

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной

политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"

Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58

Уникальный программный ключ:

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

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.03(II) Производственная технологическая практика*

*Индекс практики/НИР «Наименование практики/НИР»*

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Направленность (профиль)</b>	«Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции»
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2020
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем практики, ч. / з.е. / нед.</b>	648/18
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	зачет с оценкой

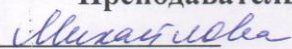
Ярославль 2020 г.

При разработке программы практики (далее – ПП) Производственная технологическая практика в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат 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» направленность (профиль) «Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «03» марта 2020г. Протокол № 2. Период обучения: 2020 - 2024 гг.

**Преподаватель-разработчик:**

  
(подпись)

ст. преподаватель, к.с.-х.н. Михайлова Ю.А.  
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

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


И.р. заведующего кафедрой

  
(подпись)

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

ПП рассмотрена и 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.)

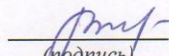
**СОГЛАСОВАНО:**


Руководитель образовательной программы

  
(подпись)


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

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

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Вид (тип) практики, способ и форма (формы) ее проведения, цели и задачи практики	4
2	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	7
3	Место практики / НИР в структуре образовательной программы	8
4	Место и время проведения практики	8
5	Объем практики / НИР (на одного обучающегося)	8
6	Содержание практики / НИР	9
6.1	Содержание разделов практики / НИР и формы контроля	10
7	Формы отчетности по практике / НИР	10
8	Методические указания для самостоятельной работы	11
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике/НИР	12
9.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	12
9.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики/НИР	14
9.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
9.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	23
9.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	28
10	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	30
10.1	Основная учебная литература	30
10.2	Дополнительная учебная литература	31
11	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики	32
11.1	Перечень электронно-библиотечных систем	32
11.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	32
12	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	33
12.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	33
12.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	33
12.3	Доступ к сети интернет	34
13	Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	34
14	Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	36
	Приложения	
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к программе практики / НИР	39
	Приложение 2 Аннотация программы практики / НИР	41

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

**Вид практики** производственная.

**Тип практики** технологическая

**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 сельскохозяйственных предприятий; изучение организационной структуры предприятий и действующей в ней структуры управления; изучение особенностей строения, состояния, проведения и/или функционирования технологических процессов производства 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 сельскохозяйственных 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 производства сельскохозяйственной продукции; развитие общекультурных и профессиональных компетенций; освоение современных производственных процессов производства и переработки продукции животноводства и растениеводства; адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности сельскохозяйственных предприятий различных организационно-правовых форм.

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

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных, общепрофессиональных (*ОПК-3.1; ОПК-5.1*) и профессиональных компетенций (*ПКОС-10.1; ПКОС-12.1; ПКОС-14.1; ПКОС-15.1*):

## 2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

## 2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
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		
		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-5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		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 профессионального(ых) стандарта(ов), соответствующего(их) 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

ны обязательные профессиональные компетенции выпускников (ПКО) и (или) рекомендуемые профессиональные компетенции.

### 2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

<b>Область профессиональной деятельности:</b> - 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).	
<b>Код профессионального стандарта</b>	<b>Наименование профессионального стандарта</b>
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 (под-уровень) квалификации
<i>Профессиональный стандарт «Агроном»</i>					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	В/01.6	6
			Организация испытаний селекционных достижений	В/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	В/01.6	6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отде-	В/03.6	6

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
			лов) предприятия пи- тания		

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

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
<i>ПКОС-10</i>	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКОС-10.1 Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
		Показатели и методики проведения контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
<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		
		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
<i>ПКОС-14</i>	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ПКОС-14.1 Организует производство сельскохозяйственной продукции		
		Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики	Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
<i>ПКОС-15</i>	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной		
		Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий

			по месту прохождения практики	хранения и переработки продукции растениеводства
--	--	--	-------------------------------	--------------------------------------------------

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика «Производственная технологическая практика» относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части образовательной 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:** в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на основе 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».

Производственная практика «Производственная технологическая практика» проводится на 3 курсе в 6 семестре.

### 5 Объем практики (на одного обучающегося)

Общая трудоемкость производственной практики составляет 18 зачетных единиц, 648 часов, 12 недель, контактная работа с обучающимися 3 часов, самостоятельная работа 645 часов (очная форма).



Вид учебной работы	Всего	За 6 семестр
	часов	часов
<b>1. Контактные часы при проведении учебной практики, всего</b> (в т.ч. прием зачета, включая проверку и рецензирование отчета по учебной практике)	-	-
<b>2. Контактные часы при проведении производственной практики, всего</b> (включая инструктаж, проверку, рецензирование, защиту отчёта и прием зачета)	3	3
<b>3. Самостоятельная работа, всего</b> (СР) в том числе:	<b>645</b>	<b>645</b>
Самостоятельная работа при написании отчетной документации	30	30
Самостоятельное изучение материала	600	600
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	15	15
<b>Общая трудоёмкость практики в часах:</b>	<b>648</b>	<b>648</b>
<b>Общая трудоёмкость практики в зачётных единицах:</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

## 6 Содержание практики

№ раздела	Название раздела практики	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоёмкость, часы		
			Контактная работа при проведении учебной / производственной практики	Самостоятельная работа	Всего часов
1	Подготовительный этап	<i>ОПК-3, ОПК-5</i>	2	-	2
2	Практический этап	<i>ПКОС-10, ПКОС-12, ПКОС-14, ПКОС-15</i>	-	600	600
3	Обработка и анализ полученной информации	<i>ПКОС-10, ПКОС-12, ПКОС-14, ПКОС-15</i>	-	30	30
4	Подготовка и защита отчета по практике	<i>ПКОС-10, ПКОС-12, ПКОС-14, ПКОС-15</i>	1	15	16
	<b>Промежуточная аттестация:</b>		<b>зачет с оценкой</b>		
	<b>Итого по практике:</b>		3	645	648

## 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 успеваемости
1	Подготовительный этап	ДЕ-1. Вводное занятие. Установочная лекция. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на перерабатывающих предприятиях.	2	Дневник, индивидуальное задание
2	Практический этап	ДЕ-2 Общая характеристика хозяйства по производству с/х продукции ДЕ-3 Технология производства продукции растениеводства ДЕ-4 Технология производства продукции животноводства ДЕ-5 Состояние охраны труда и техники безопасности на перерабатывающих предприятиях ДЕ-6 Общая характеристика перерабатывающего предприятия. ДЕ-7 Технология переработки продукции растениеводства. ДЕ-8 Технология переработки продукции животноводства. ДЕ-9 Состояние охраны труда и техники безопасности на перерабатывающих предприятиях	600	Дневник, индивидуальное задание
3	Обработка и анализ полученной информации	ДЕ-10 Обобщение и анализ собранного материала	30	Отчет по практике, индивидуальное задание
4	Подготовка и защита отчета по практике	Подготовка отчета по практике	16	Отчет по практике
Итого			648	

## 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 ме-

ре практика способствовала закреплению и углублению теоретических знаний, приобретению практических навыков.

Общие требования и параметры отчета: формат А4, в текстовом редакторе Word; тип шрифта: TimesNewRoman, 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://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация;

2. Производственная технологическая практика [Электронный ресурс]: практическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 108с. – Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация.

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

Фонд оценочных средств по производственной практике «Производственная технологическая практика» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций (*ОПК-3.1; ОПК-5.1, ПКОС -10.1; ПКОС-12.1; ПКОС-14.1; ПКОС-15.1*) 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 «Производственная 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

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<i>ОПК-3</i> – Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	
2	Сельскохозяйственная экология
8	Безопасность жизнедеятельности
2	Ознакомительная ( в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ОПК-5</i> – Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	
3	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
2	Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПКОС -10</i> – Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
7	Способы производства молочных продуктов
8	Способы производства мясных продуктов
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	Технология органических продуктов растительного и животного происхождения
<i>ПКОС-12</i> – Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства,	

хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	
7	Технология переработки продукции растениеводства
6, 7	Технология переработки и хранения продукции животноводства
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
5	Биотехнологические способы переработки сельскохозяйственной продукции
6	Средства производства перерабатывающих предприятий
7	Способы производства молочных продуктов
8	Способы производства мясных продуктов
8	Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности
8	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
7	Технология бродильных производств
7	Технология хлебобулочных изделий
4	Менеджмент и маркетинг
4	Инновационный менеджмент
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	Технология органических продуктов растительного и животного происхождения
<b>ПКОС-14</b> – Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	
4	Производство продукции животноводства
8	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
7	Предпринимательство в АПК
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-15</b> – Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	
5	Технология хранения продукции растениеводства
7	Технология переработки продукции растениеводства
6, 7	Технология переработки и хранения продукции животноводства
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
8	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
5	Биотехнологические способы переработки сельскохозяйственной продукции
7	Предпринимательство в АПК
7	Проектирование перерабатывающих предприятий
7	Способы производства молочных продуктов
8	Способы производства мясных продуктов
8	Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности
8	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 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
<i>ОПК-3</i>	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	В течение всего периода прохождения практики
<i>ОПК-5</i>	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	В течение всего периода прохождения практики
<i>ПКОС -10</i>	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В течение всего периода прохождения практики
<i>ПКОС-12</i>	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	В течение всего периода прохождения практики
<i>ПКОС-14</i>	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	В течение всего периода прохождения практики
<i>ПКОС-15</i>	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	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)	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/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл./не зачтено
1	2	3	5	6	7	8	9

<p style="text-align: center;"><i>ОП К-3</i></p>	<p style="text-align: center;">Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</p>	<p>ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний <b>Знать:</b> Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики <b>Уметь:</b> 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 <b>Иметь навыки и (или) владеть:</b> Способно-</p>	<p style="text-align: center;">Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><b>Знает:</b> Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики <b>Умеет:</b> 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 <b>Владеет:</b> Способностью использовать полученные практические навыки для создания безопасных условий труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний <b>Способен:</b> Поддерживать</p>	<p><b>Знает:</b> Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики <b>Умеет:</b> 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 <b>Владеет:</b> Способностью использовать полученные практические навыки для создания безопасных условий труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупрежде-</p>	<p><b>Знает:</b> Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики <b>Умеет:</b> 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 <b>Владеет:</b> Способностью использовать полученные практические навыки для создания безопасных условий труда, обеспечи-</p>	<p><b>Не знает:</b> Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики <b>Не умеет:</b> 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 <b>Не владеет:</b> Способностью использовать полученные практические навыки для создания безопасных условий труда, обеспечи-</p>
------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>стью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний</p>		<p>безопасные условия выполнения производственных процессов в производственных условиях</p>	<p>нию производственного травматизма профессиональных заболеваний <i>Понимает:</i> принципы и основы как поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов в производственных условиях</p>	<p>нию производственного травматизма профессиональных заболеваний</p>	<p>дупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------



<p style="text-align: center;"><i>ОП</i> <i>К-5</i></p>	<p style="text-align: center;">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 <b>Знать:</b> 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 <b>Уметь:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Иметь навыки и(или) владеть:</b> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и</p>	<p style="text-align: center;">Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><b>Знает:</b> 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 <b>Умеет:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Владеет:</b> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Способен:</b> проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сель-</p>	<p><b>Знает:</b> 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 <b>Умеет:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Владеет:</b> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Понимает:</b> как прово-</p>	<p><b>Знает:</b> 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 <b>Умеет:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Не знает:</b> 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 <b>Не умеет:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Не владеет:</b> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		переработки сельскохозяйственной продукции		скохозяй-ственной продукции	дить экспер-имен-таьные ис-следования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
--	--	--------------------------------------------	--	-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--





		скохозяй- ственной продукции в различных экономиче- ских и погод- ных условиях		сель- скохозяй- ственной про- дукции в раз- личных эко- номических и погодных условиях	ские реше- ния по реа- лизации технологий производ- ства, хра- нения и пе- реработки сельскохо- зяйст- венной про- дукции в различных эко- номических и погодных условиях		
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p><i>ПК ОС- 14</i></p>	<p>Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПКОС-14.1 Организует производство сельскохозяйственной продукции <b>Знать:</b> Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики <b>Уметь:</b> Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики <b>Иметь навыки и(или) владеть:</b> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><i>Знает:</i> Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции <i>Способен:</i> самостоятельно организовать производство сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>Знает:</i> Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции <i>Понимает:</i> как организовать производство сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>Знает:</i> Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>Не знает:</i> Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики <i>Не умеет:</i> Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики <i>Не владеет:</i> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции</p>
<p><i>ПК ОС- 15</i></p>	<p>Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции <b>Знать:</b> Технологии хранения и переработки растениеводства и животноводства по месту прохождения</p>	<p>Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><i>Знает:</i> Технологии хранения и переработки растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработ-</p>	<p><i>Знает:</i> Технологии хранения и переработки растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> Анализировать техно-</p>	<p><i>Знает:</i> Технологии хранения и переработки растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> Анализировать техно-</p>	<p><i>Не знает:</i> Технологии хранения и переработки растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <i>Не умеет:</i> Анализировать техно-</p>

		<p>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> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>		<p>ки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Владеет:</i> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p><i>Способен:</i> самостоятельно организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p>нения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Владеет:</i> Способностью использовать 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>нения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Владеет:</i> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>логии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Не владеет:</i> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</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 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:**

ОПК-3 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

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

### **Вопросы к зачету с оценкой:**

1. Месторасположение сельскохозяйственного предприятия
2. Почвенно-климатические условия зоны месторасположения сельскохозяйственного предприятия
3. Организационно-структурные подразделения хозяйства
4. Размеры землепользования сельскохозяйственного предприятия.
5. Показатели производственно-финансовой деятельности предприятия.
6. Специализация сельскохозяйственного предприятия в области производства сельскохозяйственной продукции.
7. Виды и сорта сельскохозяйственных культур, выращиваемых в сельскохозяйственном предприятии.
8. Характеристика сортов сельскохозяйственных культур.
9. Породы животных (птицы), разводимые на комплексе.
10. Гигиена кормления, поения и содержание животных и птицы.

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

#### **ЗАДАНИЕ**

по прохождению производственной технологической практики обучающейся 3 курса очной формы обучения технологического факультета по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки продукции сельского хозяйства»

---

(ФИО)

Место прохождения практики (в соответствии с приказом)

---

#### Содержание

### **Введение**

#### **1 Общая характеристика хозяйства.**

- 1.1 Месторасположение сельскохозяйственного предприятия, почвенно-климатические условия зоны.
- 1.2 Организационно-структурные подразделения хозяйства, размеры землепользования
- 1.3 Показатели производственно-финансовой деятельности предприятия.

#### **2 Технология производства продукции растениеводства.**

- 2.1 Биологические особенности роста и развития сельскохозяйственной культуры.
  - 2.1.1 Особенности роста и развития.
  - 2.1.2 Требования к теплу, свету, влаге.
  - 2.1.3 Требования к почве и элементам минерального питания.
- 2.2 Технология возделывания сельскохозяйственной культуры.
  - 2.2.1 Характеристика сорта сельскохозяйственной культуры.
  - 2.2.2 Выбор предшественника.
  - 2.2.3 Система удобрений.
  - 2.2.4 Система обработки почвы.
  - 2.2.5 Подготовка посадочного материала к посадке.
  - 2.2.6 Определение нормы, срока и способа посадки.
  - 2.2.7 Уход за посадками.
  - 2.2.8 Уборка, послеуборочная доработка и хранение урожая.
  - 2.2.9 Технологическая схема возделывания сельскохозяйственной культуры в заданных условиях.
- 2.3 Требования, предъявляемые к качеству получаемой продукции.

#### **3 Технология производства продукции животноводства**

- 3.1 Характеристика животноводческого (птицеводческого) комплекса
  - 3.1.1 Породы животных (птицы), разводимые на комплексе



- 3.1.3 Половозрастные группы животных (птицы), их производственное назначение
- 3.1.4 Принципы производственной и технологической специализации
- 3.1.5 Организация воспроизводства стада животных (птицы)
- 3.1.6 Рационы кормления животных (птицы)
- 3.1.7 Систем, способы и методы содержания животных (птицы)
- 3.1.8 Технология кормления (виды корма, их хранение, подготовку к скармливанию, транспортировку к месту скармливания, раздачу кормов, тип и режим кормления, марки используемых машин);
- 3.1.9 Технология доения животных (способы и место доения животных, тип доильной установки и доильных аппаратов, перечень и последовательность технологических операций)
- 3.1.10 Технология первичной обработки молока (перечень и последовательность технологических операций первичной обработки молока в зависимости от способа доения, перечень оборудования для первичной обработки и хранения молока)
- 3.1.11 Технология навозоудаления (пометоудаления): внесение подстилки, уборка навоза (помета) из помещения, перечень оборудования по сбору и удалению навоза (помета) из помещений, сбор и транспортировка навоза (помета) из помещений в навозохранилище, подготовка навоза (помета) к внесению в почву, внесение навоза (помета) в почву.
- 3.1.12 Микроклимат помещений для содержания животных (птицы) (световой, температурный и влажностный режим помещений в зимнее и летнее время, газовый состав, ПДК по углекислому газу, аммиаку, окиси углерода, сероводорода и пыли, применяемые системы вентиляции помещений).
- 3.2 Ветеринарно-санитарное состояние комплекса конкретного хозяйства
- 3.2.1 Гигиена кормления, поения и содержания животных и птицы
- 3.2.2 Санитарно-гигиенические условия получения и первичной переработки продукции животноводства (птицеводства)
- 3.2.3 Санитарное состояние родильного отделения и профилактория для молодняка сельскохозяйственных животных; инкубатория и цеха выращивания ремонтного молодняка птицы.
- 3.2.4 Хранение и обеззараживание навоза (помета).
- 3.2.5 Организационно-хозяйственные и ветеринарно-санитарные мероприятия по охране животноводческих объектов от заноса инфекции
- 3.2.6 Санитарная обработка помещения и оборудования, средства санитарной обработки, их хранение, подготовка и способы обработки
- 3.2.7 Способами захоронения погибших животных (птицы), методы санитарной обработки могильников
- 4 Охрана труда**
- 4.1 Состояние охраны труда на предприятии
- 4.2 Правила техники безопасности при работе с животными (птицей)
- 4.3 Правила техники безопасности при работе с машинами и механизмами
- 4.4 План мероприятий по улучшению условий труда, данные по травматизму
- 5 Характеристика работ, выполняемых студентом в хозяйстве в ходе прохождения практики**
- 5.1 Рабочая профессия, по которой студент работал во время практики, характер выполняемых работ, полученных умений и навыков.
- 5.2 Должностные обязанности руководителя среднего звена (зооинженера, агронома, технолога сельскохозяйственного производства)
- 6 Заключение**
- 7 Индивидуальное задание**
- 8 Источники**

Задание выдал \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_

Задание получил \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

### **Компетенция:**

ПКОС-10 – Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

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

ПКОС-14 – Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции

ПКОС-15 – Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции

**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.
6. Виды, назначения и содержания производственного контроля.
7. Периодичность производственного контроля на различных стадиях технологического процесса.
8. Механизация технологического процесса переработки плодов и овощей.
9. Устройство, назначение и принцип действия основного технологического оборудования переработки плодов и овощей.
10. Особенности взаимного размещения в производственном здании помещений основного производственного назначения (цехи, участки, лаборатории, камеры хранения готовой продукции).
11. Контроль движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по ходу технологического процесса.
12. Формы и правила заполнения журналов учетно-отчетной документации.
13. Методики материальных расчетов, лежащих в основе заполнения учетно-отчетной документации.
14. Генеральный план перерабатывающего предприятия.
15. Описание территории предприятия (размеры, рельеф местности, удаленность от дорог).
16. Технология и механизация мукомольного производства.
17. Технология и механизация крупяного производства.
18. Технология и механизация хлебопекарного производства.
19. Технология и механизация переработки молока.
20. Технология и механизация переработки мяса.

**Задания для проведения зачета с оценкой:**

**ЗАДАНИЕ**

по прохождению по прохождению производственной технологической практики по направлению подготовки 35.03.05 «Технология производства и переработки продукции сельского хозяйства»

обучающемуся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения технологического факультета

\_\_\_\_\_ (ФИО обучающегося)

Место прохождения практики (в соответствие с приказом) \_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

1	Введение.....	ОРГАНИЗАЦИОННО–ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯ-	5
---	---------------	-------------------------------------------------------	---

ТИЯ.....	5
1.1 Общие сведения о предприятии.....	5
1.2 Основные данные финансово-экономической деятельности предприятия.....	5
2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	10
2.1 Ассортимент, качество и нормативная документация по сырью и готовой продукции.....	10
2.1.1 Характеристика качества сырья, которое используется на данном предприятии.....	10
2.1.2 Ассортимент выпускаемой продукции.....	12
2.1.3 Состав и качество готовых продуктов.....	13
2.1.4 Нормативные документы, лежащие в основе технологии производимых продуктов, их состав.....	14
2.2 Применяемые технологии.....	15
2.2.1 Подробное описание технологии одного из вырабатываемых продуктов с указанием технологических операций, их режимами и назначением.....	15
2.2.2 Технологические блок-схемы в виде рисунков продуктов, не представленных в п.2.2.1.....	16
2.3 Производственный контроль.....	17
2.3.1 Виды, назначения и содержания производственного контроля.....	17
2.3.2 Периодичность производственного контроля на различных стадиях технологического процесса одного из вырабатываемых продуктов.....	19
2.4 Учетно-отчетная документация.....	23
2.4.1 Роль и назначение учетно-отчетная документации в организации и контроле движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по ходу технологического процесса.....	23
2.4.2 Виды производственного учета, применяемые на предприятии (по жиробалансу, с использованием норм расхода молока базисной жирности, с применением рецептов-расчетов).....	24
2.4.3 Методики материальных расчетов, лежащих в основе заполнения учетно-отчетная документации.....	26
2.4.4 Примеры заполнения форм и журналов учетно-отчетной документации.....	29
3 МЕХАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ.....	30
3.1 Роль механизации при переработке сельскохозяйственной продукции.....	30
3.2 Механизация технологического процесса переработки продукции растениеводства (животноводства).....	31
3.3 Устройство, назначение и принцип действия основного технологического оборудования.....	33
4 ОБЪЕМНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ.....	37
4.1 Генеральный план перерабатывающего предприятия.....	37
4.1.1 Описание территории предприятия.....	37
4.1.2 Перечень зданий и сооружений, расположенных на территории предприятия.....	37
4.1.3 Обеспеченность водой, электроэнергией, холодом и паром, системой канализации..	40
4.2 Производственное здание перерабатывающего предприятия.....	41
4.2.1 Описание строительных особенностей производственного здания как предприятия, вырабатывающего пищевые продукты.....	41
4.2.2 Используемые строительные материалы в производственных цехах в соответствии с санитарными нормами и правилами.....	42
4.2.3 Особенности взаимного размещения в производственном здании помещений основного производственного назначения (цеха, участки, лаборатории, камеры хранения готовой продукции и т.д.).....	45
4.2.4 Особенности взаимного размещения в производственном здании помещений основного подсобного назначения.....	48
4.2.5 Особенности взаимного размещения в производственном здании помещений вспомогательного назначения.....	49

4.2.6	Анализ людских и грузовых потоков относительно основного производственного корпуса.....	51
5	Индивидуальное задание.....	52
	Заключение.....	70
	Литература.....	71
	Приложения.....	73

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_ (подпись)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_ (подпись)

Срок сдачи \_\_\_\_\_

Задание принял \_\_\_\_\_ (подпись)

Задание сдал \_\_\_\_\_ (подпись)

### 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.

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
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 использо-</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

	<p>вания профессиональной терминологии во время защиты отчета;</p> <p>– полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета.</p>		<p>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.</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 ис-</p>

			следования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации; 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 библиотечке
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. Сибагатуллин, 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	Все разделы	6	Электронный Ресурс

	21.06.2020).			
4.	Ториков, В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-2558-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/112050">https://e.lanbook.com/book/112050</a> (дата обращения: 21.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	6	Электронный Ресурс
5.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4978">https://e.lanbook.com/book/4978</a> (дата обращения: 21.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	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 ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.— Режим доступа: <a href="https://bibliouyagrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/">https://bibliouyagrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/</a> , требуется авторизация	Все разделы	6	Электронный Ресурс
4.	Производственная технологическая практика [Электронный ресурс]: практическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская	Все разделы	6	Электронный Ресурс

ГСХА, 2019, 108 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/">https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/</a> , требуется авторизация.			
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

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 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.cnsnb.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](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», 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

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	<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 WebofScience	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.cnsnb.ru/AKDiL/">http://www.cnsnb.ru/AKDiL/</a> 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
<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> 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 -

	<p>1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение: CalculateLinux, LibreOffice.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № 318  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. Кондиционер – 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение – MicrosoftWindows 7, MicrosoftOffice 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 № 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.</p> <p>Программное обеспечение: MicrosoftWindows 7, MicrosoftOffice 2007.</p>
<p><b>Практика проходит на базе профильных организаций в соответствии с заключенными договорами (индивидуальными, долгосрочными).</b>  От 21 декабря 2020 г. АО ТАТИЩЕВ-СКОЕ Ярославская область, Ростовский район  От 14 декабря 2020 г. Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, г. Москва  От 01 октября 2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «АгриВолга», Ярославская область, Угличский район  От 23 декабря 2020 г.Общество с ограниченной ответственностью «Тепличный комбинат Ярославский», Ярославская область, Ярославский район  От 11 декабря 2020 г. общество с ограниченной ответственностью «Угличскийсыродельно-молочный завод», г. Углич  От 18 декабря 2020 г. ООО «ХоппиЮнион», г. Санкт-Петербург  От 28 декабря 2020 г. Сельскохозяйственный производственный кооператив «Красное», Ярославская область, Яро-</p>	<p>Материально-техническое обеспечение практики в профильной организации соответствует требованиям, указанным в программе практики.</p>

славский район От 11 декабря 2020 г. Ярославский НИИЖК-филиал ФНЦ «ВИК им. В.Р. Вильямса», Ярославская область, Яро- славский район От 18 декабря 2020 г. Филиал ООО «Пивоваренная компания «Балтика» «Пивзавод «Ярпиво», г Ярославль Адрес (местоположение) помещения: местоположение профильных организа- ций.	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

#### **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 личностно 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 - 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.

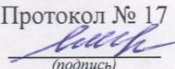
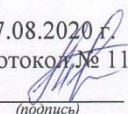
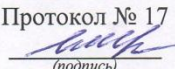
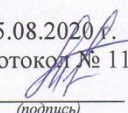
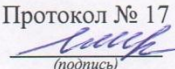
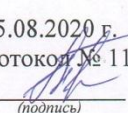
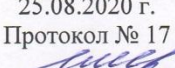
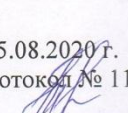
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2020-2024 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины  
**Производственная технологическая практика**

*наименование дисциплины*

**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	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	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	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	25.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 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 осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	25.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
4	12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	25.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

## Аннотация программы практики

### *Б2.О.03(П) Производственная технологическая практика*

*Индекс практики «Наименование практики»*

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Направленность (профиль)</b>	«Предпринимательство в производстве и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2020
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем практики, ч. / з.е. / нед.</b>	648/18
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	зачет с оценкой
Контактные часы - 3 ч.	
Самостоятельная работа - 645 ч.	

#### Место практики / НИР в структуре образовательной программы:

Производственная практика «Производственная технологическая практика» относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части образовательной программы бакалавриата.

#### Практика направлена на формирование следующих компетенций:

**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
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		
		Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производ-	Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обес-	Способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение



		ственных процессов по месту прохождения практики	печивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний
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		
		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

#### - профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС10	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКОС-10.1 Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
		Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПКОС12	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		
		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
ПКОС14	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ПКОС-14.1 Организует производство сельскохозяйственной продукции		
		Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики	Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
ПКОС15	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной		
		Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики	Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства

**Краткое содержание практики:** Овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции