

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



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

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.О.02. (У) Учебная технологическая практика


Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	<u>Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</u>
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2019
Факультет	технологический
Выпускающая кафедра	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	216/6
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

Ярославль 2020 г.


При разработке программы практики «Учебная технологическая практика» основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «17» июля 2017 г. № 669;
2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль) «Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции» одобрены Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «5» марта 2019 г. Протокол № 2. Период обучения: 2019 - 2024 гг.

Преподаватели-разработчики


(подпись) _____
(учёная степень, звание)

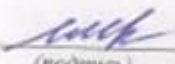
Мельникова Л.


(подпись) _____
(учёная степень, звание)

Горнич Е.А.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции 25 августа 2020 г. Протокол № 17.

И.о. заведующего кафедрой


(подпись) _____
(учёная степень, звание)

к.с.-х.н., доцент
Сенченко М.А.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета 27 августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета


(подпись) _____
(учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

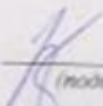
СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования библиотеки


(подпись)


(Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н.
(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Вид (тип) практики, способ и форма (формы) ее проведения, цели и задачи практики	5
2	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	7
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	8
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	9
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	9
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	10
3	Место практики в структуре образовательной программы	10
4	Место и время проведения практики	10
5	Объем практики (на одного обучающегося)	11
6	Содержание практик	11
6.1	Содержание разделов практики и формы контроля	11
7	Формы отчетности по практике	12
8	Методические указания для самостоятельной работы	13
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	13
9.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	13
9.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики	15
9.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	16
9.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	22
9.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	27
10	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	29
10.1	Основная учебная литература	29
10.2	Дополнительная учебная литература	29
11	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Ин-	30

	тернет», необходимых для проведения практики	
11.1	Перечень электронно-библиотечных систем	30
11.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	30
12	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	31
12.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	31
12.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	31
12.3	Доступ к сети интернет	32
13	Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	32
14	Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	33
	Приложения	36
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к программе практики	36
	Приложение 2 Аннотация программы практики	39

1 Вид (тип) практики, способ и формы (формы) ее проведения, цели и задачи практики

Вид практики: учебная.

Тип практики: технологическая

Способ(ы) проведения практики: стационарная, проводится в аудиториях и лаборатории ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

Формы (форма) практики: непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени на 2 курсе (4 семестр) для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

Целями проведения учебной технологической практики являются: приобретение профессиональных умений и навыков, ознакомление с будущей профессиональной деятельностью, приобретение первичного профессионального опыта и получение первых навыков исследовательской деятельности.

Задачи практики учебной технологической практики, являются:

- получение практических навыков: получение первичных профессиональных умений и навыков в работе с животными, и закрепление знаний технологии ведения животноводства;
- получение первичных профессиональных умений и навыков в работе по определению свойств полезных и ядовитых растений;
- по вопросам возделывания сельскохозяйственных культур, инвентаризации природных кормовых угодий и технологии заготовки кормов;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.
- сформировать представления об основных видах сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- ознакомление с основными существующими технологиями переработки продукции сельского хозяйства на перерабатывающих предприятиях и в цехах АПК;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы по сбору информационно-технологического и нормативно-технического материала для подготовки ВКР.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных (ОПК – 3.1, ОПК – 4.1, ОПК – 5.1) и профессиональных компетенций (ПКОС – 12.1):

2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Не предусмотрены учебным планом

2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний		
		знать	уметь	владеть
		Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики	Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
ОПК - 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции		
		знать	уметь	владеть
		теоретические основы современных технологий производства сырья растительного и животного происхождения для пищевой промышленности, технологии возделывания кормовых культур и заготовки кормов (сена, силоса, сенажа и др.), технологию выращивания, содержания, кормления сельскохозяйственных животных и	определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов, оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения	навыками самостоятельно составлять и обосновывать последовательность технологических операций, использования приемов, режимов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

		птицы; технологии первичной переработки скота, птицы, растительного сырья и продуктов их переработки		
ОПК-5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		знать	уметь	владеть
		Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями.

В связи с отсутствием примерной основной образовательной программы, включенной в реестр ПООП, Академией в образовательную программу не включены обязательные профессиональные компетенции выпускников (ПКО) и (или) рекомендуемые профессиональные компетенции.

2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности	
- 01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);	
- 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018

	г., регистрационный № 51709)
468	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 2 июня 2015 г. N, регистрационный 37510)

2.3.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
<i>Профессиональный стандарт «Агроном»</i>					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	V/01.6	6
			Организация испытаний селекционных достижений	V/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»</i>					
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	V/01.6	6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	V/03.6	6

2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС- 12.1) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях		
		знать	уметь	владеть
		Особенности совре-	Принимать управ-	Навыками самостоя-

	переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	менных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	тельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
--	--	---	--	---

3 Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика «Учебная технологическая практика» относится к Блоку 2 «Практики» обязательной 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 учебной практики: структурные подразделения ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА кафедра «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», а так же на базе профильных организаций согласно договоров.

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».

Учебная практика «Технологическая» проводится на 2 курсе во 2 семестре.

5 Объем практики (на одного обучающегося)

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, 4 недели, контактная работа с обучающимися 2,25 часов, самостоятельная работа 213,75 часов (очная форма).

Вид учебной работы	Всего	За 2 семестр
	часов	часов
1. Контактные часы при проведении учебной практики, всего (в т.ч. прием зачета, включая проверку и рецензирование отчета по учебной практике)	2,25	2,25
2. Самостоятельная работа, всего (СР)	213,75	213,75
в том числе:		
Самостоятельная работа при написании отчетной документации	33,75	33,75
Самостоятельное изучение материала	170	170
Самостоятельная работа при подготовке к зачету с оценкой	10	10
Общая трудоёмкость практики в часах:	216	216
Общая трудоёмкость практики в зачётных единицах:	6	6

6 Содержание практики

№ раздела	Название раздела практики	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы		
			Контактная работа при проведении учебной / производственной практики	Самостоятельная работа	Всего часов
1	Подготовительный этап	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	0,25	-	0,25
2	Практический этап	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	2	33,75	35,75
3	Обработка и анализ полученной информации	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	-	170	170
4	Подготовка и защита отчета по практике	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	-	10	10
	Промежуточная аттестация:	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	зачет с оценкой		
	Итого по практике:	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	2,25	213,75	216

6.1 Содержание разделов практики и формы контроля

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Содержание раздела в дидактических единицах	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля

1	2	3	4	5
1	Подготовительный этап	ДЕ-1. Вводное занятие. Установочная лекция. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на перерабатывающих предприятиях; получение обучающимся информации о целях, задачах и организации практики, а также перечня необходимых документов, которые необходимо предоставить после окончания практики.	0,25	Дневник, индивидуальное задание
2	Практический этап	ДЕ-2 Получение первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции растениеводства ДЕ-3 Получение первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции животноводства ДЕ-4 Получение первичных профессиональных умений и навыков при переработке с/х продукции	33,75	Дневник, индивидуальное задание
3	Обработка и анализ полученной информации	ДЕ-5 Обобщение и анализ собранного материала	170	Отчет по практике, индивидуальное задание.
4	Подготовка и защита отчета по практике	Подготовка отчета по практике	10	Отчет по практике
Итого			216	

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 нахождение 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

1. Учебная практика. Ч. 3 (в технологии производства и переработки с.х. прод.) [Электронный ресурс]: практ. пос. для напр. 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, 2019, 156с. - Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация (10.08.2020)

9 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ /НИР

Фонд оценочных средств по учебной практике «Учебная технологическая практика» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций (*обще-профессиональных (ОПК – 3, ОПК – 4, ОПК – 5) и профессиональных компетенций (ПКОС – 12)*) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

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

Промежуточная аттестация по «Учебная технологическая практика» 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

№ курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<i>Указывается код и содержание компетенции</i>	
ОПК – 3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний	
2	Сельскохозяйственная экология
4	Безопасность жизнедеятельности
2	Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
3	<i>Учебная технологическая практика</i>
4	Производственная технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК – 4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	
5	Цифровые технологии в АПК
2	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2	Растениеводство
3	Кормопроизводство
2	Фитопатология, энтомология и защита растений
3	Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов
5	Технология переработки продукции растениеводства
1	Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
2	<i>Учебная технологическая практика</i>
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК – 5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
2	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
5	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
1	Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
2	<i>Учебная технологическая практика</i>
4	Производственная технологическая практика
5	Научно-исследовательская работа
5	Преддипломная практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС – 12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	
5	Технология переработки продукции растениеводства
4	Технология переработки и хранения продукции животноводства
3	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
3	Биотехнологические способы переработки сельскохозяйственной продукции
3	Средства производства перерабатывающих предприятий
5	Способы производства молочных продуктов
5	Способы производства мясных продуктов
5	Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности

5	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
4	Технология бродильных производств
4	Технология хлебобулочных изделий
2	Технология переработки плодов и овощей
2	Технология масложирового производства
3	Менеджмент и маркетинг
4	Инновационный менеджмент
5	<i>Учебная технологическая практика</i>
5	Производственная технологическая практика
4	Преддипломная практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	Технология органических продуктов растительного и животного происхождения

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

Код компетенции	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО	Этап (период) прохождения практики, в течение которого формируется компетенция в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК – 3.1	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний	В течение всего периода прохождения практики
ОПК – 4.1	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	В течение всего периода прохождения практики
ОПК – 5.1	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	В течение всего периода прохождения практики
ОПК – 12.1	Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	В течение всего периода прохождения практики

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

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
Код	Содержание				высокий	средний	ниже среднего	низкий
					Шкалы оценивания			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний	Здоровьесберегающие технологии	Защита отчета по практике, Зачет с оценкой	<i>Знает:</i> на высоком уровне правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> самостоятельно анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	<i>Знает:</i> уровне выше среднего правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> в целом анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	<i>Знает:</i> среднем уровне правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> с помощью наставника анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	<i>Знает:</i> не знает правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> не умеет анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> не владеет способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность

					<p><i>Владеет:</i> способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p><i>Способен:</i> поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов в производственных условиях</p>	<p><i>Владеет:</i> способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p><i>Понимает:</i> принципы и основы как поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов в производственных условиях</p>	<p><i>Владеет:</i> начальной способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Здоровьесберегающие технологии	Защита отчета по практике, Зачет с оценкой	<p><i>Знает:</i> на высоком уровне технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> самостоятельно анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, формулирует грамотные выводы без ошибок</p> <p><i>Владеет:</i> на высоком уровне способностью использовать полученные практические навыки для классификации и</p>	<p><i>Знает:</i> на уровне выше среднего технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> с незначительной помощью руководителя анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, может допускать незначительные погрешности при формулировке выводов</p> <p><i>Владеет:</i> на уровне выше среднего способностью использо-</p>	<p><i>Знает:</i> на среднем уровне технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, допускает неточности при ответе</p> <p><i>Умеет:</i> только под руководством наставника анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Владеет:</i> на среднем уровне способностью использовать полученные практические навыки для</p>	<p><i>Не знает:</i> на среднем уровне технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, допускает неточности при ответе</p> <p><i>Не умеет:</i> только под руководством наставника анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Не владеет:</i> на среднем уровне способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениевод-</p>

					<p>систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p><i>Способен:</i> самостоятельно организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p>вать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p><i>Понимает:</i> как организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p>классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>	ства
ОПК-5	<p>Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Самостоятельная работа с информационными ресурсами по профилю профессиональной деятельности студентов;</p> <p>- знакомство с технической, нормативной документацией, проработка специальной литературы</p>	<p>Защита отчета по практике, Зачет с оценкой</p>	<p><i>Знает:</i> на высоком уровне понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Умеет:</i> самостоятельно определить объект, предмет эксперимента, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеет:</i> на высоком уровне современными методами и мето-</p>	<p><i>Знает:</i> на уровне выше среднего понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Умеет:</i> определить объект, предмет эксперимента, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеет:</i> на уровне выше среднего современными методами и методиками</p>	<p><i>Знает:</i> на среднем уровне понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Умеет:</i> под контролем наставника определить объект, предмет эксперимента, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеет:</i> на среднем уровне современными</p>	<p><i>Знает:</i> на уровне ниже среднего не может объяснить понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Умеет:</i> не умеет определить объект, предмет исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеет:</i> не в достаточной степени современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки</p>

					диками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Способен:</i> проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Понимает:</i> как проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ми методами и методами проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	Самостоятельная работа с информационными ресурсами по профилю профессиональной деятельности студентов; - знакомство с технической и программно-методической, нормативной документацией, проработка специальной литературы	Защита отчета по практике, Зачет с оценкой	<i>Знает:</i> на высоком уровне особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях <i>Умеет:</i> самостоятельно принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях <i>Владеет:</i> качественными навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<i>Знает:</i> на уровне выше среднего особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях, может допускать незначительные неточности <i>Умеет:</i> с небольшими подсказками принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях <i>Владеет:</i> основными навыками самостоятельно решать и принимать управ-	<i>Знает:</i> на среднем уровне особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях, допускает неточности при ответе <i>Умеет:</i> с помощью руководителя принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях <i>Владеет:</i> начальными навыками самостоятельно решать и принимать управ-	<i>Знает:</i> на низком уровне особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях, допускает неточности при ответе, допускает существенные ошибки при ответе <i>Умеет:</i> принимать управленческие решения с грубыми ошибками, не видит существенной разницы при выборе решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях <i>Владеет:</i> не владеет навыками принятия решений по реализации технологий производ-

				<p>реработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Способен:</i> без посторонней помощи принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p>	<p>ленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Понимает:</i> принципы и порядок как принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p>	<p>по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p>	<p>ства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p>
--	--	--	--	--	--	---	--

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 практики обучающемуся выдается индивидуальное задание, содержание которого согласовывается с руководителем практики от с руководителем практики от кафедры «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции». 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: ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Расскажите общие правила и техника безопасности при работе в лаборатории молочного завода;
2. Расскажите общие правила и техника безопасности при работе в лаборатории мясокомбината;
3. Требование техники безопасности и охране труда на животноводческом комплексе;
4. Общие правила и техника безопасности при работе с сельскохозяйственной техникой.
5. Какие виды лабораторной посуды вы знаете?
6. Назовите правила работы с лабораторным оборудованием
7. Как проводят подготовку проб продукции растениеводства и животноводства к исследованию
8. Состояние охраны труда на предприятии.
9. Правила техники безопасности при работе с животными (птицей)
10. Правила техники безопасности при работе с машинами и механизмами
11. План мероприятий по улучшению условий труда, данные по травматизму

Задания для проведения зачета с оценкой:**ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

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

Дневник прохождения практики

Студента(ки) 2 курса, обучающегося (щейся) по направлению подготовки

_____ ,
(шифр, полное наименование)

направленность _____ ,

(полное наименование)

_____ .
(Фамилия И.О.)

Место практики _____

(название профильной организации)

Руководитель практики от профильной организации _____

(Фамилия И.О.)

Дата	Содержание практики	Результат работы
		1.
.....		
	Оформление отчётной документации по итогам прохождения практики	

Начало практики: _____ 20__ года

Окончание практики: _____ 20__ года

- руководитель практики от академии _____

(подпись)

/ _____
(Ф.И.О.)

Компетенция: ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Специализация сельскохозяйственного предприятия в области производства сельскохозяйственной продукции.
2. Виды и сорта сельскохозяйственных культур, выращиваемых в сельскохозяйственном предприятии.
3. Характеристика сортов сельскохозяйственных культур.
4. Выбор предшественника.
5. Система удобрений.
6. Система обработки почвы.
7. Подготовка посадочного материала к посадке.
8. Определение нормы, срока и способа посадки.

9. Рационы кормления животных (птицы).
10. Система содержания животных (птицы).
11. Способ и метод содержания животных (птицы).
12. Метод содержания животных (птицы).
13. Технология кормления.
14. Технология доения животных.
15. Технология первичной обработки молока.
16. Технология навоз удаления (помет удаления).
17. Микроклимат помещений для содержания животных (птицы).
18. Гигиена кормления, поения и содержание животных и птицы
19. Санитарно-гигиенические условия получения и первичной переработки продукции животноводства (птицеводства)

Задания для проведения зачета с оценкой:

ЗАДАНИЕ (ПЛАН ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ)

по направлению подготовки

35.03.07 «Технология производства и переработки продукции сельского хозяйства»
обучающемуся _____ курса _____ формы обучения технологического факультета

_____ (ФИО обучающегося)

- «Правила приемки и методы отбора проб крупы. Требования и нормы качества крупы»
- «Оценка качественных характеристик муки различных видов»
- Практическая работа №3 Тема «Обоснование сменной мощности предприятия по переработке зерна»
- «Расчет помольной партии зерна»
- «Технология производства печенья различных видов»
- «Технологии переработки растениеводческой продукции в различные виды продуктов питания»
- «Учет плодовых и овощных консервов»
- «Расчеты расхода сырья при производстве плодово-ягодных консервов»
- «Расчет требуемого количества консервирующих веществ и выхода готовой продукции»
- «Разработка технологии производства мармелада в лабораторных условиях»
- «Характеристика мясоперерабатывающих предприятий и их основные производства»
- «нормативные и технические документы»
- «Факторы, влияющие на мясную продуктивность»
- «Учёт мясной продуктивности животных всех видов.
- «Виды рецептур переработки разного вида мяса и его приготовления»
- «Определение сырьевых ресурсов и сменной мощности молокоперерабатывающего предприятия»
- «Продуктовый расчет городского молочного завода с использованием норм расхода сырья на выработку готовой продукции»
- «План производственного корпуса молокоперерабатывающего предприятия с компоновкой помещений»
- «Требования к молоку сырью в соответствии с ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия»
- Деловая игра «Выработка молочного продукта»
- «Влияние кормовой добавки Био-Мос на продуктивность кроликов»

Дата выдачи задания _____

Руководитель _____
(подпись)

Задание принял к исполнению _____
(подпись)

Срок сдачи _____

Задание принял _____
(подпись)Задание сдал _____
(подпись)

Компетенция: ОПК-5 – Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Хранение и обеззараживание навоза (помета).
2. Организационно-хозяйственные и ветеринарно-санитарные мероприятия по охране животноводческих объектов от заноса инфекции.
3. Санитарная обработка помещения и оборудования.
4. Средства санитарной обработки, их хранение, подготовка и способы обработки.
5. Способами захоронения погибших животных (птицы).
6. Методы санитарной обработки могильников.
7. Технологическая схема возделывания сельскохозяйственной культуры в заданных условиях.
8. Требования, предъявляемые к качеству получаемой продукции

Задания для проведения зачета с оценкой:

Тема: «Технологии переработки растениеводческой продукции в различные виды продуктов питания».

Цель: изучить и освоить особенности технологий переработки растениеводческой продукции в муку, крупу, макаронные, хлебобулочные изделия, безалкогольные и слабоалкогольные напитки.

Задание для контактной и самостоятельной работы

В соответствии с предложенным вариантом (см. таблицу 1) выполнить задание в соответствии с планом:

- 1) Тема
- 2) Цель
- 3) Содержание
- 4) Введение
- 5) Дать определение, ассортимент и характеристику (органолептическую и физико-химическую) выбранного продукта в соответствии с нормативной документацией;
- 6) Оформить список нормативной документации, регламентирующей порядок производства и качественные характеристики выбранного продукта переработки продукции растениеводства
- 7) Представить технологическую схему производства продукта переработки продукции растениеводства;

- 8) Изобразить и описать машинно-аппаратурную схему производства продукта переработки продукции растениеводства;
- 9) Описать способы и условия хранения выбранного продукта;
- 10) Найти в электронных источниках или самостоятельно создать небольшой фильм, демонстрирующий производство выбранного продукта.
- 11) Оформить готовую работу в виде презентации и защитить её в устной форме.

Таблица 1 – Варианты заданий

Вариант	Продукт	Вариант	Продукт
1	Мука	16	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья
2	Изделия макаронные	17	Пряности и приправы
3	Крупа (рисовая, гречневая, пшено и т.д.)	18	Соки и соковая продукция
4	Хлопья кукурузные и пшеничные	19	Консервы на овощной основе для питания детей раннего возраста
5	Хлебобулочные изделия	20	Быстрозамороженные плоды и овощи
6	Палочки крупяные экструдированные	21	Картофель сушеный (чипсы)
7	Вина столовые и виноматериалы столовые.	22	Концентрированные фруктовые консервы с сахаром (варенье, джем, повидло, желе, конфитюр, цукаты)
8	Пиво	23	Патока крахмальная
9	Корма для животных (комбикорма)	24	Фрукты сушеные (сухофрукты)
10	Масло растительное	25	Чай
11	Маринады овощные	26	Козинак
12	Крахмал картофельный	27	Соевое молоко
13	Продукты томатные концентрированные	28	Халва
14	Изделия хлебобулочные бараночные	29	Арахисовая паста
15	Сахар белый	30	Семена льна пищевые

Компетенция: ПКОС-12 – Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Технология и механизация мукомольного производства
2. Технология и механизация крупяного производства
3. Технология и механизация хлебопекарного производства
4. Технология и механизация переработки пивоваренного производства
5. Технология и механизация переработки плодоовощного предприятия
6. Месторасположение перерабатывающего предприятия, почвенно-климатические условия зоны
7. Организационно-экономическая характеристика деятельности предприятия
8. Характеристика производственно-финансовой деятельности перерабатывающего предприятия.
9. Технология и механизация переработки молока
10. Технология и механизация переработки мяса
11. Технология и механизация переработки яиц и мяса птицы

Задания для проведения зачета с оценкой:**Работа №5****Тема: «Технология производства печенья различных видов»**

Цель работы: получить навыки организации технологического процесса переработки различных видов крупы с выработкой; разработать рецептуры печенья различных видов, кексов, хлеба.

1 Разработать и рассчитать рецептуру печенья или кекса на основе рисовой, пшеничной, пшенной муки и/или их смесей. Расчеты представить на 1 кг готового продукта

Рецептуру оформить как представлено в приложении А.

2 Разработать и описать последовательность технологических операций, выполняемых при выработке предложенного печенья. Оформить в виде технологической схемы.

3 Выполнить пробную выработку мучного кондитерского изделия. Оформить сводную таблицу продуктового расчета 1.

Таблица 1 – Сводная таблица продуктового расчета

Движение продукта	Количество сырья, г	Количество продукции, г	Потери сырья, г
Поступило: (ингредиенты в соответствии с рецептурой)			
Итого:			
Выработано: Печенье....			
Итого:			

Также необходимо рассчитать выход готового продукта по формуле (5.1):

$$M_{\text{сырья}} = \frac{M_{\text{продукта}} \cdot 100}{B}, \quad (5.1)$$

где B – выход готового продукта, %;

$M_{\text{сп}}$ - масса готового продукта, кг;

$M_{\text{сырья}}$ - масса сырья, кг.

Результаты дегустационной оценки следует отразить в таблице 3.6.

5.2.4 Провести дегустационную оценку всех образцов и сделать заключение о качестве нового мучного изделия. Результаты представить в виде таблицы 5.2.2

Таблица 2 - Результаты дегустационной оценки

Органолептический показатель	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Вкус и запах			
Поверхность			
Вид в изломе			
Начинка			
Структура			
Форма			

5 Рассчитать энергетическую ценность готового продукта.

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

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
Отчёт по практике	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и рекомендациям; – степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования; – соблюдение требований к оформлению; – грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета; – полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета. 	«отлично» (зачтено)	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 с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать выводы и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.
		«хорошо»	Оценку «хорошо» или «за-

		<p>(зачтено)</p>	<p>чтено» 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>«удовлетворительно» (зачтено)</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; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.</p>
		<p>«неудовлетворительно» (не зачтено)</p>	<p>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.</p>

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

10.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Ториков В.Е., Производство продукции растениеводства (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Е. Ториков, О.В. Мельникова. - СПб.: Лань, 2020. - 512 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/142377 (Дата обращения 1.06.2020)	Все разделы	2	Электронный ресурс
2	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учебное пособие / Под ред. Л.Ю. Кисилева. - СПб.: Лань, 2013. - 448 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4978 (Дата обращения 1.06.2020)	Все разделы	2	Электронный ресурс

10.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Родионов Г.В., Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст]: учебник для вузов / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, Г.П. Табаков, М., КолосС, 2005, 512с	Все разделы	2	15
2	Шкрабак В.С., Безопасность жизнедеятельности в сельскохозяйственном производстве [Текст]: учебник для вузов / В.С. Шкрабак, М., КолосС, 2002, 512с	Все разделы	2	97

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.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Рукопт»	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

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 ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

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

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

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: 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», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; 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; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

12.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, используемого обучающимся 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 «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ 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	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ 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	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.

12.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

13 Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 211 Количество посадочных мест 36 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	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.
Помещение для самостоятельной ра-	Специализированная мебель – учебная мебель.

<p>боты обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>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. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 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. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>236</u> № <u>312</u> 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, Microsoft Office, Calculate Linux.</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, видеомониторингом, 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 - слабослышащих: 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.

Лист изменений и дополнений к программе практики
Дополнения и изменения к программе практики
период обучения: 2019-2024 учебные года

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В программу практики
Б2.О.02. (У) Учебная технологическая практика
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 и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого 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: 2019-2024 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В программу практики
Б2.О.02. (У) Учебная технологическая практика
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 и свободно распространяемого программного обеспе-	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого 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)

	чения учебного процесса 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)

Аннотация программы практики

Б2.О.02. (У) Учебная технологическая практика

Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	<u>Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</u>
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2019
Факультет	технологический
Выпускающая кафедра	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	216/6
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

Контактные часы – 2,25 ч.

Самостоятельная работа – 213,75 ч.

Место практики в структуре образовательной программы:

Учебная практика «Б2.О.02. (У) Учебная технологическая практика» относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части программы бакалавриата.

Практика / НИР направлена на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
<i>ОПК-3</i>	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний		
		знать	уметь	владеть
		Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики	Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
<i>ОПК - 4</i>	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции		
		знать	уметь	владеть
		теоретические основы современных технологии производства сырья растительного и животного происхождения для пищевой промышленности, технологии возделывания кормовых культур и заготовки кормов (сена, силоса, сенажа и др.), технологию выращивания, содержания, кормления сельскохозяйственных животных и птицы; технологии первичной переработки скота, птицы, растительного сырья и продуктов их переработки	определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов, оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения	навыками самостоятельно составлять и обосновывать последовательность технологических операций, использования приемов, режимов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

<i>ОПК-5</i>	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		знать	уметь	владеть
		Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методу, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
<i>ПКОС-12</i>	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях		
		знать	уметь	владеть
		Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

Краткое содержание практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в умения и навыками в области переработки продукции растениеводства и животноводства.