

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  
проректор по учебной, научной, воспитательной  
работе, молодежной политике и цифровой  
трансформации ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
Морозов В.В.  
29 августа 2022 г.



## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.03(П)Производственная технологическая практика

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Направленность (профиль)</b>	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2022
<b>Факультет</b>	агротехнологический
<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>	648/18/12
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	зачет с оценкой

Ярославль 2022г.



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

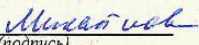
1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «17» июля 2017 г. № 669;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 27.05.2021 г. № 63650);

4. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «01» марта 2022 г. протокол № 2. Период обучения: 2022 – 2026 гг.

**Преподаватель-разработчик:**

  
(подпись)

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

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции «29» августа 2022 г. Протокол № 15

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии агротехнологического факультета «29» августа 2022 г. Протокол № 11

Председатель учебно-методической комиссии факультета

  
(подпись)

Кононова Ю.Д.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

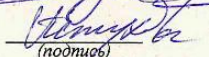
**СОГЛАСОВАНО:**

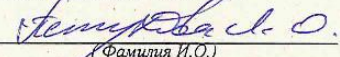
Руководитель образовательной программы

  
(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

  
(Фамилия И.О.)

и. о. декана агротехнологического факультета

  
(подпись)

к.с.-х.н. Иванова М.Ю.  
(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	5
2	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	7
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	9
3	Место практики в структуре образовательной программы	9
4	Место и время проведения практики	10
5	Объем практики (на одного обучающегося)	10
6	Содержание практики	11
6.1	Содержание разделов практики и формы контроля	11
7	Формы отчетности по практике	12
8	Методические указания для самостоятельной работы	13
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	13
9.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	15
9.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики	16
9.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	23
9.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	28
9.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	30
10	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	30
10.1	Основная учебная литература	31
10.2	Дополнительная учебная литература	32
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	33
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	34
12.3	Доступ к сети интернет	34
13	Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	36

14	Особенности организации и проведения практики лиц с ограниченными возможностями здоровья	
	Приложения	39
	Приложение 1 Аннотация программы практики	42

## **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 (УК-8) и общепрофессиональных (ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5) компетенций и профессиональных компетенций (ПКОС-2; ПКОС-7; ПКОС-11; ПКОС-12; ПКОС-8; ПКОС-13; ПКОС-14; ПКОС-5; ПКОС-9):

## 2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Системное и критическое мышление	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)		
			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	Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства

## 2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
		Сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве	Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве	Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве
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	Способен 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 академией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

### 2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

<b>Область профессиональной деятельности:</b> 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 20.09.2021 № 644н
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н
22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н

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

<b>Обобщённые трудовые функции</b>			<b>Трудовые функции</b>		
<b>Код</b>	<b>Наименование</b>	<b>Уровень квалификации</b>	<b>Наименование</b>	<b>Код</b>	<b>Уровень (под-уровень) квалификации</b>
<i>Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)</i>					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания</i>					

Обобщённые трудовые функции		Трудовые функции			
<i>животного происхождения»</i>					
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»</i>					
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности	D/03.6	6



Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
			технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья		
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»</i>					
В	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6

### 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
ПКОС-2	Способен разработать системы севооборотов и плана их размещения по территории землепользования с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов	ПКОС-2.1 Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования		
		Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики
ПКОС-5	Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПКОС-5.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях
ПКОС-7	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции жи-	ПКОС-7.1 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность		
		Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее со-	Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность

	вотноводства		хранность	
		ПКОС-7.2 Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства		
		Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства
ПКОС-8	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	ПКОС-8.1 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике
ПКОС-9	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	ПКОС-9.1 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике
ПКОС-11	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	ПКОС-11.1 Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества		
		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 безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		ПКОС -11 .2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества		
		Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике	Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства
ПКОС-12	Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение	ПКОС-12.1 Корректирует способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки		
		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
ПКОС-13	Способен разработать планы размещения оборудования, техни-	ПКОС-13.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья		
		Использовать технологиче-	Подбирать техноло-	Эксплуатировать технологи-

	ческого оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ское оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	гическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	ческое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПКОС-14	Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС-14.1 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях		
		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
		ПКОС-14.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений		
	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	

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

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

### 4 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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 в разделе «Сведения об образовательной организации» <http://yaragrovuz.ru/sveden/contracts/>.

Производственная практика Производственная технологическая практика проводится в 6 семестре.

## 5 Объем практики (на одного обучающегося)

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 (СР)</b> 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>
в том числе в форме практической подготовки	3	3
<b>Общая трудоёмкость практики в зачётных единицах:</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Продолжительность практики (недель):</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Форма контроля</b>	<b>Зачет с оценкой</b>	

## 6 Содержание практики

№ раздела	Название раздела практики	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы		
			Контактная работа при проведении учебной / производственной практики	Самостоятельная работа	Всего часов
1	Подготовительный этап	УК-8.1; ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-5.1; ПКOC-2.1; ПКOC-7.1; ПКOC-7.2; ПКOC-11 .1; ПКOC-11 .2; ПКOC-12 .1; ПКOC-8.1; ПКOC-13.1; ПКOC-14.1; ПКOC-14.2; ПКOC-5.1; ПКOC-9.1	2	-	2
2	Практический этап	УК-8.1; ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-5.1; ПКOC-2.1; ПКOC-7.1; ПКOC-7.2; ПКOC-11 .1; ПКOC-11 .2; ПКOC-12 .1;	-	600	600



		ПКОС-8.1; ПКОС-13.1; ПКОС-14.1; ПКОС-14.2; ПКОС-5.1; ПКОС-9.1			
3	Обработка и анализ полученной информации	УК-8.1; ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-5.1; ПКОС-2.1; ПКОС-7.1; ПКОС-7.2; ПКОС-11 .1; ПКОС-11 .2; ПКОС-12 .1; ПКОС-8.1; ПКОС-13.1; ПКОС-14.1; ПКОС-14.2; ПКОС-5.1; ПКОС-9.1	-	30	30
4	Подготовка и защита отчета по практике	УК-8.1; ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-5.1; ПКОС-2.1; ПКОС-7.1; ПКОС-7.2; ПКОС-11 .1; ПКОС-11 .2; ПКОС-12 .1; ПКОС-8.1; ПКОС-13.1; ПКОС-14.1; ПКОС-14.2; ПКОС-5.1; ПКОС-9.1	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 с указанием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (на основе трудовых действий)	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 перера-	600	Дневник, индивидуальное задание

		батывающего предприятия. ДЕ-7 Технология переработки продукции растениеводства. ДЕ-8 Технология переработки продукции животноводства. ДЕ-9 Состояние охраны труда и техники безопасности на перерабатывающих предприятиях		
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	

### ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

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

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

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

На основе анализа представленных обучающимся документов (отчет по практике, индивидуальное задание, дневник практики, отзыв руководителя практики от профильной организации) руководителем практики от ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА составляется рецензия на отчет о прохождении практики. Защита отчета про-

водится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

По итогам промежуточной аттестации выставляется зачет с оценкой.

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

## 8 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. 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, 108 с. – 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 Производственная технологическая практика практике – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций (*УК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПКОС-2; ПКОС-7; ПКОС-11; ПКОС-12; ПКОС-8; ПКОС-13; ПКОС-14; ПКОС-5; ПКОС-9*) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой. Промежуточная аттестация по практике проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы.

### 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
	УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
8	Безопасность жизнедеятельности
6	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях
6	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
4	Правоведение
2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
5	Технология хранения продукции растениеводства
5, 6	Технология переработки и хранения продукции животноводства

7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
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
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
7	Система автоматизированного проектирования предприятий
8	Технология органических продуктов растительного и животного происхождения
<i>ОПК-3</i> - Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	
3	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> - Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	
4	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-2</i> - Способен разработать системы севооборотов и плана их размещения по территории земледелия с учетом агро-ландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов	
4	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
3, 4	Растениеводство
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПКОС-5</i> - Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
5	Физика и химия сельскохозяйственной продукции
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
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
<i>ПКОС-7.1</i> - Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	
2	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
5	Производство продукции животноводства
3	Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
5, 6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
6	Оборудование перерабатывающих производств
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
5	Основы научных исследований
5	Физика и химия сельскохозяйственной продукции
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Научно-исследовательская работа
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
<i>ПКОС-7.2</i> - Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства	
5	Производство продукции животноводства
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства

5, 6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
6	Оборудование перерабатывающих производств
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПКОС-8 - Способен разработать технологии хранения продукции животноводства</i>	
5	Производство продукции животноводства
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
5, 6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПКОС-9 - Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции</i>	
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
<i>ПКОС-11.1 - Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества</i>	
5	Кормопроизводство
7	Технология переработки продукции растениеводства
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПКОС-11.2 - Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества</i>	
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПКОС-12 - Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение</i>	
5	Кормопроизводство
2, 3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
5	Технология хранения продукции растениеводства
7	Технология переработки продукции растениеводства
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПКОС-13 - Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</i>	
5	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
8	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	Система автоматизированного проектирования предприятий
<i>ПКОС-14.1 - Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</i>	
7	Технология переработки продукции растениеводства
7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
8	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
6	Технология бродильных производств
6	Технология хлебобулочных изделий
7	Технология переработки плодов и овощей
7	Технология масложирового производства
4	Учебная технологическая практика
<b>6</b>	<b>Производственная технологическая практика</b>
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<i>ПКОС-14.2 - Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из расти-</i>	



	тельного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
7	Технология переработки продукции растениеводства
7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
8	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
6	Технология бродильных производств
6	Технология хлебобулочных изделий
7	Технология переработки плодов и овощей
7	Технология масложирового производства
4	Учебная технологическая практика
6	<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/НИР

Код компетенции	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО	Этап (период) прохождения практики, в течение которого формируется компетенция в процессе освоения ОПОП ВО
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	В течение всего периода прохождения практики
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	В течение всего периода прохождения практики
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	В течение всего периода прохождения практики
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-2	Способен разработать системы севооборотов и плана их размещения по территории землепользования с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-5	Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-7	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-8	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-9	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-11	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-12	Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-13	Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-14	Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	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
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) <b>Знать:</b> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <b>Уметь:</b> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <b>Владеть:</b> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<b>Знает:</b> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства по месту прохождения практики <b>Умеет:</b> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства по месту прохождения практики <b>Владеет:</b> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства <b>Способен:</b> анализировать факторы	<b>Знает:</b> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства по месту прохождения практики <b>Умеет:</b> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства по месту прохождения практики <b>Владеет:</b> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства <b>Понимает:</b> факторы, явления	<b>Знает:</b> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства по месту прохождения практики <b>Умеет:</b> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства по месту прохождения практики <b>Владеет:</b> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства	<b>Не знает:</b> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства по месту прохождения практики <b>Не умеет:</b> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства по месту прохождения практики <b>Не владеет:</b> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять спе-	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопро-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам прак-	<b>Знает:</b> Сорты растений и породы животных, используемых в сельскохо-	<b>Знает:</b> Сорты растений и породы животных, используемых в	<b>Знает:</b> Сорты растений и породы животных, используемых в	<b>Не знает:</b> Сорты растений и породы животных, используемых

	<p>циальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>сам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства  <b>Знать:</b>          Сорты растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве  <b>Уметь:</b>          Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве  <b>Владеть:</b>          Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>тики</p>	<p>зяйственном производстве  <i>Умеет:</i>          Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве  <i>Владеет:</i>          Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве  <i>Способен:</i>          Использовать нормативные документы</p>	<p>сельскохозяйственном производстве  <i>Умеет:</i>          Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве  <i>Владеет:</i>          Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве  <i>Понимает:</i>          назначение нормативных документов</p>	<p>сельскохозяйственном производстве  <i>Умеет:</i>          Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве  <i>Владеет:</i>          Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>в сельскохозяйственном производстве  <i>Не умеет:</i>          Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве  <i>Не владеет:</i>          Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>
--	--	--	-------------	---	---	--	--



					производственных условиях		
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><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</p> <p><b>Уметь:</b> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><b>Знает:</b> Свободно понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Умеет:</b> Свободно определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеет:</b> Свободно современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Способен:</b> проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</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</p> <p><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>Владеет:</b> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Понимает:</b> как проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Знает:</b> Частично понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Умеет:</b> Частично определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеет:</b> Частично современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований 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</p> <p><b>Не 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 владеет:</b> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
ПКОС-2	Способен разработать системы севооборотов и плана их размещения по территории землепользования с учетом агроланд-	ПКОС-2.1 Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных куль-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><b>Знает:</b> Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики</p> <p><b>Умеет:</b></p>	<p><b>Знает:</b> Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики</p>	<p><b>Знает:</b> Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики</p>	<p><b>Не знает:</b> Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики</p>



	шафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов	тур при их размещении на территории землепользования <b>Знать:</b> Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики <b>Уметь:</b> Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики <b>Владеть:</b> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики		Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики <i>Способен:</i> разрабатывать системы	<i>Умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики <i>Понимает:</i> системы, ресурсы	<i>Умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	<i>Не умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики <i>Не владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики
ПКОС-5	Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	<i>ПКОС-5.1</i> Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбереженность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях <b>Знать:</b> Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных угодьях <b>Уметь:</b> Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<i>Знает:</i> Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных угодьях <i>Умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных угодьях на практике <i>Владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных угодьях <i>Способен:</i> провести контроль	<i>Знает:</i> Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных угодьях <i>Умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных угодьях на практике <i>Владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных угодьях <i>Понимает:</i> свойства сырья, полуфабрикатов	<i>Знает:</i> Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных угодьях <i>Умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных угодьях на практике <i>Владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных угодьях	<i>Не знает:</i> Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных угодьях <i>Не умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных угодьях на практике <i>Не владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных угодьях

		мов на пашне и природных кормовых угодьях на практике <b>Владеть:</b> Навыками моделировать технологические процессы производства заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях					
ПКОС-7	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<i>ПКОС-7.1</i> Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <b>Знать:</b> Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <b>Уметь:</b> Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <b>Владеть:</b> Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<i>Знает:</i> Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <i>Умеет:</i> Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <i>Владеет:</i> Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <i>Способен:</i> разрабатывать технологические карты	<i>Знает:</i> Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <i>Умеет:</i> Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <i>Владеет:</i> Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <i>Понимает:</i> технологические карты	<i>Знает:</i> Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <i>Умеет:</i> Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <i>Владеет:</i> Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	<i>Не знает:</i> Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <i>Не умеет:</i> Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность <i>Не владеет:</i> Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность
		<i>ПКОС-7.2</i> Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства <b>Знать:</b> Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства <b>Уметь:</b> Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства <b>Владеть:</b>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<i>Знает:</i> Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства <i>Умеет:</i> Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства <i>Владеет:</i> Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	<i>Знает:</i> Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства <i>Умеет:</i> Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства <i>Владеет:</i> Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	<i>Знает:</i> Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства <i>Умеет:</i> Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства <i>Владеет:</i> Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	<i>Не знает:</i> Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства <i>Не умеет:</i> Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства <i>Не владеет:</i> Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства

		Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства		<i>Способен:</i> выбирать технологическое оборудование	водства <i>Понимает:</i> технологическое оборудование	водства	хранения продукции животноводства
ПКОС-8	Способен разрабатывать технологии хранения продукции животноводства	<i>ПКОС-8.1</i> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям <b>Знать:</b> Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства <b>Уметь:</b> Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике <b>Владеть:</b> Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<i>Знает:</i> Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства <i>Умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике <i>Владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике <i>Способен:</i> Разработать технологии хранения продукции животноводства	<i>Знает:</i> Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике <i>Умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике <i>Владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике <i>Понимает:</i> технологии хранения продукции животноводства	<i>Знает:</i> Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике <i>Умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике <i>Владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике	<i>Не знает:</i> Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике <i>Не умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике <i>Не владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике
ПКОС-9	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	<i>ПКОС-9.1</i> Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях <b>Знать:</b> Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства <b>Уметь:</b> Применить теоретические знания технологии производства,	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<i>Знает:</i> Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства <i>Умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике <i>Владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике <i>Способен:</i> Внедрять систе-	<i>Знает:</i> Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике <i>Умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике <i>Владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства	<i>Знает:</i> Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике <i>Умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике <i>Владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства	<i>Не знает:</i> Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике <i>Не умеет:</i> Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике <i>Не владеет:</i> Навыками моделировать технологические процессы производства

		хранения и переработки продукции растениеводства на практике <b>Владеть:</b> Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике		мы управлением качеством	продукции растениеводства на практике <i>Понимает:</i> системы управлением качеством	продукции растениеводства на практике	продукции растениеводства на практике
ПКОС-11	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	ПКОС-11.1 Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества <b>Знать:</b> Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики <b>Уметь:</b> Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики <b>Владеть:</b> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<i>Знает:</i> Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства <i>Способен:</i> Разработать технологии уборки	<i>Знает:</i> Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства <i>Понимает:</i> технологии уборки	<i>Знает:</i> Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	<i>Не знает:</i> Показатели и методики проведения контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики <i>Не умеет:</i> Проводить контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки по месту прохождения практики <i>Не владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства
		ПКОС-11.2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<i>Знает:</i> Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	<i>Знает:</i> Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции	<i>Знает:</i> Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продук-	<i>Знает:</i> Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продук-

		<p>закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества</p> <p><b>Знать:</b> Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства по месту прохождения практики</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике</p> <p><b>Владеть:</b> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства</p>		<p>ства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике</p> <p><i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства</p> <p><i>Способен:</i> Определить сроки, способы и темпы уборки</p>	<p>ции растениеводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике</p> <p><i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства</p> <p><i>Понимает:</i> сроки, способы и темпы уборки</p>	<p>ции растениеводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике</p> <p><i>Владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства</p>	<p>ции растениеводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Не умеет:</i> Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике</p> <p><i>Не владеет:</i> Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства</p>
ПКОС-12	Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение	<p><i>ПКОС-12.1</i> Корректирует способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки</p> <p><b>Знать:</b> Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и</p>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><i>Знает:</i> Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Умеет:</i> Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Владеет:</i> Навыками само-</p>	<p><i>Знает:</i> Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Умеет:</i> Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и</p>	<p><i>Знает:</i> Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Умеет:</i> Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и</p>	<p><i>Не знает:</i> Особенности современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Не умеет:</i> Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и</p>



		погодных условиях <b>Уметь:</b> Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях <b>Владеть:</b> Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях		стоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях <i>Способен:</i> контролировать ход уборки	погодных условиях <i>Владеет:</i> Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях <i>Понимает:</i> ход уборки	погодных условиях <i>Владеет:</i> Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	и погодных условиях <i>Не владеет:</i> Навыками самостоятельно решать и принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
ПКОС-13	Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС-13.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья <b>Знать:</b> Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <b>Уметь:</b> Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <b>Владеть:</b> Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<i>Знает:</i> Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Владеет:</i> Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Способен:</i> Разрабатывать планы размещения оборудования	<i>Знает:</i> Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Владеет:</i> Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Понимает:</i> планы размещения оборудования	<i>Знает:</i> Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Умеет:</i> Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Владеет:</i> Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	<i>Не знает:</i> Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Не умеет:</i> Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья <i>Не владеет:</i> Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья

ПКОС-14	Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ного сырья	Отчет				
		<p><i>ПКОС-14.1</i>          Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p> <p><b>Знать:</b>          Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики</p> <p><b>Уметь:</b>          Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики</p> <p><b>Владеть:</b>          Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><i>Знает:</i>          Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i>          Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики</p> <p><i>Владеет:</i>          Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Способен:</i>          Провести расчет норм расхода затрат</p>	<p><i>Знает:</i>          Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i>          Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики</p> <p><i>Владеет:</i>          Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Понимает:</i>          расчет норм расхода затрат</p>	<p><i>Знает:</i>          Технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i>          Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики</p> <p><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</p> <p><i>Не умеет:</i>          Анализировать технологии производства сельскохозяйственной продукции по месту прохождения практики</p> <p><i>Не владеет:</i>          Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции</p>
		<p><i>ПКОС-14.2</i>          Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организацион-</p>	<p>Отчет</p> <p>Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p><i>Знает:</i>          Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i>          Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животновод-</p>	<p><i>Знает:</i>          Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i>          Анализировать технологии хранения и переработки продукции</p>	<p><i>Знает:</i>          Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i>          Анализировать технологии хранения и переработки продукции</p>	<p><i>Не знает:</i>          Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики</p> <p><i>Не умеет:</i>          Анализировать технологии хранения и переработки продукции</p>

	<p>ных решений <b>Знать:</b> Технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <b>Уметь:</b> Анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <b>Владеть:</b> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>		<p>ства по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства <i>Способен:</i> Провести расчет эффективности производства</p>	<p>растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства <i>Понимает:</i> расчет эффективности производства</p>	<p>растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> Способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <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:**

УК-8 – Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ОПК-2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

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

ОПК-5 – Способен 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

- 3.1.2 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 оборудование 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 содержание 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 \_\_\_\_\_  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

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

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

## **Компетенция:**

*ПКОС-2* - Способен разработать системы севооборотов и плана их размещения по территории землепользования с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов

*ПКОС-5* - Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

*ПКОС-7* - Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

*ПКОС-8* - Способен разработать технологии хранения продукции животноводства

*ПКОС-9* – Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

*ПКОС-11* - Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая

*ПКОС-12* - Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение

*ПКОС-13* - Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

*ПКОС-14* - Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

## **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 соответствии с приказом) \_\_\_\_\_

#### **СОДЕРЖАНИЕ**

	Введение.....	
1	<b>ОРГАНИЗАЦИОННО–ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1	Общие сведения о предприятии.....	5
1.2	Основные данные финансово-экономической деятельности предприятия.....	5
2	<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....</b>	<b>10</b>
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 процес-	23

са.....	
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 использования профессиональной терминологии во время защиты отчета;</li> <li>– полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета.</li> </ul>	<b>«отлично» (зачтено)</b>	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать выводы и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.
		<b>«хорошо» (зачтено)</b>	Оценку «хорошо» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу,

			<p>однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы исследования, сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета.</p>
		<p><b>«удовлетворительно» (зачтено)</b></p>	<p>Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.</p>
		<p><b>«неудовлетворительно» (не зачтено)</b></p>	<p>Оценки «неудовлетворительно» или «не зачтено» заслуживает обучающийся, не выполнивший программу практики и представивший отчет, выполненный на крайне низком уровне; требования к оформлению отчета не соблюдены.</p>

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

## 10.1 ОСНОВНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в биб- лиотеке
1.	Литвинов, В. И. Безопасность жизнедеятельности на производстве : учебное пособие / В. И. Литвинов, И. Н. Кружкова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2016. — 202 с. — ISBN 978-5-98076-220-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130749">https://e.lanbook.com/book/130749</a> (дата обращения: 16.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	6	Электронный Ресурс
2.	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 16.08.2022).	Все разделы	6	Электронный Ресурс
3.	Ториков, В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-8263-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/173810">https://e.lanbook.com/book/173810</a> (дата обращения: 16.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Все разделы	6	Электронный Ресурс
4.	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, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/168488">https://e.lanbook.com/book/168488</a> (дата обращения: 16.08.2022). — 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://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/">https://biblioyaragrovuz.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 ГСХА, 2019, 108 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/">https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/</a> , требуется авторизация.	Все разделы	6	Электронный Ресурс

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

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

### 11.1 ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫХ СИСТЕМ

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<a href="#">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
3.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «AgriLib»</a>	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
4.	<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.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса при проведении практики позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по практике и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

## 12.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

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

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, используемого обучающимся при прохождении практики в профильной организации, определяется материально-техническим обеспечением профильной организации.

## 12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<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.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.пф/">https://нэб.пф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
5.	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
6.	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

### 13 Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики

#### Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
<p><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</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.                      Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт.                      Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>                      Помещение № 318                      Количество посадочных мест 12                      Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Кондиционер – 1 шт.                      Программное обеспечение – Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007,                      1С: Бухгалтерия, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>                      Помещение № 109                      Количество посадочных мест 12                      Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.                      Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам.                      Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>                      Помещение № 341                      Количество посадочных мест 6                      Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.                      Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам,</p>

	<p>копир-принтер – 1 шт.          Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>          Помещения № <u>210</u>, № <u>328</u>          Адрес (местоположение) помещения:          150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.          Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>
<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>          Помещения № <u>236</u>, № <u>312</u>          Адрес (местоположение) помещения:          150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.          Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>
<p><b>Практика проходит на базе профильных организаций в соответствии с заключенными договорами (индивидуальными, долгосрочными).</b>          От 21 декабря 2020 г. АО ТАТИЩЕВСКОЕ 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 «Угличский сыродельно-молочный завод», г. Углич          От 18 декабря 2020 г. ООО «Хоппи Юнион», г. Санкт-Петербург          От 28 декабря 2020 г. Сельскохозяйственный производственный кооператив «Красное», Ярославская область, Ярославский район</p>	<p>Материально-техническое обеспечение практики в профильной организации соответствует требованиям, указанным в программе практики.</p>



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- для инвалидов по слуху - 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 промежуточной аттестации.** Во время проведения 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 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.

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

УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной, научной, воспитательной  
работе, молодежной политике и цифровой  
трансформации ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
Морозов В.В.  
29 августа 2022 г.



**Аннотация программы практики**

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

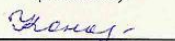
Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2022
Факультет	агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем практики, ч. / з.е. / нед.	648/18/12
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

и.о. декана факультета

  
(подпись)

к.с.-х.Иванова М.Ю.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Председатель УМК

  
(подпись)

Кононова Ю.Д.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий выпускающей  
кафедрой

  
(подпись)

д.б.н., доцентЧугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2022г.

Контактные часы - 3 ч.  
 Самостоятельная работа – 645 ч.

### Место практики в структуре образовательной программы:

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

### Практика направлена на формирование следующих компетенций:

#### - универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Системное и критическое мышление	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)		
			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	Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства

#### - общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
		Сорта растений и породы животных, используемых в сельскохозяйственном производстве	Учитывать особенности различных сортов растений и пород животных при эффективном использовании в сельскохозяйственном производстве	Методами подбора сортов растений и пород животных для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве
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 произ-	Способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травма-

			водственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики	тизма профессиональных заболеваний
ОПК-5	Способен 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
ПКОС-2	Способен разработать системы севооборотов и плана их размещения по территории землепользования с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов	ПКОС-2.1 Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении на территории землепользования		
		Технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики	Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей по месту прохождения практики
ПКОС-5	Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПКОС-5.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Применить теоретические знания технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства заготовок кормов на пашне и природных кормовых угодьях
ПКОС-7	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС-7.1 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность		
		Определять условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Анализировать методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Применять методы хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность
		ПКОС-7.2 Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства		
		Использовать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	Подбирать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства	Эксплуатировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства

ПКОС-8	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	ПКОС-8.1 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства продукции животноводства на практике
ПКОС-9	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований регламентов к видам пищевой продукции	ПКОС-9.1 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	Применить теоретические знания технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства на практике	Навыками моделировать технологические процессы производства продукции растениеводства на практике
ПКОС-11	Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	ПКОС-11.1 Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества		
		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
		ПКОС -11 .2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества		
ПКОС-12	Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение	Реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства по месту прохождения практики	Анализировать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства на практике	Использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства
		ПКОС-12.1 Корректирует способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки		
		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
ПКОС-13	Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного	ПКОС-13.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья		
		Использовать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	Подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	Эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья



	сырья			
ПКОС-14	Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС-14.1 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях		
		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
		ПКОС-14.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений		
		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