

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 науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
30 июня 2023 г.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.05 (Пд) Преддипломная практика

Индекс практики/НИР «Наименование практики/НИР»

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	2023
Факультет	Агротехнологический
Выпускающая кафедра	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3/2
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Ярославль 2023 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – ПП) «Преддипломная практика» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

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»;

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н «Об утверждении профессионального стандарта «Агроном»;


Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

5. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Технология хранения сельскохозяйственной продукции» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «07» марта 2023г. протокол № 3., с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4, от «02» мая 2023 г. протокол № 5. Период обучения: 2023 - 2027 гг.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

старший преподаватель Мельникова Л.Э.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РГД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «16» июня 2023 г. Протокол № 8.

Заведующий кафедрой


(подпись)

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

РГД одобрена на заседании учебно-методической комиссии (далее УМК) агротехнологического факультета «19» июня 2023 года № 10.

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
Декан агротехнологического факультета


(подпись)

Волкова Н.В.
(Фамилия И.О.)

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

№ п/п	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, установленные программой бакалавриата, сформированы академией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.	7
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	8
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	10
3	Место практики в структуре образовательной программы	14
4	Место и время проведения практики	14
5	Объем практики (на одного обучающегося)	15
6	Содержание практики	15
6.1	Содержание разделов практики и формы контроля	15
7	Формы отчетности по практике	16
8	Методические указания для самостоятельной работы	17
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	17
9.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	17
9.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики	22
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	42
9.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	42
10	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	44
10.1	Основная учебная литература	44
10.2	Дополнительная учебная литература	44
11	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики	45
11.1	Перечень электронно-библиотечных систем	45
11.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	45

12	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	46
12.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	46
12.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	47
12.3	Доступ к сети Интернет	47
13	Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	48
14	Особенности организации и проведения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья	49
	Приложения	53
	Приложение 1. Аннотация программы практики	53

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

Вид практики: производственная

Тип практики: преддипломная практика

Способ(ы) проведения практики: стационарная, проводится в аудиториях и лаборатории ФГБОУ ВО Ярославский государственный аграрный университет.

Формы (форма) практики: непрерывная путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени на 4 курсе (8 семестр) для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

Целями проведения преддипломной практики являются:

- изучение особенностей строения, состояния, проведения и/или функционирования конкретных технологических процессов;

- освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных, технологических и других процессов, в соответствии с профилем подготовки;

- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Задачами проведения преддипломной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся;

- развитие общекультурных и профессиональных компетенций; - освоение современных производственных процессов.

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-9), общепрофессиональных (ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-6) компетенций и профессиональных компетенций (ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-4, ПКОС-6, ПКОС-12, ПКОС-15).

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
Безопасность жизнедеятельности	УК- 9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК- 9.2. Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски.		
			Способы и методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей.	Правильно применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений	Способами обоснованными экономическими решениями, а также управлять финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски.

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		
		Нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию.	Использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию	Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации
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		
		экологические требования	охарактеризовать экологические проблемы	навыками пользования нормативными

		сельскохозяйственному производству охарактеризовать экологические проблемы сельскохозяйственного производства и меры по созданию природоохранных условий на сельскохозяйственных предприятиях навыками пользования нормативными природоохранными документами в сельском хозяйстве	сельскохозяйственного производства и меры по созданию природоохранных условий на сельскохозяйственных предприятиях	природоохранными документами в сельском хозяйстве
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		
		Способы проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Правильно проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Навыками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК-6.1. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.		
		Способы использования базовых знаний экономики и определять экономическую эффективность	Правильно определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства	Способами и навыками экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2.3 Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы академией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы академией самостоятельно на основе профессионального(ых) стандарта(ов), соответствующего(их) профессиональной деятельности выпускников.

2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (в сфере производства и хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 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 30.08.2019г. № 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, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6
Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»					
В	Оперативное управление технологическими процессами по производству	6	Управление технологическими процессами производства, первичной	В/04.6	6

	продукции животноводства		переработки, хранения продукции животноводства		
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
Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»					
Д	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	Д/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Д/02.6	6
Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»					
Д	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	Д/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Д/02.6	6

			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	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	Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС- 2.1. Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения продукции животноводства		
		Основную отечественную научно-техническую литературу в области производства сельскохозяйственной продукции	Использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции	навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции
		ПКОС- 2.2. Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства		
		Основную отечественную научно-техническую литературу в области производства сельскохозяйственной продукции	Использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции	навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции
		ПКОС- 2.3. Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии хранения продукции животноводства		
		Электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной	Пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения	Навыками использования электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов

		переработки, хранения продукции животноводства	первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПКОС-3	Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС-3.1. Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции		
		Способен контролировать и определять периодичность, количество проб, методов отбора проб для первичной переработки, хранения продукции животноводства.	Правильно определять периодичность, количество проб, методов отбора проб для первичной переработки и хранения.	Способами определения периодичности, а также контролировать реализацию разработанных технологий получения, первичной переработки и безопасности сельскохозяйственной продукции.
		ПКОС-3.2. Оценивает эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства		
		Знать эффективности разработанных технологических решений по получению первичной переработке, хранения продукции животноводства	Уметь эффективно использовать разработанные технологические решения по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства	Владеть навыками эффективного использования разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства
		ПКОС-3.3. Принимает корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий		
		Способы и принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов первичной переработки хранения продукции животноводства.	Правильно принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, а также технологий и выявления низкой эффективности разработанных технологий.	Способами контроля реализации разработанных технологий, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий.
ПКОС-4	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-4.1. Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Способы входного и технологического контроля свойств полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса.	Правильно анализировать качества сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.	Способами и свойствами полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса, а также на эффективность и надежность процессов производства

				продуктов питания из растительного сырья.
		<p>ПКОС -4.2. Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>		
		Способы входного и технологического контроля свойств полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.	Правильно анализировать качества сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.	Способами и свойствами полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса, а также на эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
		<p>ПКОС-4.3. Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>		
		Способы и анализировать качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективность процессов производства продуктов питания.	Правильно провести входной и технологический контроль качества готовой продукции.	Способами входного и технологического контроля и анализировать качество готовой продукции, а также эффективности процессов производства продуктов питания.
ПКОС-6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<p>ПКОС-6.1. Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p>		
		Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Навыками применения методов и условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность

ПКОС-12	Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС-12.2. Применяет методы организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
		Методы организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания.	Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	Способами и методами организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
ПКОС-15	Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС-15.1. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
		знает принципы и правила расчета потребности в средствах производства при использовании расчетов нормативов материальных затрат.	обосновать потребность в средствах производства режимы технологических операций с точки зрения объема работ по каждой технологической операции	навыками составления частных технологических блок схем и карт, а также объемов работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		ПКОС-15.2. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений		
		современные методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений.	расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений.	навыками принятия организационных решений на основе методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений.

3 Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика относится к обязательной части программы бакалавриата.

4 Место и время проведения практики

Практическая подготовка при проведении преддипломной практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Преддипломная практика может быть организована непосредственно в университете, на кафедре «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», а также в организациях, осуществляющих деятельность

по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), на основании договоров, заключаемых между профильными организациями и университетом.

Место проведения преддипломной практики: структурные подразделения ФГБОУ ВО Ярославский государственный аграрный университет (кафедра «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»), а так же в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на основе договоров; научно-исследовательские проектные, изыскательские институты на основе договоров. При организации преддипломной 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 Ярославский государственный аграрный университет представлены на сайте ФГБОУ ВО Ярославский государственный аграрный университет в разделе «Сведения об образовательной организации» <http://yaragrovuz.ru/sveden/contracts/>. Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре.

5 Объем практики (на одного обучающегося)

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, 2 недели, контактная работа с обучающимися 3,0 часа, самостоятельная работа 105 часов.

Вид учебной работы	Всего часов	За 8 семестр часов
1. Контактные часы при проведении преддипломной практики, всего (включая инструктаж, проверку, рецензирование, защиту отчёта и прием дифференцированного зачета)	3	3
2. Самостоятельная работа, всего (СР) в том числе:	105	105
Самостоятельная работа при написании отчетной документации	89	89
Самостоятельное изучение материала		
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	16	16
Общая трудоёмкость практики в часах:	108	108
в том числе в форме практической подготовки	108	108
Общая трудоёмкость практики в зачётных единицах:	3	3
Продолжительность практики (недель):	2	2
Форма контроля	Зачет с оценкой	

6. Содержание практики

№ раздела	Наименование раздела (этапа) практики с указанием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (на основе трудовых действий)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы		
			Контактная работа при проведении учебной практики	Самостоятельная работа	Всего
1	Подготовительный этап	УК-9, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПКOC-6, ПКOC- 2, ПКOC-3, ПКOC-4, ПКOC-6, ПКOC – 12, ПКOC-15	1	-	1
2	Практический этап	УК-9, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПКOC-6, ПКOC- 2, ПКOC-3, ПКOC-4, ПКOC-6, ПКOC – 12, ПКOC-15	-	89	89
3	Заключительный этап	УК-9, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПКOC-6, ПКOC- 2, ПКOC-3, ПКOC-4, ПКOC-6, ПКOC – 12, ПКOC-15	2	16	18
	Промежуточная аттестация		зачет с оценкой		
	Итого по практике		3	105	108

6.1 Содержание разделов практики и формы контроля

№ раздела	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
1	Подготовительный этап	Инструктаж по охране труда и технике безопасности, получение обучающимся информации о целях, задачах и организации практики, а также перечня необходимых документов, которые необходимо предоставить после окончания практики	1	Индивидуальные документы обучающегося, вопросы для защиты отчета по результатам практики
2	Практический этап	Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия. Организационная структура, финансовые показатели производственной деятельности предприятия. Экономическое обоснование результатов исследований.	89	Отчет, вопросы для защиты отчета по результатам практики

		Д.Е.4 Обобщение и анализ полученных результатов исследований с использованием графического метода, формулирование выводов и предложений по результатам исследования.		
3	Заключительный этап	Подготовка и защита отчета по практике	18	Индивидуальные документы обучающегося, отчет, вопросы для защиты отчета по результатам практики
Итого			108	

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 также 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 Ярославский государственный аграрный университет 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 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

Для самостоятельного изучения материалов по преддипломной практике обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями:

Производственная преддипломная практика [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, 2019, 48с

9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике

Фонд оценочных средств по преддипломной практике – комплект методических и контрольно-измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности универсальных (УК-9), общепрофессиональной (ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-6) и профессиональных (ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-4, ПКОС-6, ПКОС -12, ПКОС-15) компетенций 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- 9.	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.
УК-9.2	Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчетов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски

7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
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	
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
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
6	Система автоматизированного проектирования предприятий
8	Технология органических продуктов растительного и животного происхождения
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	
3	Сельскохозяйственная экология
8	Безопасность жизнедеятельности
1	Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
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	
2,4,4	Технология производства продукции растениеводства
4	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
1	Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	
ОПК- 6.1. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
3	Экономическая теория

8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС- 2. Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПКОС -2.1. Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения продукции животноводства	
2,3,5	Технология производства продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
1	Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС- 2.2. Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства	
2,3,5	Технология производства продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
5,6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
1	Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС- 2.3. Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии хранения продукции животноводства	
5,6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
1	Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС- 3. Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПКОС- 3.1. Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
5	Физика и химия сельскохозяйственной продукции
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС - 3.2. Оценивает эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства	
2,3,5	Технология производства продукции животноводства
5	Производство продукции животноводства
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС -3.3. Принимает корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий	
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-4. 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-4.1. 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	
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
5	Физика и химия сельскохозяйственной продукции
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
ПКОС – 4.2. Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
5	Физика и химия сельскохозяйственной продукции
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
ПКОС – 4.3. Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
5	Физика и химия сельскохозяйственной продукции
4	Учебная технологическая практика
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
ПКОС-6. Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПКОС- 6.1. Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	
2,4,5	Технология производства продукции животноводства
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
6	Оборудование перерабатывающих производств

7	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
5	Основы научных исследований
6	Производственная технологическая практика
8	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС -12. Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
ПКОС- 12.2. Применяет методы организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-15. Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
ПКОС-15.1. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	
5,6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
7	Частные технологии молочных и молоко содержащих продуктов
8	Частные технологии мясных продуктов
8	Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности
8	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	Система автоматизированного проектирования предприятий
ПКОС -15.2. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.	
5,6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
7	Частные технологии молочных и молоко содержащих продуктов
8	Частные технологии мясных продуктов
8	Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности
8	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	Система автоматизированного проектирования предприятий

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
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	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
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС - 2	Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-3	Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-4	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 – 6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-12	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-15	Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	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-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.2. Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономического расчёта для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски Знает: и применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей. Умеет: ориентироваться в способах принимать обоснованные экономические решения в	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает: способы применения обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности умеет: ориентироваться в способах принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. способен: правильно разбираться принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	Знает: способы и применения методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей. Умеет: применять методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, в области жизнедеятельности. Владеет: применяет и использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности финансовые инструменты и	Знает: финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности Умеет: применять методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей. Владеет: навыкам и методами методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целях, а также принимать обоснованные экономические решения.	Не знает: способы применения обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности Не умеет: ориентироваться в применении методов направленных для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей. Не владеет: способами применения обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности

		различных областях жизнедеятельности. Владеет: применяет и использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности.			методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности Понимает: правильно разбираться и принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
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. Знает: Нормативные правовые акты и специальную документацию. Умеет: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию.	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	знает: Нормативные правовые акты и специальную документацию умеет: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию владеет: Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации способен: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию	знает: специальную документацию умеет: Оформлять специальную документацию владеет: Навыками оформления специальной документации понимает: структуру нормативно правовых актов и правила оформления специальной документации	знает: Нормативные правовые акты умеет: Использовать нормативные правовые акты владеет: Навыками использования нормативных правовых актов.	не знает: Нормативные правовые акты. не умеет: Использовать нормативные правовые акты. не владеет: Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации

		Владет: Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации.					
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	<p>ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний</p> <p>Знать: Правила, требования нормативной документации и порядок создания и поддержания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики</p> <p>Уметь: 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>Владеть: способностью использовать полученные практические 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>Знает: Правила, требования нормативной документации и порядок создания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики</p> <p>Умеет: Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций; создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний по месту прохождения практики</p> <p>Владет: способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических</p>	<p>Знает: Правила, требования нормативной документации и порядок создания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практики</p> <p>Умеет: Анализировать производственные условия, выявлять риски возникновения опасных ситуаций;</p> <p>Владет: способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда</p> <p>Понимает: порядок создания условий для безопасного выполнения производственных процессов по месту прохождения практик</p>	<p>Знает: Правила, требования нормативной документации</p> <p>Умеет: Анализировать производственные условия</p> <p>Владет: способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда</p>	<p>Не знает: Правила, требования нормативной документации</p> <p>Не умеет: Анализировать производственные условия</p> <p>Не владеет: способностью использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда</p>

				<p>мероприятий по предупреждению производственного</p> <p>Способен: использовать полученные практические навыки для создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного</p>			
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>Знать: 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>Уметь: Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в</p>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p>Знает: 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>Умеет: Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать и провести эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеет: Современными методами и методиками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знает: Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты, порядок проведения научного эксперимента и обработки результатов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Умеет: Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, организовать эксперимент в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеет: Современными методами проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Понимает: современные методы проведения</p>	<p>Знает: Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты</p> <p>Умеет: Определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде, современными методами проведения экспериментальных исследований</p>	<p>Не знает: Понятие научного эксперимента, его виды, формы, назначение, материал, методику, объекты</p> <p>Не умеет: определить объект, предмет экспериментального исследования, работать в команде,</p> <p>Не владеет: Современными методами проведения экспериментальных исследований</p>

		области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		Способен: провести экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	экспериментальных исследований		
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК-6.1. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Знает: Способы использования базовых знаний экономики и определять экономическую эффективность Умеет: правильно использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность для технологических приемов. Владеет: навыками экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает: Способы использования базовых знаний экономики и определять экономическую эффективность Умеет: правильно использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность для технологических приемов. Владеет: навыками экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Способен: анализировать экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Знает: Способы использования базовых знаний экономики и определять экономическую эффективность Умеет: правильно использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность для технологических приемов. Владеет: навыками экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Понимает: анализировать экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Знает: Способы использования базовых знаний экономики и определять экономическую эффективность Умеет: правильно использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность для технологических приемов. Владеет: навыками экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Не знает: Способы использования базовых знаний экономики и определять экономическую эффективность Не умеет: правильно использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность для технологических приемов. Не владеет: навыками экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ПКОС-2	Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС-2.1 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии Знать: основную отечественную научно-	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает: последние достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной	Знает: основные достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знает: профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Не знает: профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

		<p>техническую литературу в области производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции</p>		<p>переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Умеет: применить последние достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Владеет: навыками в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Способен: определить роль электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе</p>	<p>получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Умеет: применить основные знания в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Владеет: навыками в области электронных ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Понимает: роль электронных ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов при сборе исходной информации и при разработке технологии</p>	<p>Умеет: применить профильные базы данных, программные комплексы, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Владеет: навыками работы с профильными базами данных, программными комплексами, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	<p>Не умеет: применить профильные базы данных, программные комплексы, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Не владеет: навыками работы с профильными базами данных, программными комплексами, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>
--	--	--	--	---	--	---	---

				исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства		
		<p>ПКОС- 2.2 Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства.</p> <p>Знать: основную отечественную научно-техническую литературу в области сбора исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства.</p> <p>Уметь: использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области сбора исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства</p>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p>Знает: последние достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Умеет: применить последние достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Владеет: навыками в области электронных информационно-</p>	<p>Знает: основные достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Умеет: применить основные знания в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Владеет: навыками в области электронных</p>	<p>Знает: профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Умеет: применить профильные базы данных, программные комплексы, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Владеет: навыками работы с профильными базами данных, программными комплексами, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии</p>	<p>Не знает: профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Не умеет: применить профильные базы данных, программные комплексы, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Не владеет: навыками работы с профильными базами данных, программными комплексами, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения</p>

		<p>Владеть: навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области сбора исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства</p>		<p>аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Способен: определить роль электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	<p>ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Понимает: роль электронных ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	<p>продукции животноводства</p>	<p>продукции животноводства</p>
		<p>ПКОС-2.3. Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии хранения продукции животноводства.</p>	<p>Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p>Знать: электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>	<p>Знать: электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы.</p> <p>Уметь: пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных,</p>	<p>Знать: электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных.</p> <p>Уметь: пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных.</p> <p>Владеть: навыками использования</p>	<p>не знает: электронные информационно-аналитические ресурсы.</p> <p>Не умеют: пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами.</p> <p>Не владеют: навыками использования электронных информационно-аналитических ресурсов</p>

				<p>Уметь: пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p>Владеть: навыками использования электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов.</p>	<p>программными комплексами.</p> <p>Владеть: навыками использования электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов</p>	<p>электронных.информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных</p>	
ПКОС-3	Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<p>ПКОС-3.1</p> <p>Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>знает: Способы и контролировать реализацию разработанных технологий получения первичной переработки, а также периодичность и количество проб при разработке программы контроля качества</p>	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	<p>знает: способы, контроля реализации разработанных технологий и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p>умеет: разрабатывать технологии, методы отбора проб и контролировать показатели безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>владеет: навыками определения контролируемых показателей реализованных технологий и метода отбора проб. способен: определять способы, реализации разработанных технологий.</p>	<p>знает: способы периодичности, количество проб, метода отбора проб. И контролируемых показателей.</p> <p>умеет: правильно контролировать реализации разработанных технологий и контроля качества и безопасности с/х продукции.</p> <p>владеет: навыками работками и способами контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Знает: способы разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p>умеет: пользоваться методами отбора проб при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеет: навыками разработки технологии для программ контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>не знает: способы разработки технологии при разработке программы контроля качества.</p> <p>не умеет: определять способы, количество проб, методы отбора проб.</p> <p>не владеет: навыками, определения периодичности, методов проб и контролируемых показателей при разработке безопасности сельскохозяйственной продукции.</p>

		и безопасности при хранении продукции животноводства. умеет: Правильно определять периодичность, количество проб, методов отбора проб и перечень контролируемых показателей контроля качества. владеет: Навыками контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.			понимает: основы периодичности, методы отбора проб, и контролируемых показателей.		
		ПКОС-3.2. Оценивает эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Знать: способы оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Уметь: использовать способы оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Владеть: навыками оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знать: способы оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Уметь: использовать способы оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Владеть: навыками оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке,	Знать: способы оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Уметь: использовать способы оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Владеть: навыками оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке,	Знать: способы оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Уметь: использовать способы оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Владеть: навыками оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства	Не знает: способы оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Не умеет: использовать способы оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства Не владеет: навыками оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения

				<p>хранения продукции животноводства</p> <p>Способен: оценить эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства.</p>	<p>хранения продукции животноводства</p> <p>Понимает: роль оценки эффективности разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства.</p>		<p>продукции животноводства.</p>
		<p>ПКОС- 3.3. Принимает корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий.</p> <p>знает: корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства.</p> <p>умеет: корректировать меры в случае выявления отклонений и способа контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>	<p>Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p>знает: применяемые корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов.</p> <p>умеет: корректировать меры в случае выявления отклонений и способа контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки продукции.</p> <p>владеет: мерами в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p>способен: принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов и</p>	<p>знает: способами контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p>умеет: контролировать реализацию технологических процессов получения, первичной переработки и хранения продукции, а также технологии.</p> <p>владеет: технологическим процессом получения первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p>понимает: технологическим процессом получения первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>	<p>знает: корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов.</p> <p>умеет: корректировать меры в случае выявления отклонений и способа контролировать реализации разработанных технологий.</p> <p>владеет: технологическим процессом получения, первичной переработки технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий.</p> <p>понимает: способы контролировать реализацию разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>	<p>не знает: применяемые корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов.</p> <p>не умеет: принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов.</p> <p>не владеет: реализацией технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>

		<p>владеть: технологическим процессом получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий.</p> <p>способен: контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p>		<p>выявлять низкую эффективность разработанных технологий.</p>			
ПКОС-4	<p>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</p>	<p>ПКОС-4.1. 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.</p> <p>знать: Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, а также анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.</p> <p>уметь: Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса</p>	<p>Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики.</p>	<p>знает: свойства входного и технологического контроля качества, а также анализирует сырье и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.</p> <p>уметь: правильно разбираться в анализе сырья и полуфабрикатов для эффективности и надежности процессов и качества готовой продукции.</p> <p>владеет: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p>способен: анализировать свойства сырья и</p>	<p>знает: способы проведения входного и технологического контроля, анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.</p> <p>умеет: Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>владеет: навыками анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического</p>	<p>знает: входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, а также и качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективности и надежности процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>умеет: Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>владеет: Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества</p>	<p>не знает: способы входного контроля и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p>не умеет: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.</p> <p>не владеет: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, готовой продукции, а также эффективностью и надежностью</p>

		<p>при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>владеет: Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p>		<p>полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции, а также на процессы производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>процесса на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>понимает: способы проведения входного и технологического контроля качества сырья и готовой продукции.</p>	<p>сырья, и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p>	<p>процессов производства продуктов питания.</p>
		<p>ПКОС-4.2</p> <p>Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>знает: способы проведения входного и технологического контроля качества сырья.</p> <p>умеет: анализировать свойства сырья влияющих на оптимизацию технологического процесса, входного и технологического контроля качества сырья и готовой продукции.</p> <p>владеет: Навыками контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p>способен: овладеть знаниями о периодичности, количестве проб, методов отбора проб при</p>	<p>Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики.</p>	<p>знает: способы, контроля реализации разработанных технологий и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p>умеет: разрабатывать технологии, методы отбора проб и контролировать показатели безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>владеет: навыками определения контроля реализации разработанных технологий и метода отбора проб.</p> <p>способен: определять способы, реализации разработанных технологий.</p> <p>знает: способы, проведения входного и технологического контроля качества сырья, и эффективность процессов производства продуктов питания.</p> <p>умеет: анализировать проведения входного и технологического контроля, а также</p>	<p>знает: способы периодичности, количество проб, метода отбора проб. И контролируемых показателей.</p> <p>умеет: правильно контролировать реализации разработанных технологий и контроля качества и безопасности с\х продукции.</p> <p>владеет: навыками работками и способами контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p>понимает: основы периодичности, методы отбора проб, и контролируемых показателей.</p> <p>знает: хорошо знает свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.</p> <p>умеет: провести входной и технологический контроль на оптимизацию технологического</p>	<p>знает: способы разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.</p> <p>умеет: пользоваться методами отбора проб при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p>владеет: навыками разработки технологии для программ контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>понимает: основные разработки технологии и первичной переработки, а также хранения продукции</p> <p>знает: входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, а также качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективности и надежности процессов</p>	<p>не знает: способы разработки технологии при разработке программы контроля качества.</p> <p>не умеет: определять способы, количество проб, методы отбора проб.</p> <p>не владеет: навыками, определения периодичности, методов проб и контролируемых показателей при разработке безопасности сельскохозяйственной продукции.</p> <p>не знает: способы входного контроля и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p>не умеет: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического</p>

		<p>разработке контроля качества и безопасности.</p>		<p>процессов производства продуктов питания. владеет: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья. способен: определять способы, реализации разработанных технологических процессов производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>	<p>процесса процессов производство продуктов питания. владеет: навыками и правильно анализировать свойства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях. понимает: овладения знаниями входного контроля для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>	<p>производства продуктов питания из растительного сырья. умеет: Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья владеет: Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса. понимает: оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>процесса и качества готовой продукции. не владеет: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, готовой продукции, а также эффективностью и надежностью процессов производства продуктов питания.</p>
--	--	---	--	--	---	--	--

		<p>ПКОС- 4.3. Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>знает: способы проведения входного и технологического контроля качества готовой продукции.</p> <p>умеет: правильно анализировать эффективность и надежность процессов производства продуктов питания.</p> <p>владеет: навыками технологического контроля качества продукции производства продуктов питания.</p> <p>способен: правильно анализировать эффективность и надежность процессов производства продуктов питания.</p>	<p>Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики.</p>	<p>знает: свойства входного и технологического контроля качества, а также анализирует сырье и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.</p> <p>уметь: правильно разбираться в анализе сырья и полуфабрикатов для эффективности и надежности процессов и качества готовой продукции.</p> <p>владеет: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p>способен: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции, а также на процессы производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>знает: способы проведения входного и технологического контроля, анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.</p> <p>умеет: правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>владеет: навыками анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>понимает: способы проведения входного и технологического контроля качества сырья и готовой продукции.</p>	<p>знает: входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, а также и качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективности и надежности процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>умеет: Правильно анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>владеет: Способами определения периодичности, а также правильно провести входной и технологический контроль качества сырья, и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p>понимает: оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Не знает: свойства входного и технологического контроля качества, а также анализирует сырье и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса.</p> <p>Не умеет: правильно разбираться в анализе сырья и полуфабрикатов для эффективности и надежности процессов и качества готовой продукции.</p> <p>Не владеет: навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса.</p> <p>Не способен: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции, а также на процессы производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
--	--	---	---	--	--	--	--

<p>ПКОС-6</p>	<p>Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	<p>ПКОС-6.1 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность. Знать: методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность. Уметь: определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность Владеть: навыками применения методов и условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность.</p>	<p>Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики.</p>	<p>Знает: Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства без ошибок. Умеет: определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства в полном объеме. Владеет: Навыками применения методов и условий хранения различных видов продукции животноводства без ошибок и недочетов. Способен: определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p>	<p>Знает: Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, но допускает несколько негрубых ошибок. Умеет: определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства в полном объеме с некоторыми недочетами. Владеет: продукцией животноводства без ошибок и недочетов. Понимает: методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p>	<p>Знает: Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, но допускает много негрубых ошибок. Умеет: определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства не в полном объеме с некоторыми негрубыми ошибками. Владеет: Навыками применения методов и условий хранения различных видов продукции животноводства с некоторыми недочетами.</p>	<p>Не знает: Основные методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, но имеют место грубые ошибки. Не умеет: определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства с грубыми ошибками. Не владеет: Навыками применения методов и условий хранения различных видов продукции животноводства с грубыми ошибками.</p>
<p>ПКОС-12</p>	<p>Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>ПКОС-12.1. Применяет методы организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Знать: Методы организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания. Уметь: разрабатывать планы размещения оборудования, технического</p>	<p>Отчет. Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p>Знает: область применения, устройство, принцип действия, основы эксплуатации и критерии выбора современного технологического оборудования Умеет: выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства, определять необходимые площади и проектировать размещение оборудования для хранения продукции</p>	<p>Знает область применения, устройство, принцип действия современного технологического оборудования Умеет: выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования, определять необходимые площади и проектировать размещение оборудования для хранения продукции сельскохозяйственной продукции Владеет: навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади</p>	<p>Знает область применения, устройство современного технологического оборудования Умеет: выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования Владеет: навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади.</p>	<p>Не знает: область применения, устройство современного технологического оборудования. Не умеет: выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования Не владеет: навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади.</p>

		оснащения и организации рабочих мест. Владеть: Способами и методами организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.		сельскохозяйственной продукции Владеет: навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади в хранилищах, способностью выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади Способен: выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования.	в хранилищах, способностью выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования для хранения продукции растениеводства Понимает: методику расчета по подбору технологического оборудования.		
ПКОС-15	Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС-15.1 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Знать: принципы и правила расчета потребности в средствах производства при использовании частных технологий молочных продуктов; состав и свойства сырья; технологии продуктов из вторичного и растительного сырья; Уметь: обосновать потребность в средствах производства режимы технологических операций с точки	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает отлично принципы и правила расчета потребности в средствах производства при использовании частных технологий молочных продуктов; состав и свойства сырья; технологии продуктов из вторичного и растительного сырья; особенности выработки молочных продуктов. Умеет: самостоятельно обосновать потребность в средствах производства режимы технологических операций с точки зрения биохимических и микробиологических процессов; выполнять основные технологические операции	Знает хорошо принципы и правила расчета потребности в средствах производства при использовании частных технологий молочных продуктов; состав и свойства сырья; технологии продуктов из вторичного и растительного сырья; продуктов. Умеет: обосновать потребность в средствах производства режимы технологических операций с точки зрения биохимических и микробиологических процессов; выполнять основные технологические операции при выработке продуктов.	Знает удовлетворительно принципы и правила расчета потребности в средствах производства при использовании частных технологий молочных продуктов; состав и свойства сырья; технологии продуктов из вторичного и растительного сырья; Умеет с затруднением обосновать потребность в средствах производства режимы технологических операций с точки зрения биохимических и микробиологических процессов; выполнять основные технологические операции при выработке	Не знает удовлетворительно принципы и правила расчета потребности в средствах производства при использовании частных технологий молочных продуктов; состав и свойства сырья; технологии продуктов из вторичного и растительного сырья; Не умеет с затруднением обосновать потребность в средствах производства режимы технологических операций с точки зрения биохимических и микробиологических процессов; выполнять основные технологические операции при выработке

		<p>зрения биохимических и микробиологических процессов; выполнять основные технологические операции при выработке продуктов.</p> <p>Владеть: навыками составления частных технологических блок-схем и карт продуктов с добавлением растительного сырья на автоматизированных линиях</p>		<p>при выработке продуктов.</p> <p>Владет: навыками составления частных технологических блок-схем и карт на автоматизированных линиях.</p> <p>Способен: самостоятельно проводить расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии)</p>	<p>Владет: навыками составления частных технологических блок-схем и карт по выработке с добавлением растительного сырья на автоматизированных линиях.</p> <p>Понимает: проводить расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии)</p>	<p>молочных и молоко-содержащих продуктов.</p> <p>Владет: навыками составления частных технологических блок-схем и карт продуктов с добавлением растительного сырья на автоматизированных линиях</p>	<p>Не владеет: навыками составления частных технологических блок-схем и карт продуктов с добавлением растительного сырья на автоматизированных линиях.</p>
		<p>ПКОС – 15.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p> <p>Знать: современные методики расчета технико-экономической эффективности производства при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Уметь: применять в профессиональной деятельности методики расчета технико-экономической эффективности производства на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики</p>	<p>Знает: отлично современные методики расчета технико-экономической эффективности производства, расчета рецептур молочных продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Умеет: правильно применять в профессиональной деятельности методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Владет: навыками принятия самостоятельных организационных</p>	<p>Знает: хорошо современные методики расчета технико-экономической эффективности производства, расчета рецептур при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Умеет: в целом применять в профессиональной деятельности методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Владет: навыками принятия организационных решений на основе методики расчета</p>	<p>Знает: базовые методики расчета технико-экономической эффективности производства, расчета рецептур молочных продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Умеет: с затруднением использовать в профессиональной деятельности методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Владет: базовыми навыками принятия организационных решений на основе методики</p>	<p>Не знает: не знает базовые методики расчета технико-экономической эффективности производства, расчета рецептур молочных продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Не умеет: не умеет применять в профессиональной деятельности методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Не владеет: не владеет базовыми навыками</p>

		<p>технических и организационных решений</p> <p>Владеть: навыками принятия организационных решений на основе методики расчета технико-экономической эффективности производства на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>		<p>решений на основе методики расчета технико-экономической эффективности производства на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Способен: самостоятельно проводить оценку экономической эффективности технологических процессов производства</p>	<p>технико-экономической эффективности производства молочных и молоко-содержащих продуктов на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Понимает: как проводить с незначительным затруднением оценку экономической эффективности технологических процессов производства продуктов</p>	<p>расчета технико-экономической эффективности производства продуктов на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>принятия организационных решений на основе методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>
--	--	---	--	---	--	---	---

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

Примерные индивидуальные задания по практике.

1. Место исследований (раздел оформляется согласно методическим рекомендациям по написанию ВКР).
2. Эффективность результатов исследований (краткий анализ полученных результатов исследований с их наглядным оформлением).
3. Личное участие в производстве.

Выводы и предложения (по теме ВКР)

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.

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
Отчёт по практике	– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и рекомендациям; – степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования; – соблюдение требований к оформлению; – грамотность речи и правильность использования профессиональной	«отлично» (зачтено)	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение

	<p>терминологии во время защиты отчета; – полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета.</p>		<p>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>«хорошо» (зачтено)</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>«удовлетворительно» (зачтено)</p>	<p>Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и</p>

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

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

10.1 ОСНОВНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Производственная преддипломная практика [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, 2019, 48с	Все разделы	8	Электронный ресурс
2	Зубарева Т.Г., Технология хранения и переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: практикум для обуч. по напр. подг. 35.03.07 Технол. пр-ва и перераб. с.-х. прод. / Т.Г. Зубарева, Т.К. Тимакова, М.А. Сенченко, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2018, 284с	Все разделы	8	Электронный ресурс

10.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотек
1	Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71641 (дата обращения: 20.05.2023). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.	Все разделы	8	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ 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 профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославский ГАУ / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиз)	Специализированная	http://www.cnshb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.

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://mex.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

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

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

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

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

12 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

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

12.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

При прохождении практики в ФГБОУ ВО Ярославский государственный аграрный университет обучающимися используется следующее программное лицензионное обеспечение:

№	Наименование	Тематика
1	MicrosoftWindows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

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

12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославского ГАУ / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославский ГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.

12.3 Доступ к сети Интернет

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

13 Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики

13.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 211, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий 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 - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 215, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий 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 - ноутбук, телевизор - 1 шт., акустическая система, муляжи сельскохозяйственных животных – 19 шт., плакаты - 21 шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>109</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 Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>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 Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.;</p>

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины
<p>Помещение № 213. Посадочных мест 26. Учебная аудитория для проведения учебных занятий. Учебная аудитория для проведения учебных занятий.</p> <p>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 – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВАНМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Vinaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт.</p> <p>Программное обеспечение: Libre Office</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещения № <u>326</u>, <u>312</u></p> <p>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования;</p> <p>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;</p> <p>специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования</p>

14 Особенности организации и проведения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ создаются полноценные условия для получения образования лицам 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 лиц с ОВЗ организуется и проводится на основе индивидуального лично ориентированного подхода.

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

Формы проведения практики для 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 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, видео увеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению - слепых: оснащение специального рабочего места теплотехническими 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 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 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- 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 науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)

Агротехнологический факультет

УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
30 июня 2023 г.


Аннотация программы практики

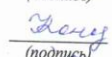
Б2.О.05 (Пд) «Преддипломная практика»

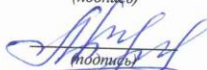
Индекс практики/НИР «Наименование практики/НИР»

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	2023
Факультет	Агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем практики/НИР, ч. / з.е. / нед.	108 ч./3 з.ед./ 2 нед.
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Декана агротехнологического
факультета
Председатель УМК агротехно-
логического факультета
Заведующий выпускающей ка-
федрой


(подпись)
К.С.-Х.Н. Иванова М.Ю.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


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


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

Ярославль, 2023 г.

Контактные часы – 3 ч.
Самостоятельная работа – 105 ч.

Место практики в структуре образовательной программы:

Преддипломная практика относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

Практика направлена на формирование следующих компетенций:

- универсальные компетенции

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Безопасность жизнедеятельности	УК- 9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК- 9.2. Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски.		
			Способы и методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей.	Правильно применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений	Способами обоснованные экономическими решениями, а также управлять финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски.

- 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	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		

	акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.	Нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию.	Использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию	Навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации
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 экологические требования к сельскохозяйственному производству охарактеризовать экологические проблемы сельскохозяйственного производства и меры по созданию природоохранных условий на сельскохозяйственных предприятиях навыками пользования нормативными природоохранными документами в сельском хозяйстве	охарактеризовать экологические проблемы сельскохозяйственного производства и меры по созданию природоохранных условий на сельскохозяйственных предприятиях	навыками пользования нормативными природоохранными документами в сельском хозяйстве
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 Способы проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Правильно проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Навыками проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК-6.1. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Способы использования базовых знаний экономики и определять экономическую эффективность	Правильно определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства	Способами и навыками экономической эффективности применения технологических приемов 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	Сбор исходной информации для разработки технологии	ПКОС-2.1. Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения продукции животноводства		

	получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Основную отечественную научно-техническую литературу в области производства сельскохозяйственной продукции	Использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции	навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции
		ПКОС- 2.2. Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства		
		Основную отечественную научно-техническую литературу в области производства сельскохозяйственной продукции	Использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции	навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции
		ПКОС- 2.3. Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии хранения продукции животноводства		
		Электронные информационно-аналитические ресурсы, в том числе профильные базы данных, программные комплексы при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Навыками использования электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов
ПКОС- 3	Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПКОС-3.1. Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции		
		Способен контролировать и определять периодичность, количество проб, методов отбора проб для первичной переработки, хранения продукции животноводства.	Правильно определять периодичность, количество проб, методов отбора проб для первичной переработки и хранения.	Способами определения периодичности, а также контролировать реализацию разработанных технологий получения, первичной переработки и безопасности сельскохозяйственной продукции.
		ПКОС-3.2. Оценивает эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства		
		Знать эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства	Уметь эффективно использовать разработанные технологические решения по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства	Владеть навыками эффективного использования разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства
ПКОС-3.3. Принимает корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки,				

		хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий		
		Способы и принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов первичной переработки, хранения продукции животноводства.	Правильно принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, а также технологий и выявления низкой эффективности разработанных технологий.	Способами контроля реализации разработанных технологий, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий.
ПКОС-4	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-4.1. Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Способы входного и технологического контроля свойств полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса.	Правильно анализировать качество сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.	Способами и свойствами полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса, а также на эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
		ПКОС -4.2. Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.		
		Способы входного и технологического контроля свойств полуфабрикатов. влияющие на оптимизацию технологического процесса.	Правильно анализировать качество сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции.	Способами и свойствами полуфабрикатов влияющие на оптимизацию технологического процесса, а также на эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
		ПКОС-4.3. Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		Способы и анализировать качество готовой продукции, ресурсосбережения и эффективность процессов производства продуктов питания.	Правильно провести входной и технологический контроль качества готовой продукции.	Способами входного и технологического контроля и анализировать качество готовой продукции, а также эффективности и надежности процессов производства продуктов питания.
ПКОС-6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной	ПКОС-6.1. Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность		
		Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства,	Определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства,	Навыками применения методов и условий хранения различных видов продукции

	переработки, хранения продукции животноводства	обеспечивающих ее сохранность	обеспечивающих ее сохранность	животноводства, обеспечивающих ее сохранность
ПКОС-12	Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПКОС- 12. 2 Применяет методы организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.		
		Методы организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания.	Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	Способами и методами организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
ПКОС - 15	Способен проводит расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКОС -15.1. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
		знает принципы и правила расчета потребности в средствах производства при использовании нормативов материальных затрат.	обосновать потребность в средствах производства режимы технологических операций с точки зрения объема работ по каждой технологической операции	навыками составления частных технологических блок схем и карт, а также объемов работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		ПКОС-15.2. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.		
	современные методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений.	расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений.	навыками принятия организационных решений на основе методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из животного происхождения при выборе оптимальных технических	

				и организационных решений.
--	--	--	--	----------------------------

Краткое содержание практики: Закрепление теоретических знаний о современных тенденциях и приоритетных направления развития АПК; усовершенствование умений вести расчеты объемов производства, составлять технологические карты, продуктовые расчет для определения потребности сырья на планируемый объем производства продукции, расчет и подбор оборудования, хорошо знать экономические законы ценообразования и рентабельности, уметь анализировать условия рынка, сложившиеся на определенный момент, прогнозировать динамику роста спроса на продукцию. Усовершенствовать степень владения современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственной продукции, определять сырьевые ресурсы АПК и эффективные подходы к их рациональному использованию, строго следовать в своей работе стандартизации и сертификации качественных экологически чистых продуктов животноводства и растениеводства.