безопасность жизнедеятельности (ЭБС Издательство «Лань») [Электронный ресурс]: учебник / Н.Г. Занько, К.Р. Малаян, О.Н. Русак; Под ред. О.Н. Русака. - СПб.: Лань, 2017. - 704 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/92617">https://e.lanbook.com/book/92617</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения 21.06.2020).	Все разделы	6	Электронный Ресурс
2.	Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/91632">https://e.lanbook.com/book/91632</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения 21.06.2020).	Все разделы	6	Электронный Ресурс
3.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения 21.06.2020).	Все разделы	6	Электронный Ресурс

### 10.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА



№ п / п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Шкрабак В.С., Безопасность жизнедеятельности в сельскохозяйственном производстве [Текст]: учеб. для вузов / В.С. Шкрабак, М., КолосС, 2002, 512с.	Все разделы	6	97
2	Переработка продукции растительного и животного происхождения [Текст] / Под ред. А.В. Богомолова, Ф.В. Перцевого, СПб, ГИОРД, 2001, 336 с.	Все разделы	6	25
3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: практ. пос. для обуч. по напр. подг. 35.03.07 «ТПиПСХП» / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020, 72 с. // Электронная библиотека ЯГСХА. – Режим доступа: <a href="http://185.10.129.239:8081/buki_web/bk_cat_result.php?cat_cd=IVIS&amp;join_bool=1&amp;fatt_1=AVT&amp;sign_1=%7E&amp;val_1=%CC%E8%F5%E0%E9%EB%EE%E2%E0&amp;fatt_2=NAME&amp;sign_2=%7E&amp;val_2=%&amp;fatt_3=GOD&amp;sign_3=%7E&amp;val_3=">http://185.10.129.239:8081/buki_web/bk_cat_result.php?cat_cd=IVIS&amp;join_bool=1&amp;fatt_1=AVT&amp;sign_1=%7E&amp;val_1=%CC%E8%F5%E0%E9%EB%EE%E2%E0&amp;fatt_2=NAME&amp;sign_2=%7E&amp;val_2=%&amp;fatt_3=GOD&amp;sign_3=%7E&amp;val_3=</a> , требуется авторизация (дата обращения 25.08.2020).	Все разделы	6	Электронный Ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

## 11 ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 11.1 ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫХ СИСТЕМ

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<a href="#">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «Рукопт»</a>	Универсальная	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>
3.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
4.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «AgriLib»</a>	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
5.	<a href="#">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 11.2 ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИНТЕРНЕТ-САЙТОВ

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

## **12 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса при проведении практики позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов.

### **12.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса**

При прохождении практики в ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА обучающимися используется следующее программное лицензионное обеспечение:

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тематика</b>
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

Перечень программного лицензионного обеспечения, используемого обучающимися при прохождении практики в профильной организации, определяется материально-техническим обеспечением профильной организации.

### **12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «Консультант-Плюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a> Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	<a href="https://www.scopus.com/">https://www.scopus.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	<a href="https://www.springernature.com/">https://www.springernature.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnsheb.ru/AKDiL/">http://www.cnsheb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.

### 13 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности:**

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
------------------------------------	------------------------------------

<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации</b>  Помещение № 211  Количество посадочных мест 36:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.  Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт.  Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № 318.  Количество посадочных мест: 12.  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.  Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Кондиционер – 1 шт.  Программное обеспечение – Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007, 1С:Бухгалтерия., специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>  Помещения № 236, № 312.  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно- справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.  Программное обеспечение: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007.</p>
<p><b>Практика проходит на базе профильных организаций в соответствии с заключенными договорами (индивидуальными, долгосрочными).</b>  От 11 декабря 2020 г. общество с ограниченной от-</p>	<p>Материально-техническое обеспечение практики в профильной организации соответствует требованиям, указанным в программе практики.</p>

<p>ветственностью «Угличский сыродельно-молочный завод», г. Углич</p> <p>От 18 декабря 2020 г. ООО «Хоппи Юнион», г. Санкт-Петербург</p> <p>От 18 декабря 2020 г. Филиал ООО «Пивоваренная компания «Балтика» «Пивзавод «Ярпиво», г Ярославль</p> <p>Адрес (местоположение) помещения: местоположение профильных организаций.</p>	
---	--

#### **14 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА создаются полноценные условия для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ).

При выборе мест прохождения практики обучающимися с ОВЗ и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся.

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ организуется и проводится на основе индивидуального лично ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению - слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению - слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху - слабослышающих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху - глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

**Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ:** Индивидуальные задания (в случае необходимости) формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

**Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.** Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10... 15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

**Особенности руководства практикой.** Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза;

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

**Особенности учебно-методического обеспечения практики.** Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным

шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

**Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

- во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся - инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.



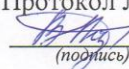
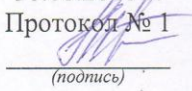

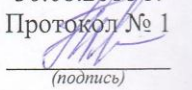
**Дополнения и изменения к программе практики  
период обучения: 2018-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2018/2019 учебный год

**В программу практики  
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

*наименование практики*

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и до- полнения	Дата, номер про- токола заседания кафедры, виза за- ведующего ка- федрой	Дата, номер про- токола заседания учебно- методической ко- миссии, виза председателя учебно- методической ко- миссии факульете- та
1	10. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
2	11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики: 11.1 Перечень электронно-библиотечных систем 11.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	Обновлены перечни электронно-библиотечных систем и рекомендуемых интернет-сайтов необходимых, для проведения практики	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
3	12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 12.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при проведении практики.	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)



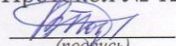
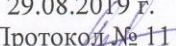
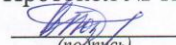
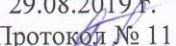
**Дополнения и изменения к программе практики  
период обучения: 2018-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

**В программу практики  
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

*наименование практики*

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

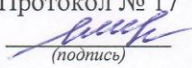
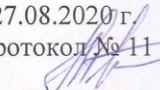
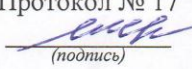
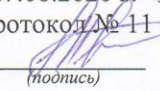
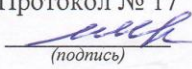
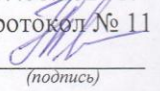
№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	10. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)
2	12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 12.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при проведении практики.	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)

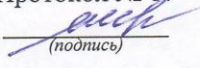
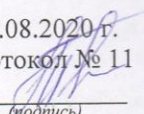
**Дополнения и изменения к программе практики  
период обучения: 2018-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В программу практики  
**ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
*наименование практики*

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	10. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики: 11.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для проведения практики	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 12.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при проведении практики.	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

	12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			
4	13. Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»  
Технологический факультет

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
(В.В. Морозов)  
«28» августа 2020 г.



**АННОТАЦИЯ  
ПРОГРАММ ПРАКТИК**

Уровень высшего образования бакалавриат  
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата  
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

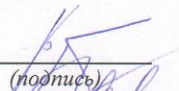
Направление(я) подготовки  
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы  
«Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная  
(очная, заочная)

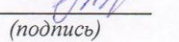
Срок получения образования по программе (бакалавриата, магистратуры, подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре) 4 года

Декан технологического  
факультета

  
(подпись)

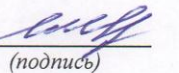
к.с.-х.н. Бушкарева А.С.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Председатель УМК

  
(подпись)

Зубарева Т.Г.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

И.о. заведующего выпускаю-  
щей кафедрой

  
(подпись)

к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2020 г.

1. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

В результате прохождения практики обучающиеся должны:

– знать: профессиональные виды деятельности; планирование и организацию эффективного использования животных, растений;

– уметь: применять полученные теоретические знания и навыки, полученные по производству и переработке сельскохозяйственной продукции;

– владеть: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления; практическими навыками реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; практическими навыками по организации производства и его управлению; приобретению навыков организационной работы по решению производственных вопросов.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных компетенций (ПК):

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)
1	2	3
1	ПК-5	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
2	ПК-6	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей
3	ПК-9	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Общая трудоемкость производственной практики составляет 15 зачетных единиц, 540 часов, 10 недель.