

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:

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284a10648a8

1

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



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,

Морозов В.В.

«28» августа 2020 г.

### ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01. (У) Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика

Код и направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2020
Факультет	технологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	216/6
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой


Ярославль 2020 г.

При разработке программы практики Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика в основу положены:


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

2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», одобрены Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «3» марта 2020 г. Протокол № 2. Период обучения: 2020 - 2025 гг.

Преподаватели-разработчики

  
(подпись) (учёная степень, звание)

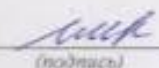
Мельникова Л.Э.

  
(подпись) (учёная степень, звание)

Горнич Е.А.

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

И.о. заведующего кафедрой


  
(подпись) (учёная степень, звание)

к.с.-х.н., доцент

Сенченко М.А.

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

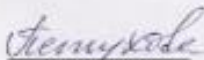
Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета

  
(подпись) (учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

  
(Фамилия И.О.)

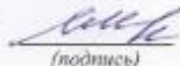
Декан технологического факультета

  
(подпись) (учёная степень, звание)

к.с.-х.н.

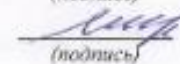
Бушкарева А.С.

Руководитель образовательной программы

  
(подпись)

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

Заведующий выпускающей кафедрой

  
(подпись)

к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.  
(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	6
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	7
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	8
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	8
3	Место практики в структуре образовательной программы	8
4	Место и время проведения практики	9
5	Объем практики (на одного обучающегося)	9
6	Содержание практик	10
6.1	Содержание разделов практики и формы контроля	10
7	Формы отчетности по практике	11
8	Методические указания для самостоятельной работы	12
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	12
9.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	12
9.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики	13
9.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
9.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	18
9.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	22
10	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	24
10.1	Основная учебная литература	24
10.2	Дополнительная учебная литература	25
11	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики	25

11.1	Перечень электронно-библиотечных систем	25
11.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	25
12	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	26
12.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	26
12.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	27
12.3	Доступ к сети интернет	27
13	Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	28
14	Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	29
	Приложения	32
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к программе практики	32
	Приложение 2 Аннотация программы практики	34

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

**Вид практики:** учебная.

**Тип практики:** ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика

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

**Формы (форма) практики:** непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени на 1 курсе (2 семестр) для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

**Целями** проведения ознакомительной (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практики являются: закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин, а также приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности; получение первичных профессиональных умений и навыков; развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики; ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых в организации по месту прохождения практики; знакомство с реальными технологическими процессами и т.д.

**Задачи практики** учебной ознакомительной (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практики, состоят в следующем:

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

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

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения (ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1)

### 2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Не предусмотрены учебным планом

### 2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

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

		первичной переработки скота, птицы, растительного сырья и продуктов их переработки		
ОПК-5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</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	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 (не предусмотрены учебным планом)

### 2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

<b>Область профессиональной деятельности</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);</li> <li>- 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).</li> </ul>	
<b>Код профессионального стандарта</b>	<b>Наименование профессионального стандарта</b>
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709)
40.010	Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 марта 2017 года N 292н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 6 апреля 2017 года, регистрационный N 46271)

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

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
<i>Профессиональный стандарт «Агроном»</i>					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	В/01.6	6
			Организация испытаний селекционных достижений	В/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции»</i>					
В	Организация работ по контролю качества продукции в подразделении	6	Организация и контроль работ по предотвращению выпуска бракованной продукции	В/02.6	6

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

*Не предусмотрены учебным планом*

## 3 Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика «Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика» относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части программы бакалавриата.

### 4 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

**Место проведения учебной практики:** структурные подразделения ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА кафедра «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», а так же на базе профильных организаций согласно договоров.



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

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

Учебная практика «Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика» проводится на 1 курсе во 2 семестре.

### 5 Объем практики (на одного обучающегося)

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, 4 недели.

Вид учебной работы	Всего	За 2 семестр
	часов	часов
<b>1. Контактные часы при проведении учебной практики, всего</b> <i>(в т.ч. прием зачета, включая проверку и рецензирование отчета по учебной практике)</i>	<b>2,25</b>	<b>2,25</b>
<b>2. Самостоятельная работа, всего (СР)</b> в том числе:	<b>213,75</b>	<b>213,75</b>
Самостоятельная работа при написании отчетной документации	<b>33,75</b>	<b>33,75</b>
Самостоятельное изучение материала	<b>170</b>	<b>170</b>
Самостоятельная работа при подготовке к зачету с оценкой	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Общая трудоёмкость практики в часах:</b>	<b>216</b>	<b>216</b>
<b>Общая трудоёмкость практики в зачётных единицах:</b>	<b>6</b>	<b>6</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	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	0,25	-	0,25
2	Практический этап	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	2	33,75	35,75
3	Обработка и анализ полученной информации	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	-	170	170
4	Подготовка и защита отчета по практике	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	-	10	10

	<b>Промежуточная аттестация:</b>	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	<b>зачет с оценкой</b>		
	<b>Итого по практике:</b>	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1	2,25	213,75	216

### *6.1 Содержание разделов практики и формы контроля*

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование раздела (этапа) практики</b>	<b>Содержание раздела в дидактических единицах</b>	<b>Трудоемкость (в часах)</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
1	2	3	4	5
1	Подготовительный этап	ДЕ-1. Вводное занятие. Установочная лекция. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на перерабатывающих предприятиях; получение обучающимся информации о целях, задачах и организации практики, а также перечня необходимых документов, которые необходимо предоставить после окончания практики.	0,25	Дневник, индивидуальное задание
2	Практический этап	ДЕ-2 Получение первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции растениеводства ДЕ-3 Получение первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции животноводства ДЕ-4 Получение первичных профессиональных умений и навыков при переработке с/х продукции	33,75	Дневник, индивидуальное задание
3	Обработка и анализ полученной информации	ДЕ-5 Обобщение и анализ собранного материала	170	Отчет по практике, индивидуальное задание.
4	Подготовка и защита отчета по практике	Подготовка отчета по практике	10	Отчет по практике
<b>Итого</b>			<b>216</b>	

## 7 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

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

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

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

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

По итогам промежуточной аттестации выставляется дифференцированный зачет.

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

## 8 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Баушева Н.П., Учебная практика. Ч. 1 Практика по получ. перв-х проф. умений и навыков, в т.ч. перв-х умений и нав. НИД (при исслед-ии прод-ии с.х.) [Электронный ресурс]: практ. пос. для обуч. по напр. 35.03.07 "ТПиПСХП" / Н.П. Баушева, М.В. Степанова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 92с. - Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация (10.08.2020)

2. Учебная практика. Ч. 3 (в технологии производства и переработки с.х. прод.) [Электронный ресурс]: практ. пос. для напр. 35.03.07 "ТПиПСХП" / Т.Г. Зубарева, В.Ф. Позднякова, А.С. Бушкарева, Е.А. Горнич, Л.Э. Мельникова, Ю.А. Михайлова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 156с. - Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация (10.08.2020)

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

Фонд оценочных средств по учебной практике *«Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика»* – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций (*достижения (ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1)*) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

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

Промежуточная аттестация по *«Ознакомительной (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практики»* проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы в форме зачета с оценкой.

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

№ курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<i>Указывается код и содержание компетенции</i>	
	<b>ОПК – 3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний</b>
2	Сельскохозяйственная экология
5	Безопасность жизнедеятельности
1	<i>Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика</i>
2	Учебная технологическая практика

3,4	Производственная технологическая практика
5	Преддипломная практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ОПК – 4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</b>	
5	Цифровые технологии в АПК
2	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2	Растениеводство
3	Кормопроизводство
2	Фитопатология, энтомология и защита растений
3	Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов
5	Технология переработки продукции растениеводства
1	<i>Ознакомительная ( в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика</i>
2	Учебная технологическая практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ОПК – 5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>	
2	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
5	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
1	<i>Ознакомительная ( в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика</i>
2	Учебная технологическая практика
3,4	Производственная технологическая практика
5	Научно-исследовательская работа
5	Преддипломная практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

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

### 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
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	<p><i>Знать:</i> Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики</p> <p><i>Уметь:</i> 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</p> <p><i>Владеть:</i> способностью использовать полученные практически навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного</p>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p><i>Знает:</i> на высоком уровне правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> самостоятельно анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики</p> <p><i>Владеет:</i> способностью использовать</p>	<p><i>Знает:</i> уровне выше среднего правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> в целом анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики</p>	<p><i>Знает:</i> среднем уровне правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики</p> <p><i>Умеет:</i> с помощью наставника анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики</p>	<p><i>Не знает:</i> правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики</p> <p><i>Не умеет:</i> 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</p> <p><i>Не владеет:</i> спо-</p>

		травматизма профессиональных заболеваний		полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <i>Способен:</i> поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов в производственных условиях	<i>Владеет:</i> способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <i>Понимает:</i> принципы и основы как поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов в производственных условиях	тики <i>Владеет:</i> начальной способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	способностью использовать полученные практические навыки для осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ОПК – 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> современных технологий производства сырья растительного и животного происхождения для пищевой промышленности, технологии возделывания кормовых культур и заготовки кормов (сена, силоса, сенажа и др.), технологию выращивания, содержания, кормления сельскохозяйственных животных и птицы; технологии первичной переработки скота, птицы, растительного сырья и продуктов их переработки <i>Уметь:</i> определять порядок и целесообразность технологических операций, режимов, оборудования для производства и переработки	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<i>Знает:</i> на высоком уровне технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> самостоятельно анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, формулирует грамотные выводы без ошибок <i>Владеет:</i> на высоком уровне способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных	<i>Знает:</i> на уровне выше среднего технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <i>Умеет:</i> с незначительной помощью руководителя анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, может допускать незначительные погрешности при формулировке выводов <i>Владеет:</i> на уровне	<i>Знает:</i> на среднем уровне технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, допускает неточности при ответе <i>Умеет:</i> только под руководством наставника анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <i>Владеет:</i> на среднем уровне способностью использовать полученные	<i>Не знает:</i> на среднем уровне технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики, допускает неточности при ответе <i>Не умеет:</i> только под руководством наставника анализировать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства по месту прохождения практики <i>Не владеет:</i> на среднем уровне способностью использовать полученные

		сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения <i>Владеть:</i> навыками самостоятельно составлять и обосновывать последовательность технологических операций, использования приемов, режимов и оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		технологий хранения и переработки продукции растениеводства <i>Способен:</i> самостоятельно организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	выше среднего способностью использовать полученные практические навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства <i>Понимает:</i> как организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства	ские навыки для классификации и систематизации современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства
ОПК-5.1	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> 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 <i>Уметь:</i> Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области про-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<i>Знает:</i> на высоком уровне понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Умеет:</i> самостоятельно определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<i>Знает:</i> на уровне выше среднего понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Умеет:</i> определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства	<i>Знает:</i> на среднем уровне понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Умеет:</i> под контролем наставника определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства	<i>Не знает:</i> на уровне ниже среднего не может объяснить понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок и правила проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Не умеет:</i> определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в об-



		изводства и переработки сельскохозяйственной продукции		<p><i>Владеет:</i> на высоком уровне современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Способен:</i> проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеет:</i> на уровне выше среднего современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Понимает:</i> как проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеет:</i> на среднем уровне современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ласти производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Не владеет:</i> не в достаточной степени современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</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 студента с руководителем практики от кафедры «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции». На основе задания утверждается рабочий график (план), в котором указываются: содержание выполняемых работ и ожидаемые результаты. В процессе прохождения практики обучающийся заполняет ежедневно (за несколько дней) дневник о прохождении практики, в котором факт выполнения определенного задания подтверждается руководителем.

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

**Компетенция:** ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.

#### Вопросы к зачету с оценкой:

1. Расскажите общие правила и техника безопасности при работе в химической лаборатории;
2. Требование техники безопасности и охране труда на животноводческом комплексе;
3. Общие правила и техника безопасности при работе с сельскохозяйственной техникой.
4. Какие виды лабораторной посуды вы знаете?
5. Назовите правила работы с лабораторным оборудованием
6. Как проводят подготовку проб продукции растениеводства и животноводства к исследованию

Задания для проведения зачета с оценкой:

#### ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

#### Дневник прохождения практики

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса, обучающегося (щейся) по направлению подготовки

\_\_\_\_\_  
(шифр, полное наименование)

направленность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(полное наименование)

\_\_\_\_\_ (Фамилия И.О.)

Место практики \_\_\_\_\_  
(название профильной организации)

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

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

Начало практики: \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Окончание практики: \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

- руководитель практики от академии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

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

**Вопросы к зачету с оценкой:**

1. Что такое зерновая масса
2. Как проводится определение параметров сушки зерновых масс.
3. Опишите методику органолептической оценки плодов,
4. Опишите методику органолептической оценки овощей.
5. Опишите методику определения годовой потребности в кормах.
6. Виды кормов
7. Способы навозоудаления.
8. Что такое навоз, помет?
9. Опишите методику и расчет удаления и утилизация навоза.
10. Опишите основные требования, предъявляемых к убойному скоту и птице как сырью для перерабатывающей промышленности в соответствии с документами ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».
11. Дайте определение понятию «корова»
12. Что такое скот для убоя.

**Задания для проведения зачета с оценкой:**

**ЗАДАНИЕ (ПЛАН ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ)**

обучающемуся 1 курса очной формы обучения технологического факультета  
по направлению подготовки

35.03.07 «Технология производства и переработки продукции сельского хозяйства»

\_\_\_\_\_ (ФИО)

1. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда;
2. общие правила и техника безопасности
3. Получение первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции растениеводства
4. Получение первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции животноводства
5. Получение первичных профессиональных умений и навыков при переработке с/х продукции
6. Определение параметров сушки зерновых масс.
7. Органолептическая оценка плодов, овощей.
8. Изучение методики определения годовой потребности в кормах.
9. Изучение методики и расчет удаления и утилизация навоза.
10. Выполнение индивидуального задания по разделу «Получение первичных профессиональных умений и навыков в производстве продукции животноводства»

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_  
(подпись)

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

Срок сдачи \_\_\_\_\_

Задание принял \_\_\_\_\_  
(подпись)

Задание сдал \_\_\_\_\_  
(подпись)

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

**Вопросы к зачету с оценкой:**

1. Опишите общие правила и технику безопасности при работе в химической лаборатории.
2. Химическая посуда и приборы, применяемые в химическом анализе
3. Задачи количественного анализа.
4. Количественный анализ и контроль загрязненности сельскохозяйственной продукции
5. Современная классификация методов количественного анализа
6. Точность аналитических определений. Виды ошибок.

7. Сущность гравиметрического анализа, область его применения.

8. Подготовка вещества к количественному анализу (отбор средней пробы квартованием, перекристаллизация, выбор величины навески, растворение анализируемого вещества).

9. Осаждение – важнейшая операция гравиметрического анализа. Осаждаемая форма, гравиметрическая форма. Условия осаждения кристаллических и аморфных веществ.

10. Фильтрование. Виды беззольных фильтров. Техника фильтрования.

11. Соосаждение (окклюзия, изоморфное соосаждение и соосаждение с образованием химических соединений). Промывание осадка (промывание разбавленным раствором осадителя, раствором электролита-коагулянта, дистиллированной водой)

12. Высушивание осадка (оборудование, методика). Прокаливание осадка (без отделения фильтра, с отделением фильтра).

13. Минерализация неорганических веществ («мокрая» и «сухая»). Метод Кьельдаля, метод Дениже, метод Кариуса.

14. Принцип титриметрического анализа, область его применения.

15. Способы выражения концентрации растворов (молярная концентрация эквивалента).

16. Методы титриметрического анализа.

17. Стандартные и стандартизированные растворы.

18. Сущность кислотно-основного титрования. Индикаторы.

19. Кривые титрования. Выбор индикатора.

20. Порядок титрования.

21. Методы титрования (кислотно-основное, осадительное, редоксметоды (илиоокислительно-восстановительные), кулонометрическое, кондуктометрическое титрование).

22. Определение титруемой кислотности продукции животноводства и растениеводства

23. .Определение содержания нитратов в продукции растениеводства. Приемы снижения концентрации нитратов в с.х. продукции.

24. Характеристика сельскохозяйственной продукции по содержанию вредных веществ.

25. Понятие о предельно-допустимых концентрациях .

**Задания для проведения зачета с оценкой:**

### **ЗАДАНИЕ (ПЛАН ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ)**

обучающемуся 1 курса \_\_\_\_\_ формы обучения технологического факультета  
по направлению подготовки

35.03.07 «Технология производства и переработки продукции сельского хозяйства»

---

(ФИО обучающегося)

1. Изучение основных требований, предъявляемых к убойному скоту и птице как сырью для перерабатывающей промышленности в соответствие с документами ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

2. Выполнение индивидуального задания по теме «Теоретические основы переработки молока».
3. Промежуточное тестирование по практике
4. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда; общие правила и техника безопасности при работе в химической лаборатории; знакомство с лабораторной посудой и лабораторным оборудованием
5. Подготовка проб продукции растениеводства и животноводства к исследованию
6. Определения белков в продукции растениеводства и животноводства
7. Определение сахаров в продукции растениеводства
8. Определение жиров в продукции растениеводства и животноводства
9. Определение титруемой кислотности продукции животноводства и растениеводства
10. .Определение содержания нитратов в продукции растениеводства. Приемы снижения концентрации нитратов в с.х. продукции.
11. Характеристика сельскохозяйственной продукции по содержанию вредных веществ. Понятие о предельно-допустимых концентрациях .

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

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

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

#### **Критерии оценивания результатов обучения**

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

<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Критерии оценивания компетенций (результатов)</b>	<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Отчёт по практике	– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и рекомендациям; – степень раскрытия сущности вопросов, ка-	<b>«отлично» (зачтено)</b>	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии

	<p>чество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>		<p>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.</p>
		<p><b>«хорошо» (зачтено)</b></p>	<p>Оценку «хорошо» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы исследования, сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета.</p>
		<p><b>«удовлетворительно» (зачтено)</b></p>	<p>Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намечен-</p>

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

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

### **10.1 Основная учебная литература**

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



## 10.2 Дополнительная учебная литература

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

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://bibliouaragrovuz.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.	<u>Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</u>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<u>Электронно-библиотечная система «Рукопт»</u>	Универсальная	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>
3.	<u>Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</u>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
4.	<u>Электронно-библиотечная система «AgriLib»</u>	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
5.	<u>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</u>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 11.2 ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИНТЕРНЕТ-САЙТОВ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

№	Наименование	Тематика
1	Calculate Linux	Операционная система
2	Libre Office.	Пакет офисных приложений
3	Microsoft Windows 7	Операционная система
4	Microsoft Office 2007	Пакет офисных приложений

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

## 12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

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

## 12.3 Доступ к сети интернет

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

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

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

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
<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 № <u>318</u>  Количество посадочных мест <u>12</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.  Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.  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 № <u>341</u>  Количество посадочных мест <u>6</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.  Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.  Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><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>

*Примечание: аудитории для самостоятельной работы обучающихся и помещения для хранения и профилактического обслуживания должны быть в каждой программе практики.*

*По каждому виду практики, независимо от способа ее проведения (выездная, стационарная), обязательно указываем учебную аудиторию, т.к. перед началом практики со всеми обуча-*

ющимися проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности и промежуточная аттестация по практике (защита отчетов).

#### **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 текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

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

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

## Лист изменений и дополнений к программе практики

Дополнения и изменения к программе практики  
период обучения: 2020-2025 учебные года

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В программу практики

Б2.О.01(У) Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика  
наименование практики

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



	<p>страняемого программного обеспечения учебного процесса</p> <p>12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</p>			
4	<p>13. Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики</p>	<p>Обновили перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации образовательной программы</p>	<p>25.08.2020 г.          Протокол № 17            (подпись)</p>	<p>27.08.2020 г.          Протокол № 11            (подпись)</p>

### Аннотация программы практики

#### Б2.О.01. (У) Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика

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

Контактные часы – 2,25 ч.

Самостоятельная работа – 213,75 ч.

## Место практики в структуре образовательной программы:

Учебная практика «Ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика» относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части программы бакалавриата.

Практика направлена на формирование следующих компетенций:

### Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

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

<i>ОПК-5</i>	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</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	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

**Краткое содержание практики:** получение информации и закрепление теоретических знаний, практическое знакомство с сельским хозяйством, приобретение студентами навыков работы в сельскохозяйственных организациях и таким образом навыков и компетенции в сфере профессиональной деятельности